


THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

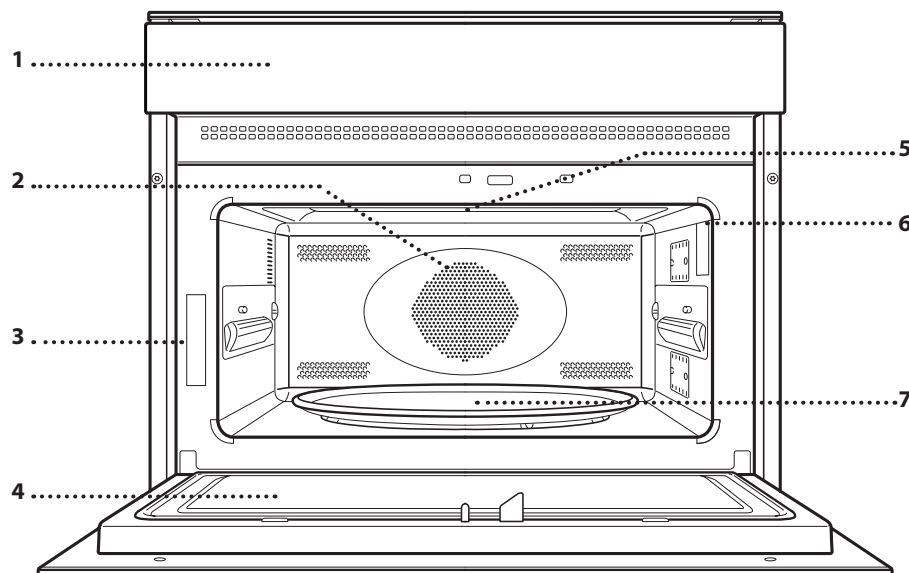
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

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



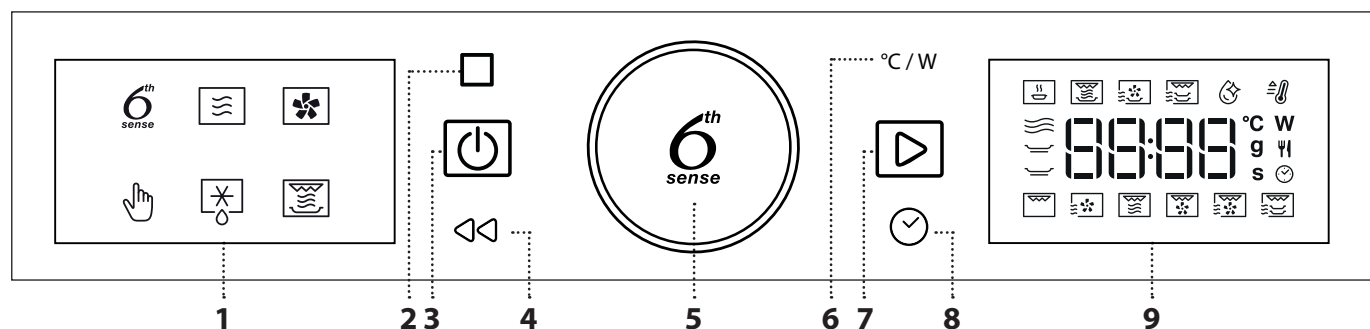
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. LEFT-HAND DISPLAY

2. PAUSE

To pause a cooking cycle

3. ON/OFF

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

4. BACK

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

5. ROTARY KNOB / 6th SENSE BUTTON

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

6. POWER/TEMPERATURE

To adjust the temperature, grill level or microwave power.

7. START

For starting functions and confirming settings

8. TIME

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

9. RIGHT-HAND DISPLAY

ACCESSORIES

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

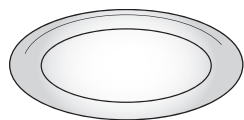
Metallic containers for food or drink should never be used during microwave cooking.

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

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

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

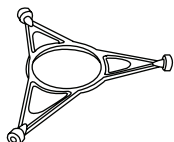
TURNTABLE



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

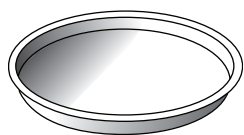
accessories, with the exception of the rectangular baking tray.

TURNTABLE SUPPORT



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

CRISP PLATE



Only for use with the designated functions.

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

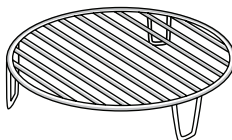
be pre-heated when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate.

HANDLE FOR CRISP PLATE



Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.

WIRE RACK



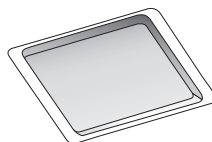
This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish and allows an optimal air circulation.

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

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

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

RECTANGULAR BAKING TRAY



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

Insert the plate horizontally,

resting it on the rack in the cooking compartment.

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

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

FUNCTIONS

6th SENSE FUNCTIONS

With the 6th Sense functions, simply select the type and weight or the quantity of the food items to obtain the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table.

6th SENSE REHEAT

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

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

6th SENSE CRISP

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

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

Required accessories: Crisp plate, handle for crisp plate.

6th SENSE CRISP FRY

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

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

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

6th SENSE DOUBLE CRISP

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

PIZZA DOUBLE

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

QUICHE DOUBLE

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

SAUSAGES & FRENCH FRIES

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

FISH FILLET & VEGETABLES GRATIN

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

AUBERGINES & PEPPERS

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

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

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

MW SELF CLEAN

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



MICROWAVE

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

POWER (W)	RECOMMENDED FOR
900	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content.
750	Cooking vegetables.
650	Cooking meat and fish.
500	Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes.
350	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate.
160	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese.
90	Softening ice cream.

ACTION	FOOD	POWER (W)	DURATION (MIN.)
Reheat	2 cups	900	1 - 2
Reheat	Mashed potatoes 1kg	900	10 - 12
Defrost	Minced meat 500g	160	15 - 16
Cook	Sponge cake	750	7 - 8
Cook	Egg custard	500	13 - 16
Cook	Meat loaf	750	17 - 20



FORCED AIR

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

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

Recommended accessories: Rectangular baking tray / Wire rack



MANUAL FUNCTIONS



FAST PREHEAT

For quickly preheating the oven before a cooking cycle. Wait for the function to finish before placing food inside the oven. Once preheating has finished, the oven will select the "Forced Air" function automatically.



GRILL

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

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

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

Recommended accessories: Wire rack



FORCED AIR + MICROWAVE

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

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

Required accessories: wire rack



GRILL + MW

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

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

Recommended accessories: Wire rack



TURBO GRILL

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

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

Recommended accessories: Wire rack



TURBO GRILL + MW

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

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

Recommended accessories: Wire rack



DOUBLE CRISP

This exclusive Whirlpool function allows you to use two crisp plates at once, doubling the amount of food that can be cooked. It can be used to cook the same food or two different foods. Place the first crisp plate directly on the glass turntable then place the second one on the wire rack.

Feel free to experiment with different food combinations. Place the food that requires more intense cooking or that needs to be crispier on the upper crisp plate. Place the most delicate foods in the lower crisp plate.

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



DEFROST

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

CRISP BREAD DEFROST

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

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



CRISP

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

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

* Turn food halfway through cooking.

Required accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate

FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

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



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



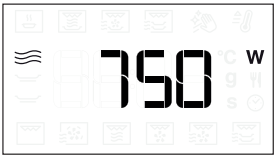
The two digits for the minutes will start flashing. Turn the knob to set the minutes and press to confirm.

Please note: To change the time at a later point, press and hold for at least one second while the oven is off and repeat the steps above. You may need to set the time again following lengthy power outages.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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



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



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

2. SET A FUNCTION

. AUTOMATIC FUNCTIONS / JET DEFROST

FOOD CLASS

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

2. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air").

Follow the instructions for setting the function correctly.

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



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

WEIGHT

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



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

. MANUAL FUNCTIONS

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

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

MICROWAVE POWER / TEMPERATURE



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

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

GRILL POWER

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



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

DURATION



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

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

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

PREHEAT

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



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

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

3. ACTIVATE THE FUNCTION

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

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

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

. JET START

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

. SAFETY LOCK

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



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

4. PAUSE

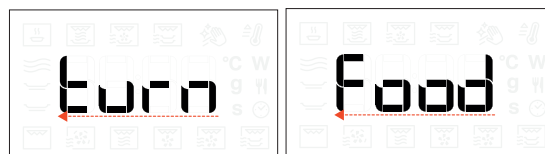
To pause an active function, for example to stir or turn the food, simply open the door.

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

AUTOMATIC PAUSE

(STIR OR TURN THE FOOD)

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



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

5. COOKING END TIME

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



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

. COOLING DOWN

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



After this procedure, the oven automatically switches off.

. KEY LOCK

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



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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Never use steam cleaning equipment.

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

INTERIOR AND EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- At regular intervals, or in case of spills, remove the turntable and its support to clean the bottom of the oven, removing all food residue.
- Activate the “MW Self Clean” function for an optimum cleaning of the internal surfaces.
- The grill does not need to be cleaned as the intense heat burns away any dirt. Use this function on a regular basis.

ACCESSORIES

All accessories are dishwasher safe with the exception of the Crisp plate.

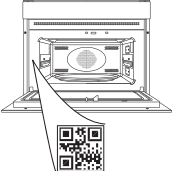
The Crisp plate should be cleaned using water and a mild detergent. For stubborn dirt, rub gently with a cloth. Always leave the Crisp plate to cool down before cleaning.

TROUBLESHOOTING

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

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

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



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



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

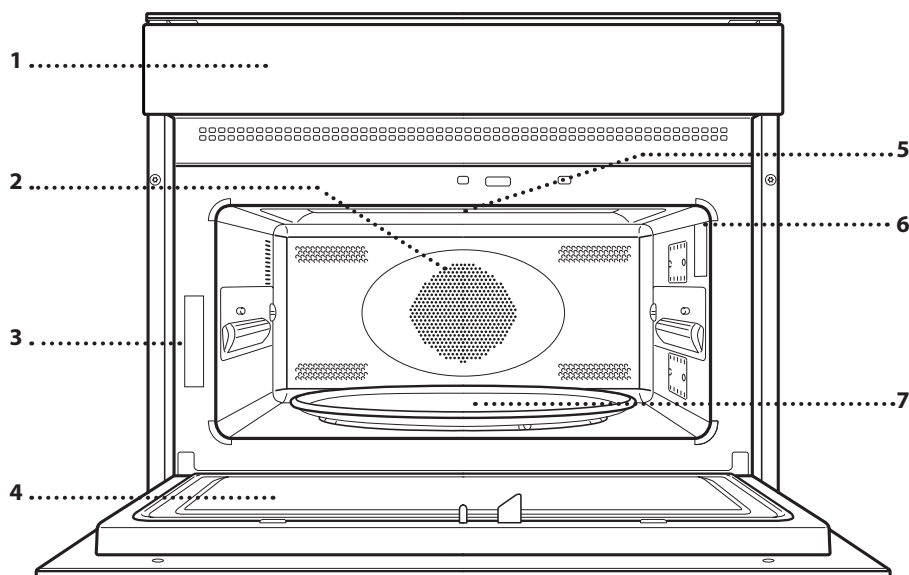
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.register10.eu an

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



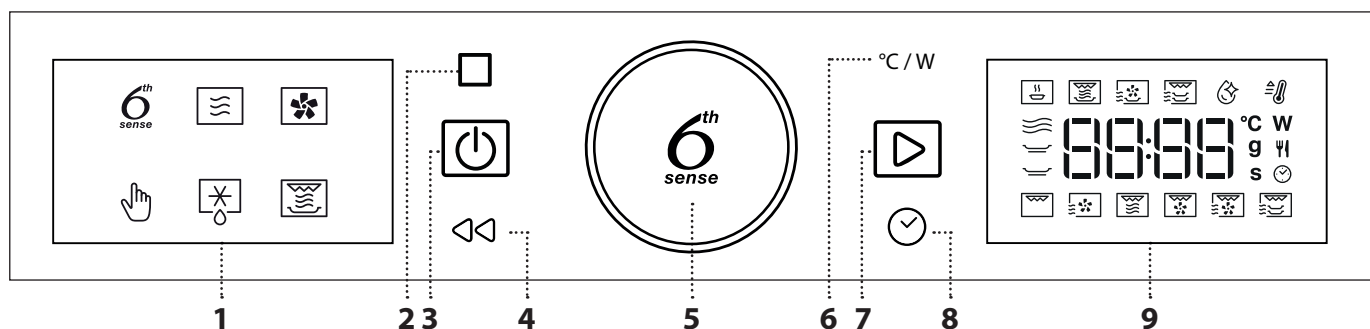
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BEDIENTAFEL



1. LINKES DISPLAY

2. PAUSE

Zum Unterbrechen eines Garzyklus

3. EIN/AUS

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

4. ZURÜCK

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

5. DREHKNOPF/6th SENSE-KNOPF

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

6. LEISTUNGSSTUFE/TEMPERATUR

Zum Einstellen von Temperatur, Grillstufe oder Mikrowellenleistung.

7. START

Für den Start von Funktionen und die Bestätigung von Einstellungen

8. ZEIT

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

9. RECHTES DISPLAY

ZUBEHÖR

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

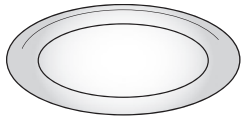
Metallbehälter für Speisen oder Getränke dürfen niemals zum Mikrowellengaren verwendet werden.

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

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

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

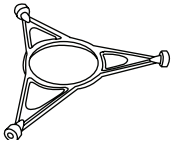
DREHTELLER



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

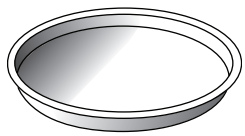
stets als Basis für andere Behälter oder Zubehörteile verwendet werden.

DREHTELLERAUFLAGE



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

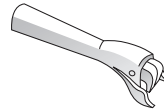
CRISP-PLATTE



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

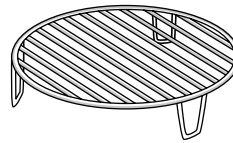
werden und kann im leeren Zustand nur mit der dafür vorgesehenen Funktion vorgeheizt werden. Legen Sie die Speise direkt auf die Crisp-Platte.

GRIFF FÜR DIE CRISP-PLATTE



Zum Herausnehmen der heißen Crisp-Platte aus dem Ofen.

GRILLROST



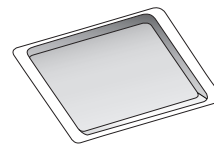
Ermöglicht die Speise näher an den Grill zu platzieren, die Speise wird perfekt gebräunt und die heiße Luft kann optimal zirkulieren.

Sie muss bei einigen „Crisp Fry“-Funktionen als Unterlage für die

Crisp-Platte und bei „Double Crisp“-Funktionen für die zweite Crisp-Platte verwendet werden.

Den Grillrost auf den Drehteller stellen und sicherstellen, dass er keine anderen Flächen berührt.

RECHTECKIGES BACKBLECH



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

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

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

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

FUNKTIONEN

6th SENSE-FUNKTIONEN

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

6th SENSE AUFWÄRMEN

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

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

6th SENSE CRISP

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

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

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

6th SENSE CRISP FRY

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

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

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

6th SENSE DOUBLE CRISP

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

DOPPEL-PIZZA

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

DOPPEL-QUICHE

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

WÜSTCHEN UND POMMES FRITES

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

FISCHFILET UND GEMÜSE-GRATIN

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

AUBERGINEN UND PAPRIKA

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

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

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



MW-SELBSTREINIGUNG

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



MIKROWELLE

Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken.

Die Mikrowellenfunktion nur verwenden, wenn sich Lebensmittel oder Getränke darin befinden, um die einwandfreie Funktion des Produkts zu erhalten.

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

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



HEISSLUFT

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

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

Empfohlene Zubehörteile: Rechteckiges Backblech/Grillrost



MANUELLE FUNKTIONEN



SCNELLAUFHEIZEN

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



GRILL

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

SPEISE

LEISTUNGSSTUFE GRILL

DAUER (MIN)

Toast	Hoch	5–6*
Garnelen	Mittel	18–22

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

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost



HEISSLUFT + MW

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

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

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost



GRILL + MW

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

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

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost



TURBOGRILL

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

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

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost



TURBOGRILL + MW

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

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

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost



DOPPEL-CRISP

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

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



AUFTAUEN

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

KNÄCKEBROT AUFTAUEN

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

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



CRISP

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

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

* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

ERSTER GEBRAUCH

1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

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



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



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

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

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

2. AUFHEIZEN DES OFENS

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

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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



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



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

2. EINE FUNKTION EINSTELLEN

. AUTOMATIKFUNKTIONEN/JET DEFROST

LEBENSMITTELKATEGORIE

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



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

GEWICHT

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



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

. MANUELLE FUNKTIONEN

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

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

MIKROWELLENLEISTUNGSSTUFE/TEMPERATUR

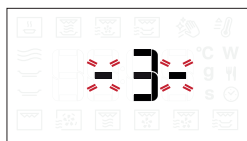


Wenn das Symbol **W** auf dem Display blinkt, den **Knopf** drehen, um die Leistungsstufe zu ändern; dann mit **⏻** bestätigen und die folgenden Einstellungen ändern (wenn möglich).

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

GRILLSTUFE

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



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

DAUER



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

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

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

VORHEIZEN

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



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

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

3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

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

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

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

. JET START

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

. SICHERHEITSSPERRE

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



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

4. PAUSE

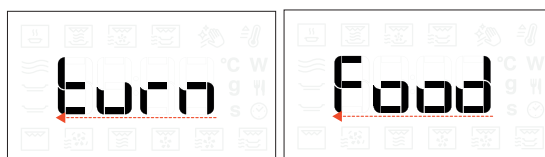
Zum Unterbrechen einer aktiven Funktion, z. B. zum Umrühren oder Wenden der Speise, einfach die Tür öffnen.

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

AUTOMATISCHE PAUSE

(RÜHREN SIE DAS GARGUT UM ODER WENDEN SIE ES)

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



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

5. ENDE DER GARZEIT

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



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

. ABKÜHLEN

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



Danach schaltet sich das Gerät automatisch ab..

. TASTENSPERRE

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



Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.

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

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

REINIGUNG UND PFLEGE

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

Keine Dampfreiniger verwenden.

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

INNEN- UND AUSSENFLÄCHEN

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

ZUBEHÖR

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

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

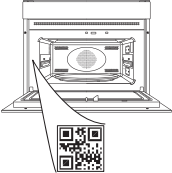
LÖSEN VON PROBLEMEN

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

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

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

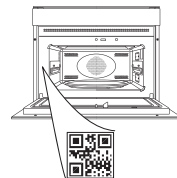
®/TM/© 2025 Whirlpool. In Lizenz hergestellt.



**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**

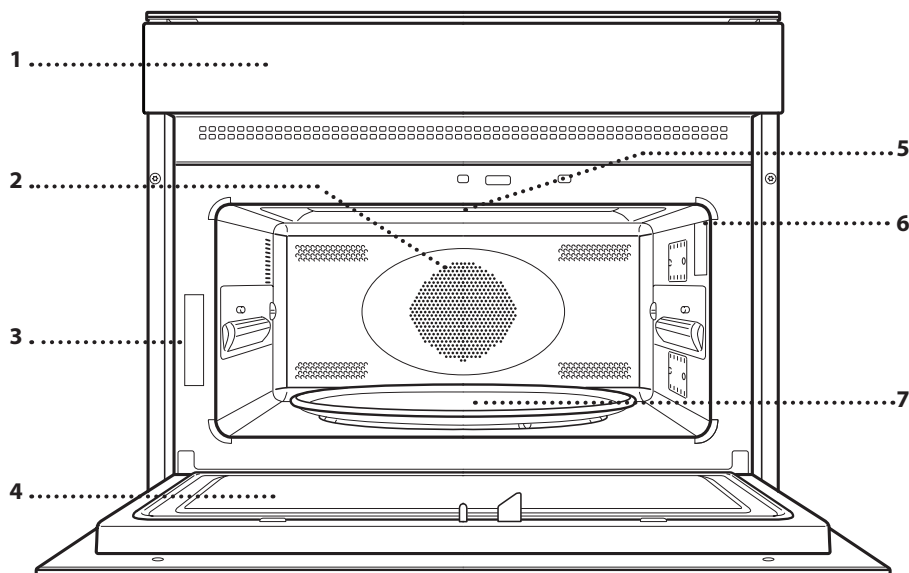
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.register10.eu

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



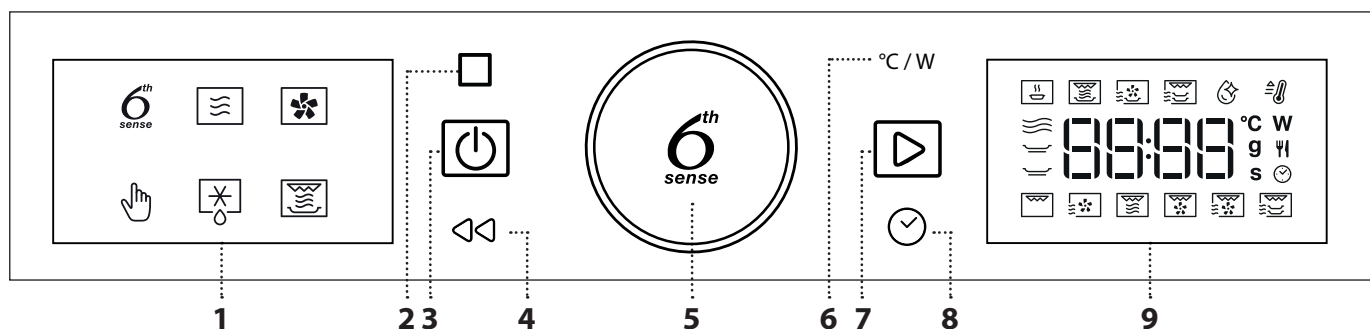
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

PANNEAU DE COMMANDES



1. ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE

2. PAUSE

Pour interrompre un cycle de cuisson

3. TABLE DE CUISSON

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

4. RETOUR

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

5. BOUTON ROTATIF / BOUTON 6th SENSE

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

6. PUISSANCE / TEMPÉRATURE

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

7. DÉMARRER

Pour lancer les fonctions et confirmer les réglages

8. HEURE

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

9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

ACCESSOIRES

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

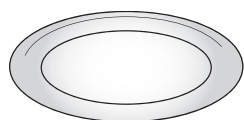
Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne devraient jamais être utilisés pour la cuisson au micro-ondes.

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

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

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

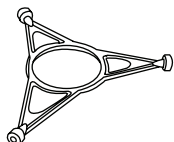
PLATEAU TOURNANT



Installée sur son support, le plateau tournant en verre peut être utilisé avec toutes les méthodes de cuisson.

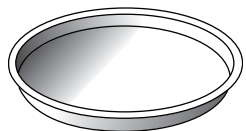
Le plateau tournant doit toujours être utilisé comme base pour les autres récipients ou accessoires, à l'exception de la plaque de la lèchefrite.

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



Utilisez le support uniquement pour le plateau tournant en verre. Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

PLAT CRISP

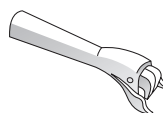


Utiliser seulement avec les fonctions désignées.

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

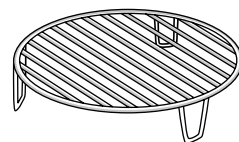
fonctions « Double Crisp ») et il peut être préchauffé lorsqu'il est vide, en utilisant la fonction spécialement prévue à cet effet. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.

POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP



Utilisée pour retirer le plat Crisp chaud du four.

GRILLE MÉTALLIQUE

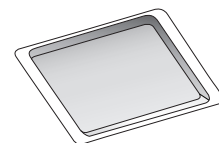


Elle vous permet de placer les aliments plus prêts du grill, pour un dorage parfait de vos plats et pour une circulation optimale de l'air.

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

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

PLAQUE DE LA LÈCHEFRITE



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

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

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

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

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

FONCTIONS

6th SENSE FONCTIONS 6th SENSE

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

6th SENSE RÉCHAUFFAGE

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

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

6th SENSE CRISP

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

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

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

6th SENSE CRISP FRY

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

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
1*	Frites	100 - 500 g
2*	Fish and Chips	100 - 500 g
3	Filet de poulet pané	100 - 500 g
4	Lamelles de poivrons	100 - 500 g

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
5*	Fruits de mer frits	100 - 500 g

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

6th SENSE DOUBLE CRISP

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

PIZZA DOUBLE

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

QUICHE DOUBLE

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

SAUCISSES ET FRITES

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

FILET DE POISSON ET GRATIN DE LÉGUMES

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

AUBERGINES ET POIVRONS

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

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

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

AUTONETTOYAGE DU MICRO-ONDES

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



MICRO-ONDES

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

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

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



CHALEUR PULSÉE

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

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

Accessoires recommandés : Plaque de la lèchefrite / grille métallique rectangulaire



FONCTIONS MANUELLES



PRÉCHAUF. RAPIDE

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



GRIL

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

ALIMENTS

NIVEAU DU GRIL

DURÉE (MIN)

Rôtie	Élevée	5 - 6*
Crevettes	Moyen	18 - 22

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

Accessoires recommandés : Grille métallique



CHALEUR PULSÉE + MICRO-ONDES

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

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

Accessoires nécessaires : grille métallique



GRIL + MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire et gratiner les plats en combinant les fonctions du micro-ondes et gril.

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

Accessoires recommandés : Grille métallique



TURBO GRIL

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

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

Accessoires recommandés : Grille métallique



TURBO GRIL + MO

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

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

Accessoires recommandés : Grille métallique



DOUBLE CRISP

Cette fonction exclusive de Whirlpool vous permet d'utiliser deux plats Crisp en même temps, en doublant ainsi la quantité d'aliments qui peuvent être cuits. Elle peut être utilisée pour cuire le même aliment ou deux différents. Placer le premier plat Crisp directement sur le plateau tournant en verre puis placer le deuxième sur la grille métallique.

N'hésitez pas à expérimenter différentes combinaisons d'aliments. Placez les aliments qui nécessitent une cuisson plus intense ou qui doivent être plus croustillants sur le plat Crisp supérieur. Placez les aliments les plus délicats sur le plat Crisp inférieur.

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

DÉCONGÉLATION

Pour rapidement décongeler différents types d'aliments en précisant leur poids. Placez toujours les aliments directement sur le plateau tournant en verre pour obtenir les meilleurs résultats.

PAIN CROUSTILLANT SURGELÉ

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

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



CRISP

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

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

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

Accessoires nécessaires : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

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



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



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

USAGE QUOTIDIEN

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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



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



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

2. RÉGLAGE D'UNE FONCTION

. FONCTIONS AUTOMATIQUES/ JET DEFROST

CATÉGORIE D'ALIMENTS

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

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

2. CHAUFFER LE FOUR

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

Suivez les instructions pour régler la fonction correctement.

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



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

POIDS

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



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

. FONCTIONS MANUELLES

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

PUISSANCE DU MICRO-ONDES / TEMPÉRATURE

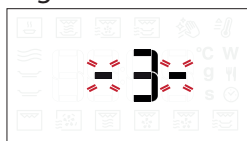


Lorsque le voyant **W** clignote sur l'écran, tournez le **bouton** pour ajuster la puissance et appuyez ensuite sur **OK** pour confirmer et continuer de modifier les réglages qui suivent (si possible).

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

PUISSANCE DU GRIL

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



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

DURÉE



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

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

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

PRÉCHAUFFAGE

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



Lorsque le four atteint la température cible, la sonnerie retentit et l'écran affiche « Ajouter aliments ». Veuillez noter : il est conseillé de ne pas enfourner les

aliments avant que le four ait atteint la température cible.

3. ACTIVER LA FONCTION

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

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

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

. JET START

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

. VERROU DE SÉCURITÉ

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



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

4. PAUSE

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

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

INTERRUPTION AUTOMATIQUE (BRASSER OU TOURNER LES ALIMENTS)

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



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

5. HEURE DE FIN DE CUISSON

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



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

. REFROIDISSEMENT

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



Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

. VERROUILLAGE DES TOUCHES

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



Répétez pour déverrouiller le clavier.

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

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

- SURFACES INTÉRIEURES ET EXTÉRIEURES**
- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
 - Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
 - À intervalles réguliers, ou en cas d'éclaboussures, enlevez le plateau tournant et son support pour nettoyer la base du four pour enlever tous les résidus d'aliment.
 - Activez la fonction « Autonettoyage du micro-ondes

» pour un nettoyage optimal des surfaces internes.

- Le gril n'a pas besoin d'être nettoyé, la chaleur intense brûle la saleté. Utilisez cette fonction de façon régulière.

ACCESSOIRES

Tous les accessoires conviennent au lave-vaisselle, sauf pour le plat Crisp.

Nettoyez le plat Crisp avec de l'eau et un détergent doux. Pour les taches tenaces, frottez délicatement avec un chiffon. Laissez toujours refroidir le plat Crisp avant de le nettoyer.

DÉPANNAGE

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



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

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

*/TM/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence.



DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

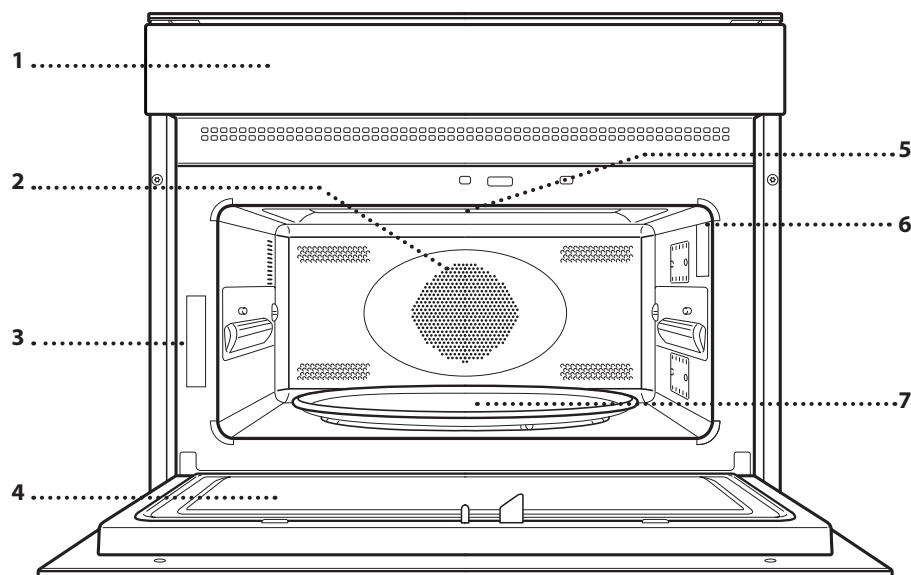
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.register10.eu

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE



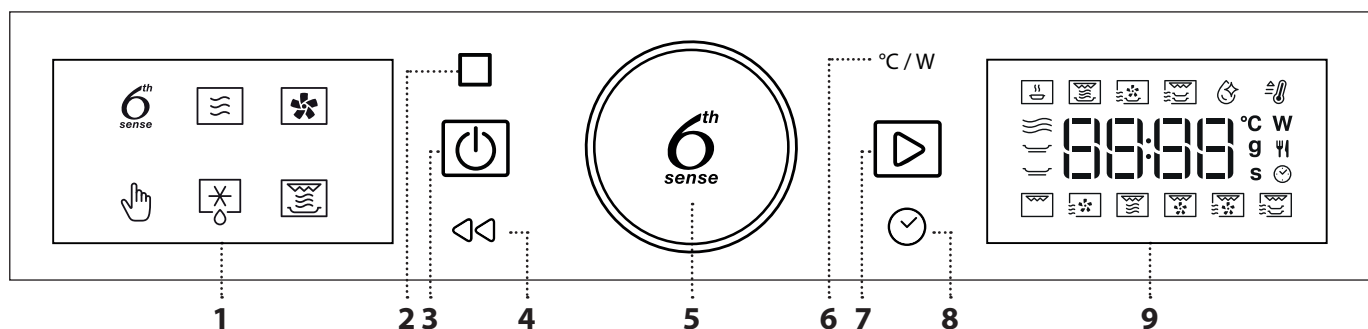
Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



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

BEDIENINGSPANEEL



1. LINKERDISPLAY

2. PAUZE

Om een bereidingsprogramma te onderbreken

3. ON/OFF

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

4. TERUG

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

5. DRAAIKNOP / 6th SENSE-KNOP

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

6. VERMOGEN / TEMPERATUUR

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

7. START

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

8. TIJD

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

9. RECHTER DISPLAY

ACCESSOIRES

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

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

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

van de oven komen.

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

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

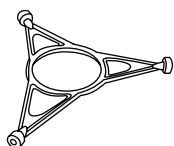
DRAAIPLATEAU



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

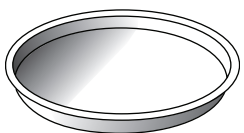
Het draaiplateau moet altijd als basis voor andere schalen of accessoires worden gebruikt, behalve de rechthoekige bakplaat.

PLATEAU DRAGER



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

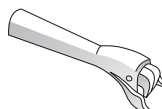
CRISPERPLAAT



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

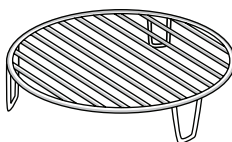
De plaat kan voorverwarmd worden als deze leeg is met de speciale functie voor dit doel. Zet het voedsel rechtstreeks op de crispplaat.

HANDGREEP VOOR DE CRISPERPLAAT



Handig om de hete crisperplaat uit de oven te halen.

ROOSTER

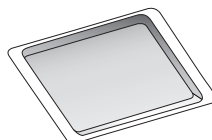


Hiermee kan het voedsel dichterbij de grill worden geplaatst, om het gerecht een perfect bruin korstje te geven en wordt voor optimale heteluchtcirculatie gezorgd.

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

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

RECHTHOEKIGE BAKPLAAT



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

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

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

Het aantal en type.

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

FUNCTIES

6th SENSE-FUNCTIES

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



6th SENSE OPWARMEN

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

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



6th SENSE CRISP

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

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

Benodigde accessoires: Crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat.



6th SENSE CRISP FRY

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

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

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



6th SENSE DOUBLE CRISP

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

TWEE PIZZA'S

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

TWEE HARTIGE TAARTEN

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

WORST & FRIET

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

VISFILET & GEGRATINEERDE GROENTEN

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

AUBERGINES & PAPRIKA'S

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

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

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



ZELFREINIGING MAGNETRON

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



MAGNETRON

Om voedsel en dranken snel te bereiden en op te warmen.

Gebruik de magnetronfunctie alleen met voedsel of dranken erin om de juiste werking van het product te behouden.

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

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



TURBOHETELUCHT

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

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

Aanbevolen accessoires: Rechthoekige bakplaat / Rooster



HANDMATIGE FUNCTIES



SNEL VOORVERW.

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



GRILL

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

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

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

Aanbevolen accessoires: Rooster



HETELUCHT + MG

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

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

Benodigde accessoires: rooster



GRILL + MAGN.

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

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

Aanbevolen accessoires: Rooster



TURBO GRILL

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

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

Aanbevolen accessoires: Rooster



TURBOGRILL + MG

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

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

Aanbevolen accessoires: Rooster



DOUBLE CRISP

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

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

ONTDOOIEN

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

BROOD KNAPPERIG ONTDOOIEN

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

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



CRISP

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

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

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

Benodigde accessoires: Crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat

EERSTE GEBRUIK

1. DE TIJD INSTELLEN

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



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



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

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

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

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



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



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

2. EEN FUNCTIE INSTELLEN

. AUTOMATISCHE FUNCTIES / JET DEFROST

VOEDINGSGROEP

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

2. DE OVEN VERWARMEN

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

Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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



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

GEWICHT

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



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

. HANDMATIGE FUNCTIES

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

Het display toont achtereenvolgens de instellingen die gewijzigd kunnen worden.

MAGNETRONVERMOGEN / TEMPERATUUR



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

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

GRILLVERMOGEN

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



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

DUUR



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

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

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

VOORVERWARMEN

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



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

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

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

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

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

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

. JET START

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

. VEILIGHEIDSSLOT

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



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

4. PAUZE

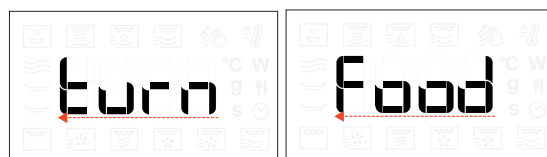
Als u een actieve functie wilt onderbreken, bijvoorbeeld om het voedsel te roeren of te draaien, kunt u gewoon de deur openen.

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

AUTOMATISCHE PAUZE

(HET VOEDSEL DOORROEREN OF OMDRAAIEN)

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



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

5. EINDE BEREIDINGSDUUR

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



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

. AFKOELEN

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

Het display toont "Cool On":



Na deze procedure wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

. KEY LOCK

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



Do this again to unlock the keypad.

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

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

REINIGEN EN ONDERHOUD

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

Gebruik geen stoomreinigers.

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

OPPERVLAKKEN BINNENKANT EN BUITENKANT

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

ACCESSOIRES

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

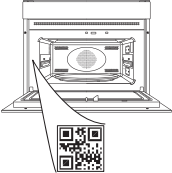
PROBLEEMOPLOSSING

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

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

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

®/TM/© 2025 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd.




GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

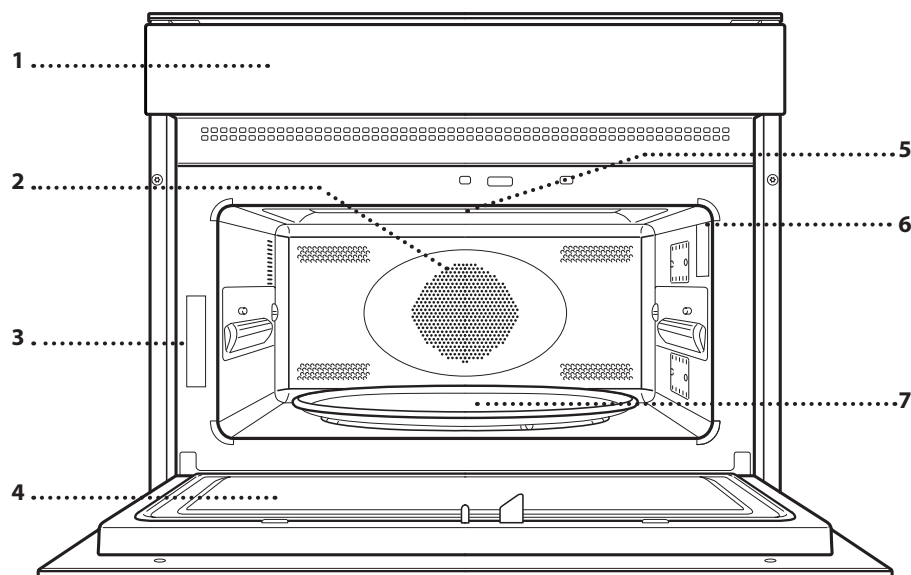
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI



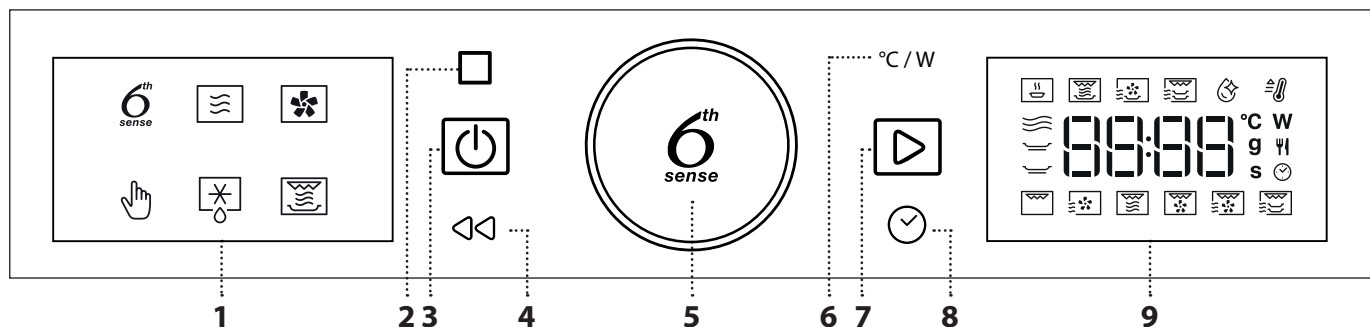
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

PANNELLO COMANDI



1. DISPLAY SINISTRA

2. PAUSA

Per sospendere il processo di cottura

3. ON / OFF

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

4. INDIETRO

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

5. MANOPOLA GIREVOLE / TASTO 6th SENSE

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

6. POTENZA / TEMPERATURA

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

7. AVVIO

Per avviare le funzioni e confermare i valori impostati

8. TEMPO

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

9. DISPLAY DESTRA

ACCESSORI

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

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

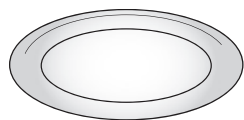
Verificare che alimenti e accessori non tocchino le pareti interne del forno.

Prima di avviare il forno, assicurarsi sempre che

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

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

PIATTO ROTANTE

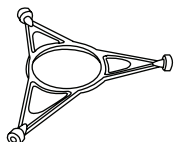


Appoggiato sull'apposito supporto, il piatto rotante in vetro può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura.

Il piatto rotante va sempre

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

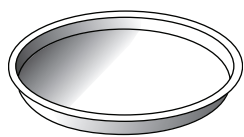
SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE



Utilizzare il supporto soltanto per il piatto rotante in vetro.

Non appoggiare altri accessori sul supporto.

PIATTO CRISP



Da utilizzare solo con le funzioni designate.

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

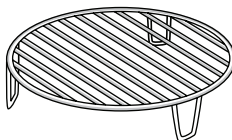
Crisp") e può essere preriscaldato vuoto, utilizzando l'apposita funzione. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.

IMPUGNATURA PER PIATTO CRISP



Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

GRIGLIA



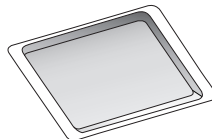
Permette di avvicinare le pietanze al grill per ottenere una perfetta doratura e una circolazione ottimale dell'aria.

Deve essere utilizzato come base per il piatto Crisp in alcune

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

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

TEGLIA RETTANGOLARE



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

Inserirla orizzontalmente,

appoggiandola sopra l'apposita guida nella cavità.

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

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

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

FUNZIONI

6th SENSE FUNCTIONS (FUNZIONI 6th SENSE)

Con le funzioni 6th Sense, è sufficiente selezionare il tipo e il peso o la quantità degli alimenti per ottenere i migliori risultati. Il forno calcolerà automaticamente le impostazioni ottimali e continuerà a modificarle man mano che la cottura procede. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

6th SENSE RISCALDAMENTO

Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente. Il forno calcolerà automaticamente i valori necessari per ottenere i migliori risultati possibili nel minor tempo. Disporre il cibo su un piatto piano resistente al calore e alle microonde.

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

6th SENSE CRISP

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

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

Accessori necessari: piatto Crisp, impugnatura per piatto Crisp.

6th SENSE CRISP FRY

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

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

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

6th SENSE DOUBLE CRISP

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

DOPPIA PIZZA

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

DOPPIA QUICHE

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

SALSICCE E PATATINE FRITTE

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

FILETTO DI PESCE E VERDURE GRATINATE

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

MELANZANE E PEPERONI

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

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

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

AUTO PULIZIA MW

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



MICROONDE

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

POTENZA (W)	CONSIGLIATA PER
900	Riscaldamento rapido di bevande o altri alimenti ad alto contenuto di acqua.
750	Cottura di verdure.
650	Cottura di carne e pesce.
500	Cottura di sughi di carne, salse con formaggio o uova. Finitura di sformati di carne o paste al forno..
350	Cotture lente e delicate. Per fondere burro o cioccolato.
160	Scongelerare alimenti surgelati o ammorbidire burro e formaggi.
90	Per ammorbidire i gelati.

AZIONE	ALIMENTI	POTENZA (W)	DURATA (MIN.)
Riscaldamento	2 tazze	900	1 - 2
Riscaldamento	Purè di patate 1 kg	900	10 - 12
Scongelerare	Carne macinata 500 g	160	15 - 16
Cottura	Sponge cake (Pan di spagna)	750	7 - 8
Cottura	Crema all'uovo	500	13 - 16
Cottura	Polpettone	750	17 - 20



TERMOVENTILATO

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

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

Accessori consigliati: Teglia rettangolare / Griglia



MANUAL FUNCTIONS (FUNZIONI MANUALI)



PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per preriscaldare rapidamente il forno prima di un ciclo di cottura. Attendere il termine della funzione prima di inserire gli alimenti nel forno. Alla fine del preriscaldamento, il forno selezionerà automaticamente la funzione "Termoventilato".



GRILL

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

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

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

Accessori consigliati: Griglia



VENTILATO + MICR.

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

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

Accessori necessari: griglia



GRILL + MICROONDE

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

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

Accessori consigliati: Griglia



TURBO GRILL

Permette di ottenere risultati perfetti combinando l'azione del grill e del forno ventilato. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.

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

Accessori consigliati: Griglia



TURBOGRILL+MICROONDE

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

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

Accessori consigliati: Griglia



DOUBLE CRISP

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

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



SCONGELAMENTO

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

SCONGELAMENTO PANE CON CRISP

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

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



CRISP

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

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

* Girare il cibo a metà cottura.

Accessori necessari: piatto Crisp, impugnatura per piatto Crisp

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione è necessario impostare l'ora.



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



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

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

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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



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



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

2. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

. FUNZIONI AUTOMATICHE / JET DEFROST

CATEGORIA DI ALIMENTO

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

2. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 200 °C per circa un'ora, idealmente utilizzando una funzione con circolazione d'aria (ad esempio, "Termoventilato").

Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

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



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

PESO

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



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

. FUNZIONI MANUALI

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

POTENZA MICROONDE / TEMPERATURA



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

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

POTENZA GRILL

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



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

DURATA



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

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

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

PRERISC.

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



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

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

3. AVVIARE LA FUNZIONE

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

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

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

. JET START

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

. BLOCCO DI SICUREZZA

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



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

4. PAUSA

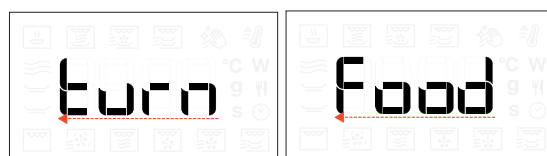
Per sospendere una funzione attiva, per esempio per mescolare o girare gli alimenti, è sufficiente aprire la porta.

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

PAUSA AUTOMATICA

(MESCOLARE O GIRARE GLI ALIMENTI)

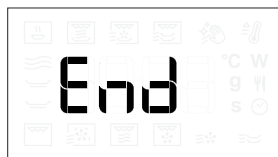
Alcune funzioni prevedono una pausa per consentire di girare o mescolare gli alimenti.



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

5. TEMPO DI FINE COTTURA

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



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

. RAFFREDDAMENTO

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

Sul display viene visualizzato "Cool On":



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

. BLOCCO DEI TASTI

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



Per disattivare, ripetere la stessa procedura.

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Non utilizzare mai apparecchi a vapore.

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

SUPERFICI INTERNE ED ESTERNE

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

ACCESSORI

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

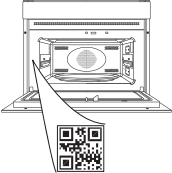
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

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

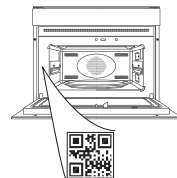
®/TM/© 2025 Whirlpool. Prodotto su licenza.



**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

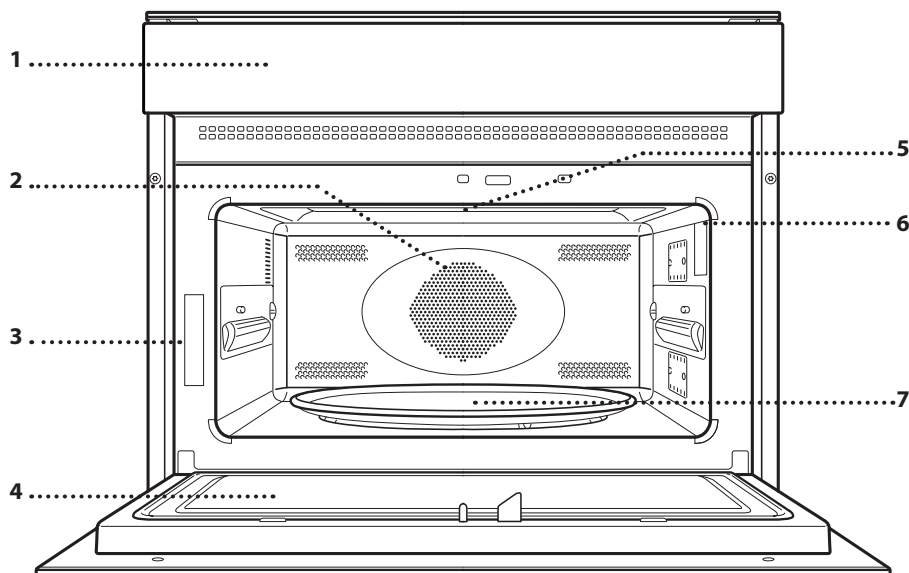
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.register10.eu

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



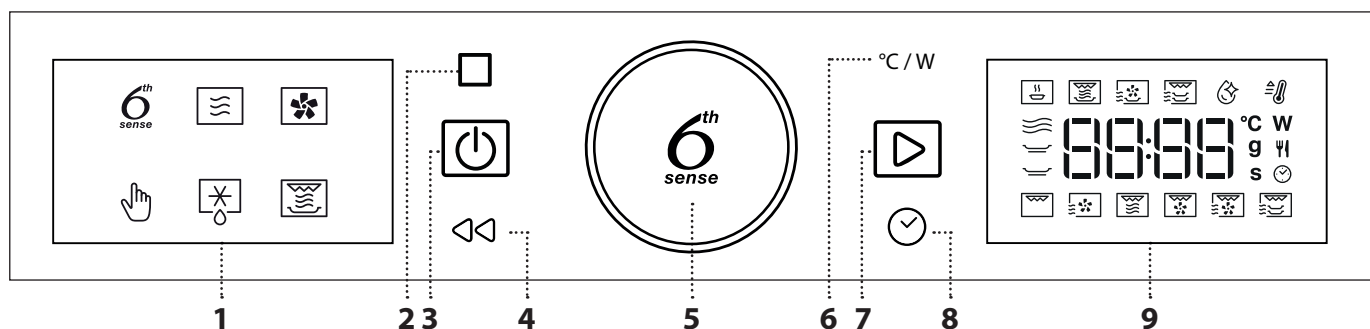
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Elemento calefactor circular (no visible)
3. Placa de características (no debe retirarse)
4. Puerta
5. Resistencia superior / grill
6. Ligera
7. Plato giratorio

PANEL DE CONTROL



1. PANTALLA DE LA IZQUIERDA

2. PAUSA

Para detener un ciclo de cocción

3. ENCENDIDO/APAGADO

Para encender o apagar el horno y para detener una función activa en cualquier momento.

4. ATRÁS

Para volver a la pantalla anterior. Una pulsación larga (5s) activa/desactiva la función Bloqueo de teclas.

5. SELECTOR ROTATIVO / BOTÓN 6th SENSE

Gírelo para desplazarse por las funciones y ajustar todos los parámetros de cocción. Pulse  para seleccionar, programar, acceder o confirmar las funciones o parámetros, y, eventualmente, para iniciar el programa de cocción.

6. POTENCIA / TEMPERATURA

Para programar la temperatura, la potencia del grill o la del microondas.

7. INICIO

Para iniciar funciones y confirmar los ajustes

8. TIEMPO

Para configurar la hora y ajustar o modificar el tiempo de cocción.

9. PANTALLA DE LA DERECHA

ACCESORIOS

Hay varios accesorios disponibles en el mercado. Antes de adquirirlos, asegúrese de que son aptos para el microondas y resistentes a las temperaturas del horno.

Los contenedores metálicos para alimentos o bebidas no deben utilizarse nunca para la cocción con el microondas.

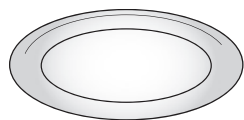
Asegúrese siempre de que ni los alimentos ni los accesorios entren en contacto con las paredes

internas del horno.

Compruebe siempre que el plato giratorio gira sin problemas antes de poner en marcha el horno. Tenga cuidado de no desencajar el plato giratorio cuando introduzca o saque otros accesorios.

Los accesorios durante la función microondas pueden subir de temperatura. Se recomienda utilizar protección para manipular los accesorios al finalizar el proceso.

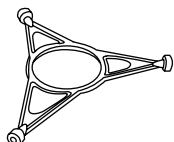
PLATO GIRATORIO



El plato giratorio debe estar colocado en su soporte y puede utilizarse en todos los métodos de cocción.

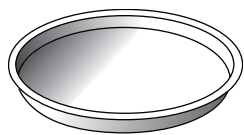
El plato giratorio se tiene que usar siempre como base para otros recipientes o accesorios, a excepción de la bandeja pastelera rectangular.

SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO



Utilice el soporte solamente para el plato giratorio de cristal. No coloque otros accesorios en el soporte.

PLATO CRISP



Utilizar solo con las funciones indicadas. El plato Crisp debe colocarse siempre en el centro del plato giratorio de cristal o de la rejilla de alambre (o de ambos en las

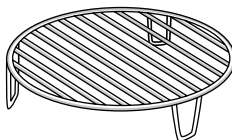
funciones «Doble Crisp») y puede precalentarse cuando esté vacío, utilizando únicamente la función especial para este fin. Coloque la comida directamente en la bandeja Crisp.

ASA DE LA BANDEJA CRISP



Muy práctica para sacar la bandeja Crisp caliente del horno.

REJILLA



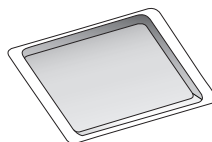
Con ella podrá colocar los alimentos más cerca del grill para obtener un dorado perfecto y una mejor circulación del aire.

Debe utilizarse como base para el plato crisp en algunas funciones

«Crisp Fry» y para colocar el segundo plato crisp en funciones «Doble Crisp».

Coloque la parrilla en el plato giratorio, asegurándose de que no entre en contacto con otras superficies.

BANDEJA PASTELERA RECTANGULAR



Utilice la bandeja pastelera solamente con funciones que permitan la cocción por convección; No debe utilizarla nunca en combinación con el

microondas.

Introduzca el plato horizontalmente, apoyándolo en la rejilla del compartimento de cocción.

Nota: No es necesario retirar el plato giratorio ni su soporte, cuando se utiliza la bandeja pastelera rectangular.

El número y tipo de accesorios puede variar de un modelo a otro. Los accesorios no incluidos pueden adquirirse aparte en el Servicio Postventa.

FUNCIONES

FUNCIONES 6th SENSE

Con las funciones 6th Sense, basta con seleccionar el tipo y el peso o la cantidad de los alimentos para obtener los mejores resultados. El horno calculará automáticamente los ajustes óptimos y seguirá modificándolos a medida que avance la cocción. Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

 **RECALENTAR 6th SENSE**
Sirve para recalentar alimentos precocinados que estén congelados o a temperatura ambiente. El horno calcula automáticamente la configuración requerida para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible. Coloque los alimentos en una bandeja o plato aptos para microondas.

CATEGORÍA	ALIMENTO	PESO
1	Comida preparada	250-800 g
2*	Lasaña congelada	400 g-1 kg
3*	Porción congelada	250-800 g
4	Leche/agua	100-500 g
5	Sopa	200-800 g

 **CRISP 6th SENSE**
Para recalentar y cocinar rápidamente alimentos congelados y darles un gratinado crujiente. Utilice esta función solamente con la bandeja Crisp. Remueva los alimentos cuando lo indique.

CATEGORÍA	ALIMENTO	PESO
1	Trozos de pollo	400 g-1,2 kg
2*	Hamburguesas	100-500 g
3*	Nuggets de pollo	100-500 g
4*	Pizza	350-600 g
5*	Barritas de pescado	100-500 g

Accesorios necesarios: Bandeja Crisp, agarradera de la bandeja Crisp.

 **CRISP FRY 6th SENSE**
Esta función saludable y exclusiva combina la calidad de la función crisp con las propiedades de la circulación de aire caliente. Permite obtener unos resultados de fritura crujiente y sabrosa reduciendo considerablemente el uso de aceite necesario en comparación con el modo tradicional e incluso eliminando por completo la necesidad de usar aceite en algunas recetas. Puede freír una gran variedad de alimentos predeterminados, tanto frescos como congelados.

CATEGORÍA	ALIMENTO	PESO
1*	Patatas fritas	100-500 g
2*	Fish and chips	100-500 g
3	Filete de pollo empanado	100-500 g
4	Tiras de pimiento	100-500 g
5*	Marisco frito	100-500 g

Accesorios necesarios: Bandeja Crisp, rejilla de alambre, agarradera de la bandeja Crisp.

 **DOBLE CRISP 6th SENSE**
Esta función única permite utilizar dos platos crisp al mismo tiempo para duplicar la cantidad de comida a cocinar o tener una comida completa con una sola cocción. Los pesos de la tabla están pensados para un solo plato crisp.

PIZZA DOBLE
El peso seleccionable se refiere a una pizza; ambas pizzas deben tener un peso similar.

QUICHE DOBLE
Ambas quiches pueden tener un relleno diferente, pero un peso similar. Los pesos indicados en la tabla siguiente no pueden seleccionarse y es el peso indicativo que debe tener cada quiche.

SALCHICHAS Y PATATAS FRITAS
Pinche las salchichas con un tenedor para evitar que revienten y póngalas en el plato crisp superior y las patatas fritas congeladas en el plato crisp inferior. Los pesos indicados en el cuadro siguiente no pueden seleccionarse y es el peso indicativo que debe tener cada alimento.

FILETE DE PESCADO Y VERDURAS GRATINADAS
Corte las verduras, condiméntalas con aceite y las especias que prefieras y colócalas en el plato crisp superior. Ponga el pescado en el plato crisp de abajo. Los pesos indicados en el cuadro siguiente no pueden seleccionarse y es el peso indicativo que debe tener cada alimento.

BERENJENAS Y PIMIENTOS
Corte las verduras en trozos, condiméntalas con aceite y las especias que prefieras. Coloque las berenjenas en el plato crisp superior y los pimientos en el inferior. Los pesos indicados en el cuadro siguiente no pueden seleccionarse y es el peso indicativo que debe tener cada alimento.

CATEGORÍA	ALIMENTO	PESO
1*	Pizza Doble	350-600 g
2	Quiche Doble	700-900 g
3	Salchichas y patatas fritas congeladas	500-600 g
4	Filete de pescado y verduras gratinadas	500-600 g
5	Berenjena y pimientos	500-600 g

Accesorios necesarios: Dos platos crisp, rejilla de alambre, asa para plato crisp.

 **AUTOLIMPIEZA MICROONDAS**
La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta una taza de agua potable en un recipiente apto para microondas y active la función.



MICROONDAS

Para cocinar y recalentar alimentos o bebidas con rapidez. Utilice la función microondas sólo cuando haya alimentos o bebidas en el interior para preservar el correcto funcionamiento del aparato.

POTENCIA (W)	RECOMENDADA PARA
900	Recalentar rápidamente bebidas u otros alimentos con alto contenido en agua.
750	Cocción de verduras.
650	Cocción de carne y pescado.
500	Cocción de salsas con carne, o salsas que contengan queso o huevo. Acabado de pasteles de carne o pasta al horno.
350	Cocción lenta y suave. Perfecta para derretir mantequilla o chocolate.
160	Descongelar alimentos o ablandar manteca o queso.
90	Ablandar helados.

ACCIÓN	ALIMENTOS	POTENCIA (W)	DURACIÓN (MIN.)
Recalentar	2 tazas	900	1-2
Recalentar	Puré de patatas 1 kg	900	10 - 12
Descongelar	Carne picada 500 g	160	15-16
Cocinar	Bizcocho	750	7-8
Cocinar	Flan de huevo	500	13 - 16
Cocinar	Pastel de carne	750	17 - 20



AIRE FORZADO

Sirve para cocinar platos y obtener un resultado similar al de un horno convencional. Para cocinar ciertos alimentos, se puede emplear el plato para hornear u otros recipientes de cocción aptos para uso en el horno. Para obtener mejores resultados, esta función dispone de una fase de precalentamiento: espere al final del precalentamiento para introducir los alimentos.

ALIMENTOS	TEMP. (°C)	DURACIÓN (MIN.)
Magdalenas / Pastelitos	160	20 - 30
Galletas	160 - 170	20 - 30

Accesorios recomendados: Bandeja pastelera rectangular / Parrilla



MANUAL FUNCTIONS (FUNCIONES MAN.)



PRECALEN. RÁPIDO

Para precalentar rápidamente el horno antes de un ciclo de cocción. Espere a que termine la función antes de introducir los alimentos en el horno. Una vez finalizado el precalentamiento, el horno utilizará automáticamente la función «Aire forzado».



GRILL

Para dorar y gratinar. Es recomendable girar los alimentos durante la cocción.

ALIMENTOS	NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (MIN.)
Tostada	Alto	5 - 6*
Gambas	Medio	18-22

*Para rebanadas de pan gruesas precalentar el microondas vacío con el grill a temperatura alta durante 3 minutos

Accesorios recomendados: Rejilla



AIRE IMPULS. + MO

Para preparar platos de horno en poco tiempo. Se recomienda utilizar la parrilla para optimizar la circulación de aire.

ALIMENTO	POTENCIA (W)	TEMP. (°C)	DURACIÓN (MIN.)
Asados	350	170	35-40
Pastel de carne	160	180	25 - 35

Accesorios necesarios: parrilla



GRILL + MICROONDAS

Para cocinar y gratinar rápidamente, combinando las funciones de microondas y las de grill.

ALIMENTO	POTENCIA (W)	NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (MIN.)
Papas gratinadas	650	Medio	20-22
Patatas asadas	650	Alto	10 - 12

Accesorios recomendados: Rejilla



TURBO GRILL

Para lograr un resultado perfecto, combinando el grill y la convección de aire del horno. Es recomendable girar los alimentos durante la cocción.

ALIMENTO	NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (MIN.)
Brocheta de pollo	Alto	25 - 35

Accesorios recomendados: Rejilla



TURBO GRILL + MO

Para cocinar y dorar rápidamente, combinando el microondas, el grill y la convección de aire del horno.

ALIMENTO	POTENCIA (W)	NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (MIN.)
Canelones congelados	650	Alto	25 - 35
Chuletas de cerdo	350	Alto	30 - 40

Accesorios recomendados: Rejilla



DOBLE CRISP

Esta función exclusiva de Whirlpool permite utilizar dos platos crisp a la vez, duplicando la cantidad de alimentos que se pueden cocinar. Puede utilizarse para cocinar el mismo alimento o dos alimentos diferentes. Coloque el primer plato crisp directamente sobre el plato giratorio de cristal y, a continuación, coloque el segundo sobre la rejilla. Siéntase libre de experimentar con distintas combinaciones de alimentos. Coloque los alimentos que requieran una cocción más intensa o que deban quedar más crujientes en el plato crisp superior. Coloque los alimentos más delicados en el plato crisp inferior.

Accesorios necesarios: Dos platos crisp, rejilla de alambre, asa para plato crisp



DESCONGELAR

Para descongelar rápidamente diversos tipos de alimentos simplemente especificando su peso. Coloque siempre los alimentos directamente en el plato giratorio de cristal para obtener los mejores resultados.

DESCONGELAR PAN CRUJIENTE

Esta función exclusiva de Whirlpool permite descongelar pan congelado. Gracias a la combinación de las tecnologías de descongelado y Crisp, su pan tendrá el mismo sabor y la misma textura que recién horneado. Use esta función para descongelar y calentar rápidamente bollos congelados, baguettes y cruasanes. Con esta función es necesario utilizar el plato Crisp.

CATEGORÍA	ALIMENTO	PESO
1*	Descongelación Temporizada	-
2*	Carne	100 g-2 kg
3*	Aves	100 g-3 kg
4*	Pescado	100 g-2 kg
5*	Descongelar pan crujiente	50-800 g



CRISP

Para dorar perfectamente un alimento, tanto por arriba como por abajo. Con esta función es necesario utilizar siempre la bandeja crisp.

ALIMENTO	DURACIÓN (MIN.)
Bizcocho	7-8
Hamburguesa	8 - 10*

* Girar el alimento a mitad de la cocción.

Accesorios necesarios: Plato Crisp, asa del plato Crisp

PRIMER USO

1. AJUSTE DE LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora.



Los dos dígitos de la hora empezarán a parpadear: Gire el selector para establecer la hora y pulse para confirmar.



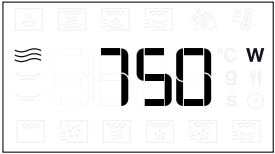
Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Gire el selector para establecer los minutos y pulse para confirmar.

Nota: Para cambiar la hora más adelante, mantenga pulsado durante como mínimo un segundo con el horno apagado y repita el procedimiento anterior. Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora.

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Cuando el horno está apagado, la pantalla solo muestra la hora. Mantenga pulsado para encender el horno. Gire el selector para ver las funciones principales disponibles en la pantalla de la izquierda. Seleccione una y pulse . La función actualmente en selección parpadeará, y dejará de parpadear tras la pulsación del mando (es decir, tras su selección).



Para seleccionar una subfunción (en caso de que la haya), seleccione la función principal y después pulse para confirmar e ir al menú de la función.



Gire el selector para seleccionar una de las subfunciones disponibles en la parte derecha de la pantalla y después pulse para confirmar. La subfunción seleccionada parpadeará hasta que se confirme.

2. PROGRAMAR UNA FUNCIÓN

. FUNCIONES AUTOMÁTICAS / JET DEFROST

TIPO DE ALIMENTO
Cuando escoja una de las funciones automáticas, tendrá que seleccionar una categoría para los alimentos que cocine.

2. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora, idealmente utilizando una función con circulación de aire (por ejemplo, «Aire forzado»).

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.
Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.



Cuando el icono parpadee, gire el selector para seleccionar la categoría deseada y confírmela pulsando . Las categorías se indican en los adhesivos colocados en el marco interior de la puerta.

PESO
Para conseguir los mejores resultados, las funciones automáticas (y Jet Defrost) requieren que introduzca el peso de los alimentos seleccionando entre los ajustes preestablecidos: el horno calculará la duración ideal de la función en uso para cada tipo de alimento.



Cuando los valores preestablecidos aparezcan en pantalla y el icono parpadee, gire el selector para programar el peso y después pulse para confirmar.

. FUNCIONES MANUALES

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden.

POTENCIA / TEMPERATURA DEL MICROONDAS



Cuando el icono **W** parpadee en la pantalla, gire el **selector** para ajustar la configuración de potencia, pulse **OK** para confirmar y siga modificando la configuración siguiente (si es posible).

Nota: Una vez activada la función, la potencia se puede modificar pulsando **℃/W** para acceder al menú de configuración y después girando el **selector** para cambiar la configuración.

POTENCIA GRILL

Existen tres niveles de potencia para el grill: 1 (bajo), 2 (medio), 3 (alto). El valor por defecto se muestra entre dos símbolos «- -» parpadeando.



Gire el selector para seleccionar el nivel del grill deseado y pulse **OK** para confirmar.

DURACIÓN



Cuando parpadee el icono **⌚** en la pantalla, utilice el **selector** para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse **OK** para confirmar.

Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción: Pulse **▶** para confirmar e iniciar la función.

Nota: Durante la cocción, puede ajustar la configuración girando el **selector**; cada vez que pulse **▶**, el tiempo aumenta en 30 segundos.

RÁPIDO

Seleccione la función, a continuación utilice el **selector** para programar la temperatura deseada y pulse **▶** para confirmar e iniciar la función.



Cuando el horno alcanza la temperatura deseada, el zumbador emite un sonido y la pantalla muestra «Añadir alimento».

Nota: es aconsejable no introducir los alimentos en el horno hasta que alcancen la temperatura deseada.

3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

Una vez que haya aplicado la configuración deseada, pulse **▶** para activar la función.

Cada vez que pulse el botón **▶**, el tiempo de cocción aumentará 30 segundos más (para Funciones que utilicen Microondas) o 5 minutos (para Funciones que no utilicen Microondas).

Nota: Puede pulsar **▶** en cualquier momento para detener la función que esté activada en ese momento.

. JET START

Cuando el horno está apagado, es posible iniciar un ciclo de microondas pulsando el botón Inicio. Cada pulsación adicional del botón **▶** aumentará el tiempo en 30 segundos adicionales. Por ejemplo, se puede ejecutar una función de microondas que dure 90 segundos, pulsando tres veces el botón **▶**, sin necesidad de encender el horno.

. BLOQUEO DE SEGURIDAD

Esta función se activa automáticamente para evitar la activación accidental del horno.



Abra y cierre la puerta, y pulse **▶** para activar la función.

4. PAUSA

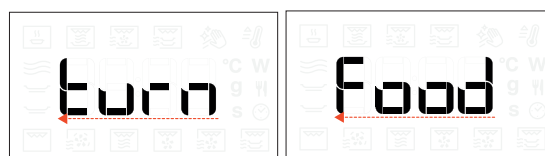
Para detener una función activa, por ejemplo para mover o girar la comida, solamente tendrá que abrir la puerta.

Para reanudar la función, cierre la puerta y pulse **▶**.

PAUSA AUTOMÁTICA

(REMOVER O GIRAR LOS ALIMENTOS)

Algunas funciones se detendrán para que pueda remover o girar los alimentos.



Cuando el horno se haya detenido, abra la puerta y lleve a cabo la acción que se le solicite antes de volver a cerrar la puerta y pulsar **▶** para seguir con la cocción.

5. TIEMPO FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.



Para alargar el tiempo de cocción sin cambiar los ajustes, gire el *selector* para programar un nuevo tiempo de cocción y pulse .

. ENFRIÁNDOSE

Cuando finaliza una función con aire caliente, el aparato puede realizar un ciclo de enfriamiento. La pantalla muestra el mensaje «Cool on»:



Después de este procedimiento, el horno se apaga automáticamente.

. CIERRE

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado  durante al menos 5 segundos.



Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.

Nota: El bloqueo de teclas también se puede activar mientras la cocción esté en proceso. Por motivos de seguridad, el horno se puede apagar en cualquier momento pulsando el botón .

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el aparato se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

SUPERFICIES INTERNAS Y EXTERNAS

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Con regularidad, o en caso de salpicaduras, quite el plato giratorio de su soporte para limpiar la parte inferior del horno y eliminar todos los restos de comida.
- Active la función de "Autolimpieza" para limpiar perfectamente las superficies interiores.
- No es necesario limpiar el grill ya que la alta temperatura que genera quema toda la suciedad. Utilice esta función con regularidad.

ACCESORIOS

Todos los accesorios son aptos para el lavavajillas, excepto la bandeja Crisp.

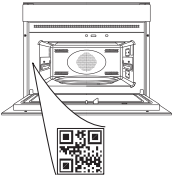
La bandeja Crisp debe limpiarse con agua y un detergente suave. Para la suciedad más resistente, frote suavemente con un paño. Deje enfriar siempre la bandeja Crisp antes de limpiarla.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
El horno hace ruido, incluso cuando está apagado.	Ventilador de refrigeración activado.	Espere a que termine el proceso de enfriamiento.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número o letra.	Fallo del software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique la letra o número que aparece después de la letra «F».
El teclado no funciona como estaba previsto. La pantalla muestra una visualización extraña.	Se ha activado el bloqueo de teclas (véase el apartado Bloqueo de Teclas).	Desactive el bloqueo de teclas siguiendo las indicaciones del apartado Bloqueo de Teclas.
El horno no se calienta.	Cuando «DEMO» está establecido en «On», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta.	Para salir del modo DEMO, siga este procedimiento: pulse °C/W, ☺, °C/W, ☺, °C/W, ☺ en secuencia (6 pulsaciones en total). Oirá un pitido que le indicará que la operación se ha realizado correctamente. El reloj parpadea a la espera de la configuración horaria. En este punto, el horno está listo para ser utilizado.

Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar e información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Utilizando el código QR en tu aplicación
- Visite nuestra página web docs.whirlpool.eu/docs
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



**OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO WHIRLPOOL**

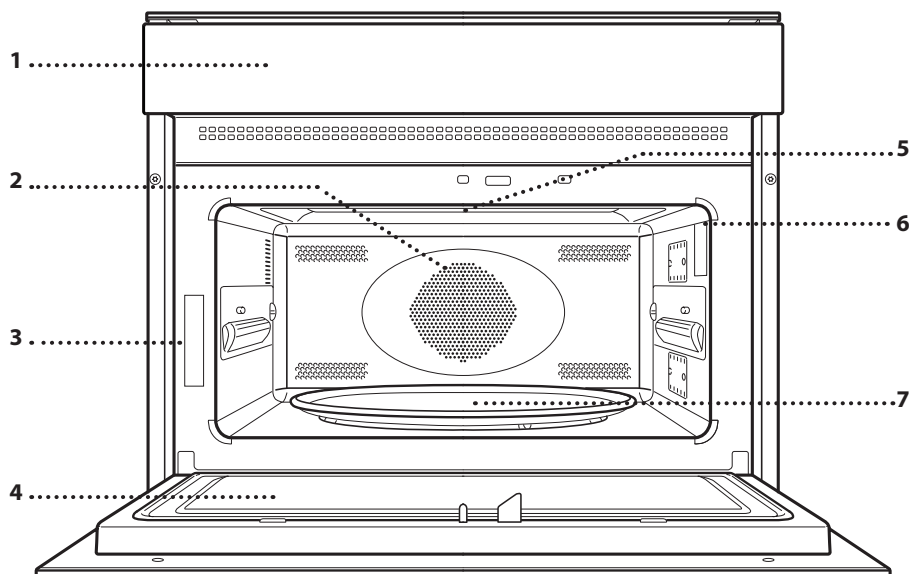
Para receber uma assistência mais completa, registre o seu produto em www.register10.eu

**PARA OBTER MAIS INFORMAÇÕES,
LEIA O CÓDIGO QR NO SEU
APARELHO**



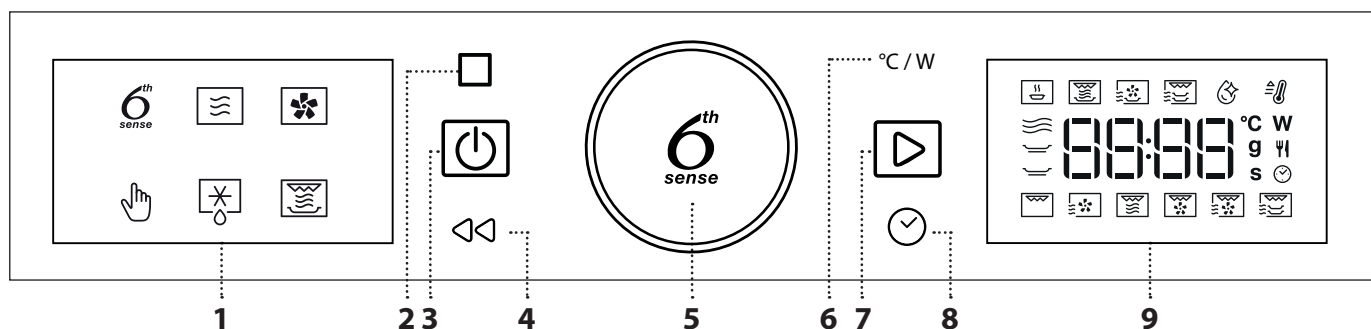
Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Pannel de controlo
2. Resistência circular (invisível)
3. Placa de identificação (não remover)
4. Porta
5. Resistência superior/grill
6. Luz
7. Prato rotativo

PAINEL DE CONTROLO



1. VISOR ESQUERDO

2. PAUSA

Para interromper um ciclo de cozedura

3. LIGAR/DESLIGAR

Para ligar e desligar o forno e parar uma função ativa a qualquer momento.

4. RETROCEDER

Para voltar ao passo anterior. Uma pressão longa (5 s) ativa/desativa a função de bloqueio de teclas.

5. BOTÃO ROTATIVO/BOTÃO 6th SENSE

Rode-o para navegar pelas funções e ajustar todos os parâmetros de cozedura. Prima  para selecionar, definir, aceder ou confirmar funções ou parâmetros e, eventualmente, para iniciar o programa de cozedura.

6. POTÊNCIA / TEMPERATURA

Para ajustar a temperatura, a potência do grelhador ou do micro-ondas.

7. INICIAR

Para iniciar funções e confirmar definições

8. TEMPO

Para definir a hora, bem como definir ou ajustar o tempo de cozedura.

9. VISOR DIREITO

ACESSÓRIOS

Existem vários acessórios disponíveis no mercado. Antes de os comprar, certifique-se de que estes são adequados para serem utilizados no micro-ondas e que são resistentes às temperaturas do forno.

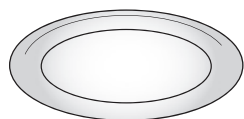
Os recipientes metálicos para alimentos ou bebidas nunca devem ser utilizados na função de micro-ondas.

Certifique-se sempre de que os alimentos e os acessórios não entram em contacto com as paredes interiores do forno.

Certifique-se sempre de que o prato rotativo consegue rodar livremente, antes de ligar o forno. Tenha cuidado para não retirar o prato rotativo da posição correta ao introduzir ou retirar outros acessórios.

Os acessórios durante o funcionamento do micro-ondas podem aumentar de temperatura. Recomenda-se a utilização de proteção para manusear os acessórios no final do ciclo.

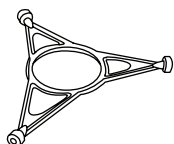
PRATO ROTATIVO



Colocado no respetivo suporte, o prato rotativo de vidro pode ser utilizado com todos os métodos de cozedura.

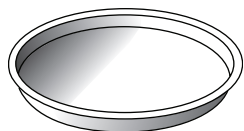
O prato rotativo tem sempre de ser utilizado como base para outros recipientes ou acessórios, à exceção do tabuleiro de assar retangular.

SUPORTE DO PRATO ROTATIVO



Utilize apenas o suporte para o prato rotativo de vidro. Não apoie outros acessórios no suporte.

PRATO CRISP

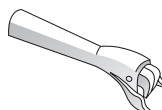


Apenas para utilização com as funções designadas.

O prato Crisp deve ser sempre colocada no centro do prato giratório de vidro ou da grelha (ou ambos nas funções "Double Crisp")

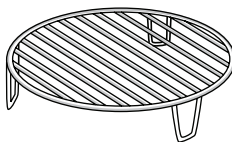
e pode ser pré-aquecida quando vazia, utilizando a função especial apenas para este fim. Coloque os alimentos diretamente no prato Crisp.

MANÍPULO PARA O PRATO CRISP



Útil para retirar o prato Crisp quente do forno.

CESTO DE ARAME

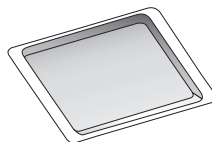


Permite posicionar os alimentos mais próximos do grelhador, para alourar o prato de forma ideal e permitir uma excelente circulação do ar quente.

Deve ser utilizado como base para a placa de fritar em algumas funções "Fritar" e para colocar a segunda placa de fritar nas funções "Fritar Duplo".

Coloque a grelha metálica sobre o prato rotativo, certificando-se de que esta não entra em contacto com outras superfícies.

TABULEIRO DE ASSAR RETANGULAR



Utilize o tabuleiro de assar apenas com funções que permitam a cozedura de convecção; nunca o utilize em combinação com o micro-ondas.

Introduza o tabuleiro na horizontal, apoiando-o no suporte do compartimento de cozedura.

Nota: Não é necessário retirar o prato rotativo e o respetivo suporte quando utilizar o tabuleiro de assar retangular.

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

Pode adquirir separadamente no Serviço de Assistência Técnica quaisquer outros acessórios que não sejam fornecidos.

FUNCTIONS (FUNÇÕES)

FUNÇÕES 6th 6th SENSE

Com as funções 6th Sense, basta selecionar o tipo e o peso ou a quantidade dos alimentos para obter os melhores resultados. O forno calcula automaticamente as definições ideais e continua a alterá-las à medida que a cozedura avança. Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura.

6th SENSE REAQUECIMENTO

Para aquecer refeições prontas congeladas ou à temperatura ambiente. O forno calcula automaticamente os valores necessários para obter os melhores resultados no menor tempo possível. Coloque os alimentos numa travessa ou num prato resistente ao calor adequado para fornos micro-ondas.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
1	Refeição Empratada	250 - 800 g
2*	Lasanha congelada	400 g - 1 kg
3*	Porção congelada	250 - 800 g
4	Leite/Água	100 - 500 g
5	Sopa	200 - 800 g

6th SENSE CRISP

Para aquecer rapidamente e cozinhar alimentos congelados, obtendo um tom dourado e uma cobertura estaladiça. Utilize apenas esta função com o prato Crisp fornecido. Vire os alimentos quando lhe for solicitado.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
1	Pedaços de frango	400 g - 1,2 kg
2*	Hambúrgueres	100 - 500 g
3*	Nuggets de frango	100 - 500 g
4*	Pizza	350 - 600 g
5*	Panados de peixe	100 - 500 g

Acessórios necessários: Prato crocante, pega para prato crocante.

6th SENSE CRISP FRY

Esta saudável e exclusiva função combina a qualidade da função crisp com as propriedades da circulação de ar quente. Permite obter resultados de fritura crocantes e saborosos, com uma quantidade de óleo incrivelmente reduzida comparativamente com as formas de confecção tradicionais, eliminando mesmo a necessidade de óleo em algumas receitas. Se possível, frite uma variedade de alimentos predefinidos, quer sejam frescos ou congelados.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
1*	Batatas fritas	100 - 500 g
2*	Peixe com batatas fritas	100 - 500 g

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
3	Filé de frango empanado	100 - 500 g
4	Tiras de pimentos	100 - 500 g
5*	Marisco frito	100 - 500 g

Acessórios necessários: Prato para batatas fritas, grelha de arame, pega para prato para batatas fritas.

6th SENSE DOUBLE CRISP

Esta função única permite utilizar dois pratos estaladiços ao mesmo tempo para duplicar a quantidade de alimentos a cozinhar ou ter uma refeição completa com um único cozinhado. Os pesos indicados no quadro destinam-se a uma única placa estaladiça.

PIZA DOUBLE
O peso selecionável refere-se a uma piza; ambas as pizzas devem ter um peso semelhante.

QUICHE DOUBLE
As duas quiches podem ter um recheio diferente, mas um peso semelhante. Os pesos indicados no quadro abaixo não podem ser selecionados e são o peso indicativo que cada quiche deve ter.

SALSICHAS E BATATAS FRITAS
Fure as salsichas com um garfo para evitar que rebentem e coloque-as no prato estaladiço superior e as batatas fritas congeladas no prato estaladiço inferior. Os pesos indicados no quadro seguinte não podem ser selecionados e são o peso indicativo que cada alimento deve ter.

FILETE DE PEIXE E LEGUMES GRATINADOS
Cortar os legumes, temperar com azeite e especiarias como preferir e colocar no prato estaladiço superior. Colocar o peixe no prato estaladiço em baixo. Os pesos indicados no quadro seguinte não podem ser selecionados e são o peso indicativo que cada alimento deve ter.

BERINGELAS E PIMENTOS
Corte os legumes em pedaços, tempere com azeite e especiarias a seu gosto. Colocar as beringelas no prato estaladiço superior e os pimentos no prato estaladiço inferior. Os pesos indicados no quadro seguinte não podem ser selecionados e são o peso indicativo que cada alimento deve ter.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
1*	Piza Double	350 - 600 g
2	Quiche Double	700 - 900 g
3	Salsichas & Batatas fritas congeladas	500 - 600 g
4	Filete de peixe e legumes gratinados	500 - 600 g
5	Beringela e pimentos	500 - 600 g

Acessórios necessários: Dois pratos para batatas fritas, grelha de arame, pega para o prato para batatas fritas.

MW SELF CLEAN

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza especial permite a fácil remoção de sujidade

e resíduos de alimentos. Deite uma chávena de água potável no recipiente próprio para micro-ondas e active a função.

MICROONDAS
Para cozinhar rapidamente e aquecer alimentos ou bebidas. Utilize a função de micro-ondas apenas com alimentos ou bebidas no interior para preservar a funcionalidade correta do produto.

POTÊNCIA (W)	RECOMENDADO PARA
900	Aquecimento rápido de bebidas ou outros alimentos com elevado teor de água.
750	Cozinhar legumes.
650	Cozinhar carne e peixe.
500	Cozinhar molhos para carne ou molhos que contenham queijo ou ovos. Terminar tartes de carne ou gratinados de massa.
350	Cozedura lenta. Perfeito para derreter manteiga ou chocolate.
160	Descongelar alimentos congelados ou amolecer manteiga e queijo.
90	Amolecimento de gelados.

AÇÃO	ALIMENTO	POTÊNCIA (W)	DURAÇÃO (MIN.)
Reaquecer	2 copos	900	1 - 2
Reaquecer	Puré de batata 1 kg	900	10 - 12
Descon-gelação	Carne picada 500 g	160	15 - 16
Cozedura	Pão-de-ló	750	7 - 8
Cozedura	Crema de ovo	500	13 - 16
Cozedura	Rolo carne	750	17 - 20

AR FORÇADO
Para cozinhar refeições de forma a obter resultados semelhantes ao de um forno convencional. O tabuleiro de assar ou outro recipiente para forno podem ser utilizados para cozinhar determinados alimentos. Para obter os melhores resultados, esta função tem uma fase de pré-aquecimento: espere até ao fim do pré-aquecimento para introduzir os alimentos.

ALIMENTO	TEMP. (°C)	DURAÇÃO (MIN.)
Cupcake / Pequenos bolos	160	20 - 30
Biscoitos	160 - 170	20 - 30

Acessórios recomendados: Tabuleiro retangular/Grelha metálica

FUNÇÕES MANUAIS

PREAQ. RÁPIDO
Para preaquecer rapidamente o forno antes de um ciclo de cozedura. Aguarde que a função termine antes de colocar alimentos no interior do forno. Concluído o preaquecimento, o forno irá selecionar a função "Ar Forçado" automaticamente.

GRELHADOR
Para alourar, grelhar e gratinar. Recomendamos que vire os alimentos durante a cozedura.

ALIMENTO	NÍVEL DO GRILL	DURAÇÃO (MIN.)
Toast (Pão torrado)	Alto	5 - 6*
Gambas	Médio	18 - 22

*Para fatias de pão grossas, pré-aqueça o micro-ondas vazio em potência alta durante 3 minutos.

Acessórios recomendados: Cesto metálico
AR FORÇADO + MICRO-ONDAS
Para preparar pratos de forno num curto período de tempo. Sugerimos que utilize a grelha para otimizar a circulação do ar.

ALIMENTO	POTÊNCIA (W)	TEMP. (°C)	DURAÇÃO (MIN.)
Assados	350	170	35 - 40
Empadão de carne	160	180	25 - 35

Acessórios necessários: cesto de arame

GRILL + MO
Para cozinhar rapidamente e para gratinar pratos, combinando as funções de micro-ondas e de grelhador.

ALIMENTO	POTÊNCIA (W)	NÍVEL DO GRILL	DURAÇÃO (MIN.)
Batatas gratinadas	650	Médio	20 - 22
Batatas assadas recheadas	650	Alto	10 - 12

Acessórios recomendados: Cesto metálico

TURBO GRILL
Para obter resultados perfeitos, combinando as funções de grelhador e de convecção de ar do forno. Recomendamos que vire os alimentos durante a cozedura.

ALIMENTO	NÍVEL DO GRILL	DURAÇÃO (MIN.)
Chicken Kebab (Espetadas de frango)	Alto	25 - 35

Acessórios recomendados: Cesto metálico

TURBO GRILL + MO
Para cozinhar rapidamente e alourar alimentos, combinando as funções de micro-ondas, grelhador e convecção de ar do forno.

ALIMENTO	POTÊNCIA (W)	NÍVEL DO GRILL	DURAÇÃO (MIN.)
Canelones congelados	650	Alto	25 - 35
Costeletas de porco	350	Alto	30 - 40

Acessórios recomendados: Cesto metálico



DOUBLE CRISP

Esta função exclusiva da Whirlpool permite-lhe utilizar duas placas estaladiças ao mesmo tempo, duplicando a quantidade de alimentos que podem ser cozinhados. Pode ser utilizado para cozinhar o mesmo alimento ou dois alimentos diferentes. Coloque o primeiro prato estaladiço diretamente no prato giratório de vidro e, em seguida, coloque o segundo prato na grelha.

Pode experimentar diferentes combinações de alimentos. Coloque os alimentos que requerem uma cozedura mais intensa ou que precisam de ficar mais estaladiços na placa estaladiça superior. Coloque os alimentos mais delicados no prato estaladiço inferior.

Acessórios necessários: Dois pratos para batatas fritas, grelha de arame, pega para prato para batatas fritas



DESCONGELAR

Para a descongelação rápida de diferentes tipos de alimentos, bastando para tal especificar o seu peso. Para obter os melhores resultados, coloque sempre o alimento diretamente no prato rotativo de vidro.

CRISP BREAD DEFROST

Esta função exclusiva da Whirlpool permite-lhe descongelar pão congelado. Combinando tecnologias Defrost e Crisp, parecer-lhe-á que o seu pão foi acabado de cozer. Utilize esta função para descongelar e aquecer rapidamente bolas de pão, baguetes e croissants. O prato Crisp deve ser utilizado juntamente com esta função.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
1*	Descongelação Temporizada	-
2*	Carnes	100 g - 2 kg
3*	Aves	100 g - 3 kg
4*	Peixe	100 g - 2 kg
5*	Crisp Bread Defrost	50 - 800 g



CRISP

Para dar um tom dourado perfeito a um prato, tanto na parte superior como na parte inferior dos alimentos. Esta função só pode ser utilizada com o prato especial Crisp.

ALIMENTO	DURAÇÃO (MIN.)
Bolo levedado	7 - 8
Hambúrguer	8 - 10*

* Vire o alimento a meio da cozedura.

Acessórios necessários: Prato Crisp, manípulo para o prato Crisp

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. ACERTAR A HORA

Ao ligar o forno pela primeira vez, terá de definir a hora.



Os dois dígitos da hora começam a piscar: Rode o botão seletor para definir a hora e prima para confirmar.



Os dois dígitos dos minutos começam a piscar. Rode o botão para definir os minutos e prima para confirmar.

Nota: Para alterar a hora posteriormente, prima e mantenha premido durante, pelo menos, um segundo com o forno desligado e repita os passos acima. Poderá ser necessário acertar novamente a hora após um longo corte de potência.

2. AQUECER O FORNO

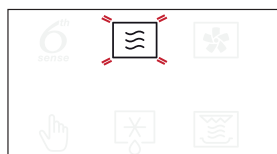
Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores. Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior. Aquecer o forno a 200 °C durante cerca de uma hora, de preferência utilizando uma função com circulação de ar (por exemplo, "Ar forçado"). Siga as instruções para programar corretamente a função.

Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Quando o forno está desligado, só aparece a hora no visor. Prima e mantenha premido para ligar o forno. Rode o *botão seletor* para visualizar as funções principais disponíveis no visor esquerdo. Selecione uma e prima . A função atualmente em seleção ficará intermitente e deixará de piscar após premir o botão (ou seja, após a sua seleção).



Para selecionar uma subfunção (se disponível), selecione a função principal e, em seguida, prima para confirmar e aceder ao menu de funções.



Rode o *botão seletor* para selecionar a função pretendida de entre as subfunções no visor à direita e, em seguida, prima para confirmar. A subfunção selecionada ficará intermitente até à sua confirmação.

2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

. FUNÇÕES AUTOMÁTICAS / JET DEFROST

CATEGORIA DOS ALIMENTOS

Uma vez seleciona uma função automática é necessário selecionar a categoria dos alimentos que irá cozinhar.



Quando o ícone piscar, rode o *botão seletor* para selecionar a categoria pretendida e prima para confirmar. As categorias são indicadas nos autocolantes aplicados no aro interior da porta.

PESO

Para obter os melhores resultados, as funções automáticas (e a função Jet Defrost) requerem que introduza o peso dos alimentos selecionando de entre as predefinições: o forno calcula a duração de cozedura ideal para cada categoria de alimentos.



Quando as predefinições surgirem no visor e o ícone piscar, rode o *botão seletor* para definir o peso e, em seguida, prima para confirmar.

. FUNÇÕES MANUAIS

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições.

O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas em sequência.

NÍVEL DE POTÊNCIA/TEMPERATURA DO MICRO-ONDAS



Quando o ícone **W** começar a piscar no visor, rode o **botão seletor** para ajustar as definições da potência e, de seguida, prima para confirmar a sua seleção e continuar a alterar as definições seguintes (se possível).

Lembre-se: Uma vez ativada a função, a potência pode ser alterada premindo **°C/W** para aceder ao menu das definições e, em seguida, rodando o **botão seletor** para alterar a definição.

POT GRELHADOR

Existem três níveis de potência definidos para grelhar: 1 (baixo), 2 (médio), 3 (alto). O valor predefinido é exibido entre dois **"-"** símbolos intermitentes.



Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida e, em seguida, prima para confirmar.

DURAÇÃO



Quando o ícone pisca no visor, utilize o **botão seletor** para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima para confirmar.

Não precisa de definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente: Prima para confirmar e iniciar a função.

Nota: Durante a cozedura é possível regular o tempo de cozedura rodando o **botão seletor**; cada vez que premir o botão , o tempo de cozedura aumenta em 30 segundos.

PRÉ-AQUECIMENTO

Selecione a função e, em seguida, utilize o **botão seletor** para definir a temperatura pretendida; prima para confirmar e iniciar a função.



Quando a câmara de cozimento atinge a temperatura desejada, o sinal sonoro toca e o visor indica "Adicionar alimentos".

Nota: é aconselhável não colocar os alimentos no forno até atingirem a temperatura pretendida.

3. ATIVAR A FUNÇÃO

Após aplicar todas as definições pretendidas, prima para ativar a função.

Sempre que o botão for novamente premido, o tempo de cozedura será aumentado em mais 30 segundos (para as funções que utilizam micro-ondas) ou 5 minutos (para as funções que não utilizam micro-ondas).

Nota: Poderá premir em qualquer altura para interromper a função que estiver ativada nessa altura.

. JET START

Quando o forno está desligado, é possível iniciar um ciclo de micro-ondas premindo o botão Iniciar. Cada pressão adicional do botão aumentará o tempo em mais 30 segundos. Por exemplo, é possível executar uma função de micro-ondas com a duração de 90 segundos, premindo o botão três vezes, sem sequer ser necessário ligar o forno.

. BLOQUEIO DE SEGURANÇA

Esta função é activada automaticamente para evitar que a câmara de cozimento seja activada acidentalmente.



Abra e feche a porta e, em seguida, prima para iniciar a função.

4. PAUSA

Para colocar em pausa uma função ativa, por exemplo, para poder mexer os alimentos ou virá-los, basta abrir a porta.

Para continuar, feche a porta e prima .

PAUSA AUTOMÁTICA

(MEXA OU VIRE OS ALIMENTOS)

Algumas funções são interrompidas automaticamente para permitir que mexa ou vire os alimentos durante a cozedura.



Interrompida a cozedura, abra a porta do forno e realize as ações que lhe forem solicitadas antes de fechar a porta novamente e premir para continuar a cozedura.

5. TEMPO DE FIM DA COZEDURA

Será emitido um som e o visor indicará que a cozedura está concluída.



Para aumentar o tempo de cozedura sem alterar as definições, rode o *botão seletor* para definir um novo tempo de cozedura e prima .

. ARREFECIMENTO

Sempre que uma função que utiliza ar quente é concluída, o aparelho inicia um processo de arrefecimento.

O ecrã apresenta "Cool On":



Após este procedimento o forno desliga-se automaticamente.

. PROTEÇÃO

Para bloquear o teclado, prima e mantenha premido  durante, pelo menos, 5 segundos.



Para desbloquear, repita o procedimento.

Nota: a proteção pode também ser ativada durante a cozedura.

Por motivos de segurança, o forno pode ser desligado a qualquer momento, premindo continuamente .

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o aparelho arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize produtos de limpeza a vapor.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

SUPERFÍCIES INTERIOR E EXTERIOR

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- Periodicamente, ou quando houver derrames, retire o prato rotativo e o respetivo suporte para limpar o fundo do forno, retirando todos os restos de alimentos.
- Ativar a função "MW Self Clean" para uma limpeza óptima das superfícies internas.
- O grelhador não precisa de ser limpo, uma vez que o calor intenso queima qualquer sujidade. Utilize esta função regularmente.

ACESSÓRIOS

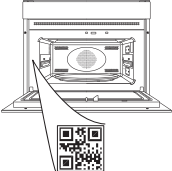
Todos os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça, exceto o prato Crisp. O prato Crisp deve ser lavado com água e um detergente suave. Para sujidade difícil, esfregue suavemente com um pano. Deixe sempre que o prato Crisp arrefeça antes de o limpar.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desconexão da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O forno emite ruídos, mesmo quando está desligado.	O ventilador de refrigeração está ativado.	Aguardar o fim do processo de arrefecimento.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou de uma letra.	Falha de software.	Contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo e indique a letra ou o número que acompanha a letra "F".
O teclado não funciona como previsto. O ecrã apresenta uma visualização estranha.	O bloqueio de teclas foi ativado (ver secção Bloqueio de teclas).	Desativar o bloqueio de chave seguindo as indicações da secção Bloqueio de chave.
O forno não aquece.	Quando o modo "DEMO" está "Lig.", todos os comandos estão ativos e os menus disponíveis, mas o forno não aquece.	Para sair do modo DEMO, siga este procedimento: imprensa °C/W, ☺, °C/W, ☺, °C/W, ☺ em sequência (6 toques no total). Ouvirá um sinal sonoro que indica que a operação foi bem sucedida. O relógio pisca à espera da definição da hora. Nesta altura, o forno está pronto a ser utilizado.

As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Utilizar o código QR no seu aparelho
- Visitando o nosso website **docs.whirlpool.eu/docs**
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-Venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Produzido sob licença.



БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL

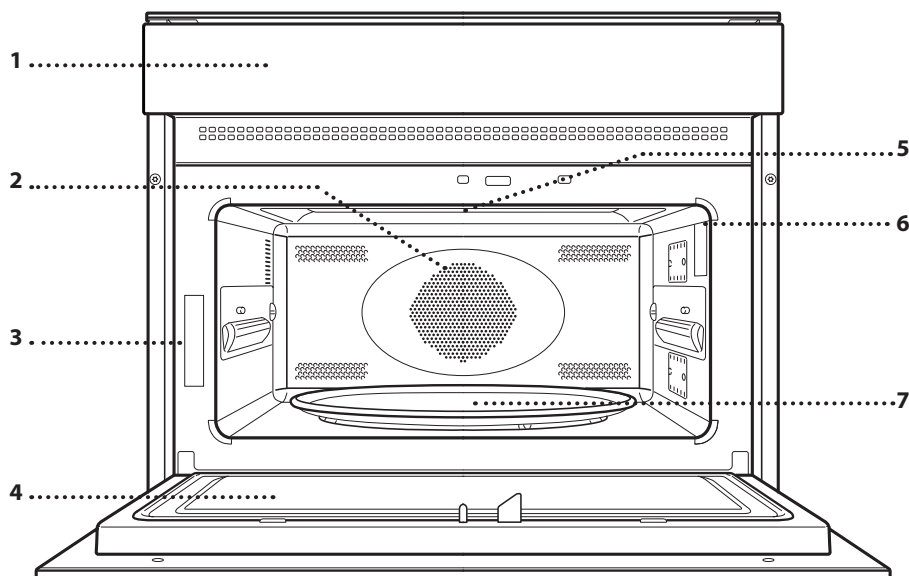
За да получите по-пълно съдействие, регистрирайте Вашия уред на www.register10.eu

МОЛЯ, СКАНИРАЙТЕ QR КОДА НА ВАШИЯ УРЕД, ЗА ДА ПОЛУЧИТЕ ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ



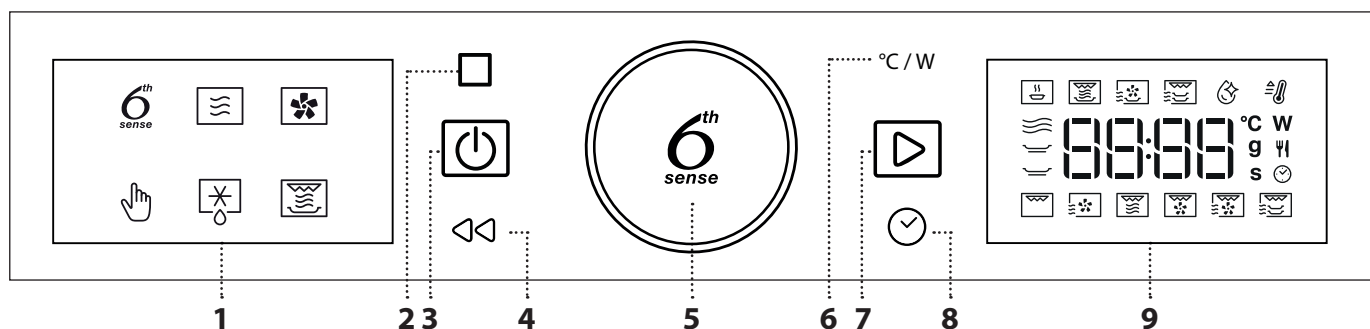
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Контролен панел
2. Кръгъл нагревателен елемент (не е видим)
3. Заводска табелка (не премахвайте)
4. Вратичка
5. Горен нагревателен елемент/Грил
6. Осветление
7. Въртяща се поставка

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



1. ЛЯВ ДИСПЛЕЙ

2. ПАУЗА

За поставяне на пауза готварската програма

3. ВКЛ./ИЗКЛ

За включване и изключване на фурната и незабавно спиране на изпълняваната функция.

4. НАЗАД

За връщане към предходната стъпка. Дългото натискане (5 сек.) активира/деактивира функцията за заключване на бутоните.

5. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН/ БУТОН 6th SENSE

Завъртете го, за да се придвижвате по функциите и за настройка на параметрите на готвене. Натиснете  за избиране, настройване, достъп и потвърждаване на функциите или параметрите, а също и за начало на програмата за готвене.

6. МОЩНОСТ / ТЕМПЕРАТУРА

За настройване на температурата, нивото на грила или мощността на микровълните.

7. START

За включване на функции и потвърждаване на настройките

8. ВРЕМЕ

За настройване на часа, както и за настройка или задаване на времето за готвене.

9. ДЕСЕН ДИСПЛЕЙ

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

В търговската мрежа са налични голям брой принадлежности. Преди покупка се уверете, че са подходящи за употреба в микровълнова фурна и устойчиви на температурите във фурната.

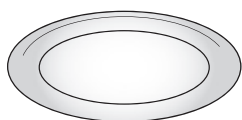
Никога не използвайте метални съдове за храна или напитки при микровълново готвене.

Винаги се уверявайте, че ястията и принадлежностите не влизат в контакт с вътрешните стени на фурната.

Винаги проверявайте дали въртящата се поставка се върти свободно, преди да включите фурната. Внимавайте да не отместите въртящата се поставка, докато поставяте или премахвате други принадлежности.

Принадлежностите по време на микровълновата функция могат да повишат температурата си. Препоръчително е да използвате предпазни средства за работа с принадлежности в края на цикъла.

ВЪРТЯЩА СЕ ПОСТАВКА

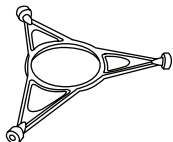


Поставена върху стойката си, стъклената въртяща се поставка може да се използва при всички методи на готвене.

Въртящата се поставка трябва

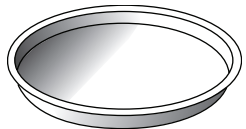
винаги да се използва като основа за други съдове или принадлежности, с изключение на правоъгълната тавичка за печене.

СТОЙКА НА ВЪРТЯЩАТА СЕ ПОСТАВКА



Използвайте стойката само за стъклената въртяща се поставка. Не поставяйте други принадлежности върху стойката.

ТАВИЧКА CRISP

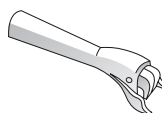


Използва се само за посочените функции.

Тавичката за запичане трябва винаги да се поставя в центъра на стъклената въртяща се поставка или решетъчния рафт

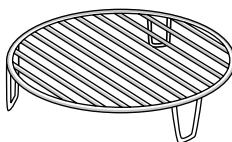
(или и двете във функцията "Двойно запичане") и може да се подгръва предварително, когато е празна, със специалната функция само за тази цел. Поставяйте храната направо върху тавичката Crisp.

РЪКОХВАТКА ЗА ТАВИЧКАТА CRISP



Удобна за изваждане на горещата тавичка Crisp от фурната.

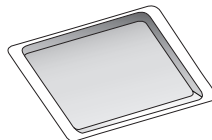
РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



Позволява ви да поставяте продукти по-близо до грила, за идеално запичане на ястието и оптимална циркулация на горещия въздух.

Тази функция трябва да се използва като тавичка за запичане при някои функции "Crisp Fry" и за поставяне на втората тавичка за запичане при функциите "Double Crisp". Поставете решетъчния рафт на въртящата се поставка, като се уверите, че не влиза в контакт с други повърхности.

ПРАВОЪГЪЛНА ТАВИЧКА ЗА ПЕЧЕНЕ



Използвайте тавичката за печене само с функции, които позволяват печене с конвекция; не трябва да използвате в комбинация с микровълни.

Поставете тавата хоризонтално, като я облегнете на решетката в отделениято за готвене.

Моля, имайте предвид: Когато използвате правоъгълната тава за печене, не е необходимо да махате въртящата се поставка и стойката.

Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел.

Други принадлежности, които не са включени в доставката, могат да бъдат закупени отделно от отдела за следпродажбено обслужване.

ФУНКЦИИ

ФУНКЦИИ 6th SENSE

С функциите 6th Sense просто изберете вида и теглото или количеството на хранителните продукти, за да постигнете най-добрите резултати. Фурната автоматично ще изчисли оптималните настройки и ще продължи да ги променя в хода на готвенето. За да използвате тази функция по най-добрия начин, следвайте индикациите в съответната готварска таблица.

 **6th SENSE REHEAT**
За претопляне на полуготови храни, които са замразени или на стайна температура. Фурната автоматично изчислява необходимите настройки за постигане на най-добрите резултати за най-кратко време. Поставете храната върху огнеупорна чиния или друг съд, предназначен за микровълнови фурни.

КАТЕГОРИЯ	ХРАНА	ТЕГЛО
1	Храна в опаковка	250 - 800 g
2*	Frozen Lasagna (Замразена лазаня)	400 g - 1 kg
3*	Замразена порция	250 - 800 g
4	Мляко/Вода	100 - 500 g
5	Супа	200 - 800 g

 **6th SENSE CRISP**
За бързо претопляне и приготвяне на замразени храни и златиста и хрупкава коричка. Използвайте тази функция само с предоставената тавичка Crisp. Обърнете храната, когато бъдете подканени.

КАТЕГОРИЯ	ХРАНА	ТЕГЛО
1	Парчета пиле	400 g - 1,2 kg
2*	Хамбургери	100 - 500 g
3*	Chicken Nuggets (Пилешки хапки)	100 - 500 g
4*	Пица	350 - 600 g
5*	Панирани рибни пръчици	100 - 500 g

Необходими принадлежности: Тавичка за запичане, дръжка за тавичка за запичане.

 **6th SENSE CRISP FRY**
Тази ексклузивна функция за здравословно хранене комбинира качеството на функцията Crisp със свойствата на циркулацията на горещ въздух. Това позволява постигане на хрупкави и вкусни резултати като след пържене, със забележително намаляване на необходимото количество олио в сравнение с традиционния начин на готвене, като при някои рецепти нуждата от олио дори е премахната. С функцията е възможно да изпържите разнообразие от предварително зададени храни, пресни или замразени.

КАТЕГОРИЯ	ХРАНА	ТЕГЛО
1*	Пържени картофи	100 - 500 g
2*	Fish and Chips (Фиш енд чипс)	100 - 500 g
3	Панирано пилешко филе	100 - 500 g
4	Пиперливи лентички	100 - 500 g
5*	Пържени морски дарове	100 - 500 g

Необходими принадлежности: Тавичка за запичане, решетъчен рафт, дръжка за тавичка за запичане.

 **6th SENSE DOUBLE CRISP**
Тази уникална функция позволява да се използват две тавички за запичане едновременно, за да се удвои количеството храна за готвене или да се приготви пълноценно ястие с едно готвене. Теглата в таблицата са предназначени за една тавичка за запичане.

PIZZA DOUBLE
Избираемост тегло се отнася за една пица; двете пици трябва да имат сходно тегло.

QUICHE DOUBLE
Двата киша могат да имат различен пълнеж, но сходно тегло. Теглата, посочени в таблицата по-долу, не могат да се избират и са ориентировъчни за грамажа, който трябва да има всеки киш.

SAUSAGES & FRENCH FRIES
Надупчете наденичките с вилица, за да не се разкъсат, и ги сложете в горната тавичка за запичане, а замразените картофи – в долната чиния. Теглата, посочени в таблицата по-долу, не могат да се избират и са ориентировъчни за грамажа, който трябва да има всеки хранителен продукт.

FISH FILLET & VEGETABLES GRATIN
Нарежете зеленчуците, овкусете ги с олио и подправки според предпочитанията си и ги сложете в горната тавичка за запичане. Поставете рибата върху долната тавичка за запичане. Теглата, посочени в таблицата по-долу, не могат да се избират и са ориентировъчни за грамажа, който трябва да има всеки хранителен продукт.

AUBERGINES & PEPPERS
Нарежете зеленчуците на парчета, овкусете ги с олио и подправки по ваше желание. Поставете патладжаните върху горната чиния за хрупкави картофи, а чушките – върху долната тавичка за хрупкави картофи. Теглата, посочени в таблицата по-долу, не могат да се избират и са ориентировъчни за грамажа, който трябва да има всеки хранителен продукт.

КАТЕГОРИЯ	ХРАНА	ТЕГЛО
1*	Pizza Double	350 - 600 g
2	Quiche Double	700 - 900 g
3	Наденици & Замразени пържени картофи	500 - 600 g

КАТЕГОРИЯ	ХРАНА	ТЕГЛО
4	Риба филе & Гратен със зеленчуци	500 - 600 g
5	Патладжан & Чушки	500 - 600 g

Необходими принадлежности: Тавичка за запичане, решетъчен рафт, дръжка за тавичка за запичане.

MW SELF CLEAN

Действието на парата, която се пуска по време на този специален цикъл на почистване, позволява лесното почистване на замърсявания и остатъци от храна. Налейте чаша чешмяна вода в подходящ за микровълнова фурна съд и активирайте функцията.

МИКРОВЪЛНИ

За бързо приготвяне и претопляне на храни и напитки.

Използвайте микровълновата функция само с храна или напитки вътре, за да запазите правилната функционалност на продукта.

МОЩНОСТ (W)	ПРЕПОРЪЧАНА ЗА
900	Бързо претопляне на напитки или други храни с високо съдържание на вода.
750	Готвене на зеленчуци.
650	Готвене на месо и риба.
500	Готвене на месни сосове или сосове със сирене или яйца. Финална фаза за месни пайове или печена паста.
350	Бавно, щадящо готвене. Идеално за разтапяне на масло или шоколад.
160	Размразяване на замразени храни или размекване на масло и сирене.
90	Разтопяване на сладолед.

ДЕЙСТВИЕ	ХРАНА	МОЩНОСТ (W)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)
Претопляне	2 чаши	900	1 - 2
Претопляне	Картофено пюре 1kg	900	10 - 12
Размразяване	Кайма 500g	160	15 - 16
Готвене	Пандишпанов кейк	750	7 - 8
Готвене	Яйчен крем	500	13 - 16
Готвене	Руло 'Стефани'	750	17 - 20

ФОРСИРАН ВЪЗДУХ

За готвене по начин, който осигурява резултат, подобен на този при използване на обикновена фурна. При някои храни може да се използва тава за печене или друг съд, подходящ за поставяне във фурна. За да се постигнат най-добри резултати, тази функция има фаза на предварително загряване: изчакайте края на предварителното загряване, за да поставите храната.

ХРАНА	ТЕМП. (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)
Тарталети / Малки кейкове	160	20 - 30
Cookies (Бисквитки)	160 - 170	20 - 30

Препоръчителни принадлежности: Правоъгълна тавичка за печене / решетъчен рафт

MANUAL FUNCTIONS (РЪЧНИ ФУНКЦИИ)

БЪРЗО ПРЕТОПЛЯНЕ

За бързо предварително загряване на фурната преди програма за готвене. Изчакайте функцията да завърши, преди да поставите храна във фурната. След като предварителното загряване приключи, фурната автоматично избира функцията „Форсиран въздух“.

ГРИЛ

За запичане, гриловане и гратиниране.

Препоръчваме да обръщате храната по време на готвенето.

ХРАНА	НИВО НА ГРИЛА	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)
Toast (Препечен хляб)	Високо	5 - 6*
Кралски скариди	Средно	18 - 22

*За дебели филийки хляб загрейте предварително празната микровълнова фурна с висока степен за 3 минути.

Препоръчителни принадлежности: Решетъчен рафт

ФОРСИРАН ВЪЗДУХ + МИКРОВЪЛНИ

За приготвяне на ястия на фурна за кратко време. Препоръчително е да използвате рафта, за да оптимизирате циркулацията на въздух.

ХРАНА	МОЩНОСТ (W)	ТЕМП. (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)
Печено месо	350	170	35 - 40
Пай с месо	160	180	25 - 35

Необходими принадлежности: решетъчен рафт

GRILL + MW (ГРИЛ + МИКРОВЪЛНИ)

За бързо приготвяне на ястия, комбинирайки микровълновата функция с грил.

ХРАНА	МОЩНОСТ (W)	НИВО НА ГРИЛА	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)
Картофен огретен	650	Средно	20 - 22
Небелени картофи	650	Високо	10 - 12

Препоръчителни принадлежности: Решетъчен рафт

ТУРБО ГРИЛ

За перфектни резултати, комбинирайки функциите на грила и печенето с конвекция на

фурната. Препоръчваме да обръщате храната по време на готвенето.

ХРАНА	НИВО НА ГРИЛА	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)
Пилешки кебап	Високо	25 - 35

Препоръчителни принадлежности: Решетъчен рафт

TURBO GRILL + MW (ТУРБО ГРИЛ + МИКРОВЪЛНИ)

За бързо приготвяне и запичане на храната Ви, комбинирайки микровълнова функция, грил и готвене с конвекция.

ХРАНА	МОЩНОСТ (W)	НИВО НА ГРИЛА	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)
Замразени канелони	650	Високо	25 - 35
Свински пържоли	350	Високо	30 - 40

Препоръчителни принадлежности: Решетъчен рафт

DOUBLE CRISP

Тази ексклузивна функция на Whirlpool ви позволява да използвате две тавички за запичане едновременно, като удвоите количеството храна, което може да се сготви. Може да се използва за приготвяне на едно и също ястие или на две различни ястия. Поставете първата тавичка за запичане директно върху стъклената въртяща се маса, а втората – върху решетката.

Експериментирайте с различни комбинации от храни. Поставете храната, която изисква по-интензивно готвене или която трябва да бъде по-хрупкава, върху горната тавичка за запичане. Поставете най-деликатните храни в долната тавичка за запичане.

Необходими принадлежности: Тавичка за запичане, решетъчен рафт, дръжка за тавичка за запичане

РАЗМРАЗЯВАНЕ

За бързо размразяване на различни видове продукти само с посочване на теглото им. За най-добри резултати винаги поставяйте храната направо върху стъклената въртяща се поставка.

CRISP BREAD DEFROST (ХРУПКАВ ХЛЯБ РАЗМРАЗЕН)

Тази ексклузивна Whirlpool функция Ви позволява да размразявате замразен хляб. В комбинация с технологиите Defrost и Crisp Вашият хляб ще има вкус като на току-що изпечен. Използвайте тази функция за бързо размразяване и затопляне на замразени кифли, багети и кроасани. Тавичката Crisp трябва да се използва с тази функция.

КАТЕГОРИЯ	ХРАНА	ТЕГЛО
1*	Размразяване с време	-
2*	Месо	100 g - 2 kg
3*	Poultry (Птиче месо)	100 g - 3 kg
4*	Fish (Риба)	100 g - 2 kg
5*	Хрупкав Хляб Размразен	50 - 800 g

CRISP

За перфектно запичане на ястие от горната и долната страна на храната. Тази функция трябва да се използва само със специалната тавичка Crisp.

ХРАНА	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)
Пандишпанов кейк	7 - 8
Хамбургер	8 - 10*

* Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене.

Необходими принадлежности: Тавичка Crisp, дръжка за тавичка Crisp

УПОТРЕБА ЗА ПРЪВ ПЪТ

1. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

Когато включите фурната за първи път, трябва да сверите часовника.



Двете цифри за часовете ще започнат да мигат. Завъртете бутона, за да зададете часа, и натиснете за потвърждение.



Двете цифри за минутите ще започнат да мигат. Завъртете бутона, за да зададете минутите и натиснете за потвърждение.

Моля, имайте предвид: Когато пак поискате да сверите

часовника, натиснете и задръжте поне за една секунда, когато фурната е изключена; след това изпълнете описаните по-горе стъпки. След продължително прекъсване на електрозахранването може да се наложи да сверите часовника отново.

2. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, свързани с процеса на нейното производство: това е напълно нормално. Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагреете празна, за да премахнете остатъчните миризми. Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности. Нагрейте фурната до 200°C и я оставете така за около час, като за по-добър ефект включите циркулацията на въздуха (например „Форсиран въздух“).

Спазвайте указанията за правилно настройване на функцията.

Моля, имайте предвид: След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

Когато фурната е изключена, на дисплея се показва само часовникът. Натиснете и задръжте , за да включите фурната. Завъртете бутона, за да прегледате основните функции на левия дисплей. Изберете желаната функция и натиснете . Функцията, която в момента е избрана, ще мига и ще спре да мига след натискане на бутона (т.е. след избора ѝ).



За да изберете подфункция (когато има), първо изберете основната функция и натиснете , за да потвърдите и да преминете към менюто на избраната функция.



Завъртете бутона, за да изберете някоя от подфункциите, налични на десния дисплей, и натиснете , за да потвърдите. Избраната подфункция ще мига до нейното потвърждаване.

2. ЗАДАВАНЕ НА ФУНКЦИЯ

. АВТОМАТИЧНИ ФУНКЦИИ / JET DEFROST

КЛАС ХРАНА

След като сте избрали някоя от автоматичните функции, трябва да изберете категорията храна, която ще приготвяте.



Когато символът мига, завъртете бутона, за да изберете желаната категория храна, и натиснете за потвърждение. Категориите са посочени на стикерите, поставени върху вътрешната рамка на вратата.

ТЕГЛО

За постигане на оптимални резултати автоматичните функции (както и Jet Defrost) изискват да въведете теглото на храната, което можете да изберете от заводските настройки: фурната ще изчисли идеалното времетраене на функцията за всяка категория храна.



Когато заводската настройка се появи на дисплея и символът започне да мига, завъртете бутона, за да зададете теглото, и натиснете за потвърждение.

. РЪЧНИ ФУНКЦИИ

След като сте избрали желаната функция, можете да промените настройките ѝ. Дисплеят показва последователно настройките, които могат да се променят.

МИКРОВЪЛНОВА МОЩНОСТ / ТЕМПЕРАТУРА



Когато символът **W** на дисплея започне да мига, завъртете **бутона**, за да нагласите настройките на за мощност и тогава натиснете **☑**, за да потвърдите и продължете с промяната на последващите настройки (ако е възможно).

Моля, имайте предвид: След като функцията бъде активирана, можете да промените мощността, като натиснете **°C/W** за достъп до менюто с настройки, а след това завъртите **бутона**, за да промените настройката.

МОЩНОСТ НА ГРИЛА

Има 3 определени нива на мощност за печене: 1 (ниско), 2 (средно), 3 (високо). Стойността по подразбиране се показва между двата премигващи **"- -"** символа.



Завъртете **бутона**, за да зададете желаното ниво на грила, след това натиснете **☑**, за да потвърдите.

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ



Когато символът **⌚** мига на дисплея, използвайте **бутона**, за да настроите желаното време за готвене, и натиснете **☑**, за да потвърдите.

Не е необходимо да задавате времето за готвене, ако искате да управлявате готвенето ръчно. Натиснете **☑**, за да потвърдите и да стартирате функцията.

Забележка: По време на готвене можете да настроите времето за готвене, като завъртите **бутона**; Всеки път, щом натиснете **☑**, времето за готвене се увеличава с 30 секунди.

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Изберете функцията, след това използвайте **бутона**, за да зададете желаната от вас температура, и натиснете **☑**, за да потвърдите и включите функцията.



Когато фурната достигне желаната температура, зумерът издава звуков сигнал и на дисплея се показва **"Add Food"** (Добавяне на храна).

Моля, имайте предвид: препоръчително е да не поставяте храната във фурната, докато не достигне желаната температура.

3. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

След като приложите необходимите настройки, натиснете **☑**, за да активирате функцията.

Всеки път, когато бутонът **☑** се натисне отново, времето за готвене се увеличава с още 30 секунди (за функции, използващи микровълни) или 5 минути (за функции, които не използват микровълни).

Моля, имайте предвид: Можете да натиснете **☑** по всяко време, за да спрете текущо активната функция.

. JET START

Когато фурната е изключена, е възможно да стартирате микровълнов цикъл с натискане на **бутона Start (Старт)**. всяко допълнително натискане на **бутона ☑** ще увеличи времето с още 30 секунди. Например, възможно е да стартирате микровълнова функция с продължителност 90 секунди, като натиснете три пъти **бутона ☑**, без дори да е необходимо да включвате фурната.

. ЗАЩИТНО ЗАКЛЮЧВАНЕ

Тази функция се активира автоматично с цел защита от случайно включване на фурната.



Отворете и затворете вратичката, след което натиснете **☑**, за да стартирате функцията.

4. ПАУЗА

За да поставите на пауза активна функция, например за да разбъркате или обърнете храната, просто отворете вратичката.

За да стартирате отново, затворете вратичката и натиснете **☑**.

АВТОМАТИЧНА ПАУЗА

(РАЗБЪРКАЙТЕ ИЛИ ОБЪРНЕТЕ ХРАНАТА)

Някои автоматични функции ще спрат на пауза, за да можете да обърнете или разбъркате храната.



След като фурната постави готвенето на пауза, отворете вратичката и изпълнете действието, което сте подканени да изпълните, преди да затворите вратата отново, и натиснете **☑**, за да продължите готвенето.

5. ВРЕМЕ ЗА КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

Прозвучава сигнал и дисплеят показва, че готвенето е завършило.



За да удължите времето за готвене без да променяте настройките, завъртете *бутона*, за да зададете нова продължителност, и натиснете .

. ОХЛАЖДАНЕ

Когато функцията с горещ въздух приключи, уредът може да извърши охлаждаща процедура. Дисплеят показва "Cool On":



След тази процедура фурната се изключва автоматично.

. ЗАКЛЮЧВАНЕ НА БУТОНИТЕ

За да заключите бутоните, натиснете и задръжте  поне за 5 секунди.



Направете същото, за да деблокирате бутоните.

Моля, имайте предвид: Бутоните могат да се заключват и по време на готвене.

От съображения за безопасност фурната може да се изключи по всяко време с натискане и задържане на .

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Уверете се, че уредът се е охладил, преди да извършвате дейности по поддръжка или почистване.

Никога не използвайте уреди за почистване с пара.

Не използвайте стоманена вълна, стъргалки или абразивни/корозивни почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.

ВЪТРЕШНИ И ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако са силно замърсени, добавете няколко капки миеш препарат с неутрално pH. Забършете със сух парцал.
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
- На равни интервали или в случай на разливане отстранявайте въртящата се поставка и стойката, за да почистите дъното на фурната, премахвайки всички остатъци от храна.
- Активирайте функцията "Self Clean" ("Самопочистване") за оптимално почистване на вътрешните повърхности.
- Грилът няма нужда от почистване, тъй като силната топлина изгаря замърсяванията. Използвайте тази функция редовно.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Всички принадлежности, с изключение на тавичката Crisp, са подходящи за почистване в съдомиялна машина.

Тавичката Crisp трябва да се почиства с вода и слаб препарат. За упорити замърсявания търкайте внимателно с кърпа. Винаги оставайте тавичката Crisp да се охлади преди почистване.

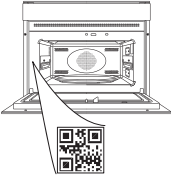
ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
Фурната шуми дори когато е изключена.	Вентилаторът за охлаждане работи.	Изчакайте процесът на охлаждане да завърши.
На дисплея се извежда буквата "F", последвана от буква или цифра.	Софтуерна неизправност.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване и съобщете буквата или цифрата след "F".
Клавиатурата не работи, както е предвидено. Дисплеят показва странна визуализация.	Активирана е функцията за блокиране на ключа (вижте раздел "Блокиране на ключа").	Деактивирайте ключалката, като следвате указанията в раздел Ключалка.
Фурната не загрева.	Когато режим "ДЕМО" е на "On", са активни всички команди, менютата са достъпни, но фурната не загрева.	За да излезете от режим ДЕМО, следвайте тази процедура: натиснете °C/W, ☺, °C/W, ☺, °C/W, ☺ последователно (общо 6 натискания). Ще чуете звуков сигнал, че операцията е успешна. Часовникът мига в очакване на настройката на часа. В този момент фурната е готова за употреба.

Правилата, стандартната документация и допълнителна информация за продукта можете да намерите, като:

- Използване на QR кода на вашето устройство
- Посетите нашия уебсайт docs.whirlpool.eu/docs
- Или като се свържете с отдела за следпродажбено обслужване (вижте телефонния номер в гаранционната книжка). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване съобщавайте кодовете, посочени на идентификационната табелка на вашия уред.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Произведено по лиценз.





**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA
WHIRLPOOL**

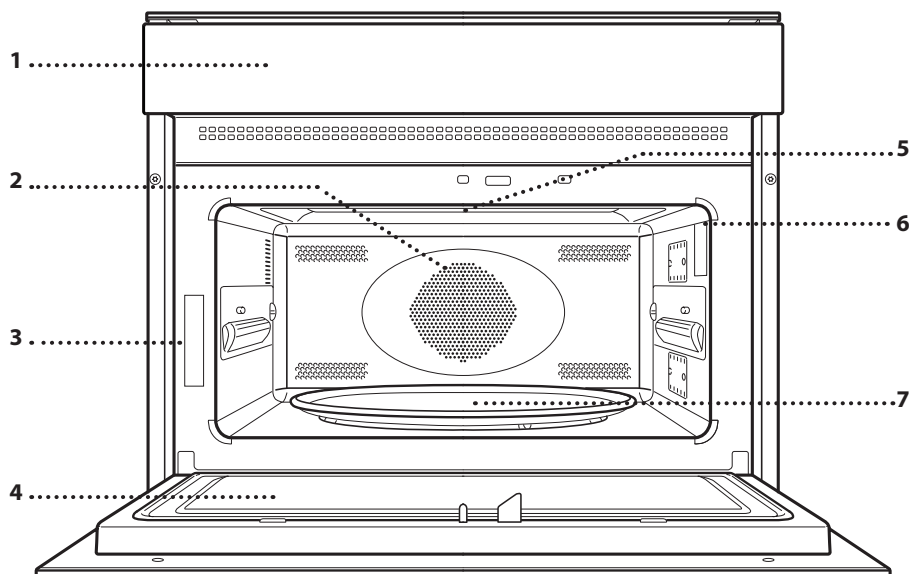
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj proizvod na adresi **www.register10.eu**

**SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM
UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE
INFORMACIJA**



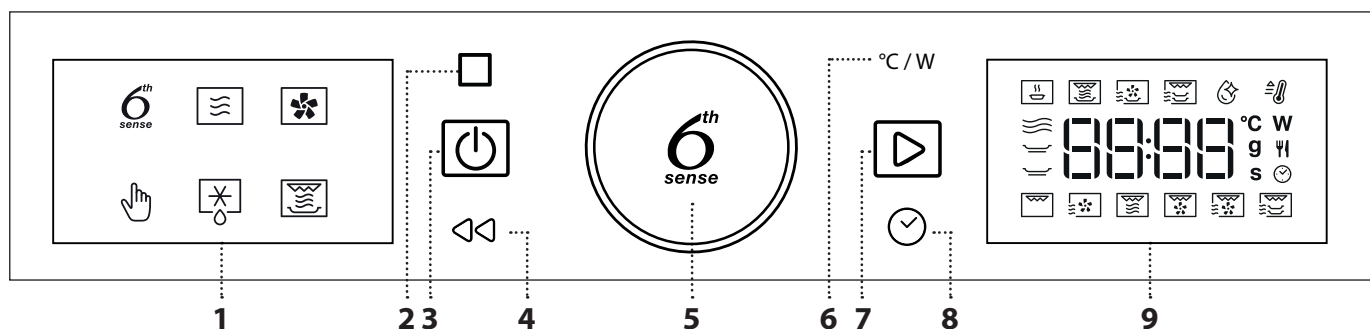
Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Kružni grijač (ne vidi se)
3. Identifikacijska pločica (ne skidati)
4. Vrata
5. Gornji grijač/roštilj
6. Svjetlo
7. Okretni tanjur

KONTROLNA PLOČA



1. LIJEVI ZASLON

2. PAUZA

Za pauziranje ciklusa kuhanja

3. UKLJUČIVANJE/ ISKLUČIVANJE

Za uključivanje i isključivanje pećnice ili zaustavljanje uključene funkcije u bilo koje vrijeme.

4. NATRAG

Za povratak na prethodni korak. Dugi pritisak (5 sekundi) omogućuje/onemogućuje funkciju zaključavanja tipki.

5. OKRETNI GUMB /GUMB 6th SENSE

Okrenite ga za kretanje kroz funkcije i namještanje parametara kuhanja. Pritisnite  za odabir, postavljanje, pristup ili potvrdu funkcija ili parametara i eventualno pokretanje programa kuhanja.

6. SNAGA / TEMPERATURA

Za namještanje temperature, razine roštilja ili snage mikrovalova.

7. START

Za pokretanje funkcija i potvrdu postavki

8. VRIJEME

Za postavljanje vremena kao i za postavljanje ili namještanje vremena kuhanja.

9. DESNI ZASLON

DODATNI PRIBOR

Na tržištu je raspoloživ brojni pribor. Prije kupovine provjerite jesu li prikladni za upotrebu u mikrovalnim pećnicama i otporni na temperature pećnice.

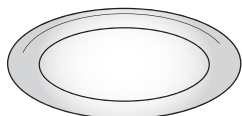
Metalni spremnici za jelo ili piće nikada se ne smiju upotrebljavati prilikom kuhanja u mikrovalnoj pećnici.

Uvijek provjerite da jelo i pribor ne dolaze u doticaj s unutarnjim stjenakama pećnice.

Uvijek osigurajte da se okretni tanjur slobodno okreće prije aktiviranja pećnice. Pazite da okretni tanjur ne sklizne s ležišta prilikom umetanja ili vađenja drugog pribora.

Tijekom rada mikrovalne funkcije pribor se može zagrijati na visoke temperature. Preporučuje se upotreba zaštite pri rukovanju dodacima na kraju ciklusa.

OKRETNi TANJUR

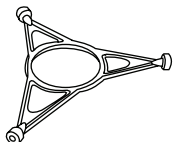


Postavljen na nosač okretni tanjur može se upotrebljavati u svim načinima kuhanja.

Okretni se tanjur uvijek mora upotrebljavati kao postolje za sve

ostale spremnike ili pribor, osim za pravokutni lim za pečenje.

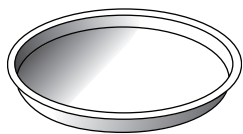
NOSAČ OKRETNOG TANJURA



Nosač upotrebljavajte samo za okretni tanjur.

Na nosač ne postavljajte ostali pribor.

CRISP TANJUR

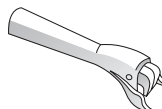


Upotrebljava se samo s namijenjenom funkcijom. Crisp tanjur uvijek se mora postaviti u središte okretnog staklenog tanjura ili žičane police

(ili oboje kod funkcije „Double

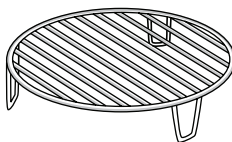
Crisp” [Dvostruki Crisp]) i može se zagrijati kada je prazan upotrebljavajući posebnu, tome namijenjenu, funkciju. Namirnice stavite izravno na Crisp tanjur.

RUČICA CRISP TANJURA



Korisna prilikom vađenja vrućeg Crisp tanjura iz pećnice.

ŽIČANA POLICA



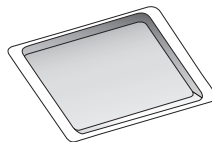
Ona omogućuje da se namirnice postave bliže roštilju kako bi se jelo savršeno zapeklo i postiglo optimalno kruženje zraka.

Mora se upotrebljavati kao podloga za Crisp tanjur u

nekim funkcijama „Crisp Fry” (Crisp pečenje) te za postavljanje drugog Crisp tanjura u funkciji „Double Crisp” (Dvostruki Crisp).

Rešetku postavite na okretni tanjur pazeći da ne dolazi u doticaj s drugim površinama.

PRAVOKUTNA PLITICA ZA PEČENJE



Pliticu za pečenje upotrebljavajte samo s funkcijama koje omogućuju konvekcijsko pečenje; nikada se ne smije upotrebljavati u kombinaciji s mikro valovima.

Pliticu umetnite vodoravno tako da je oslonjena na stalak u odjeljku za kuhanje.

Napominjemo: Ne morate vaditi okretni tanjur i njegov nosač kada upotrebljavate pravokutnu pliticu za pečenje.

Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu. Dodatni pribor koji se ne isporučuje kupuje se odvojeno u postprodajnom servisu.

FUNKCIJE

6th SENSE FUNCTIONS (FUNKCIJE 6TH SENSE)

Pomoću funkcija 6th Sense samo odaberite vrstu i težinu ili količinu namirnica za postizanje najboljih rezultata. Pećnica će automatski izračunati optimalne postavke i prilagođavati ih tijekom pripreme hrane. Za najbolji način upotrebe funkcije pratite upute u odgovarajućoj tablici kuhanja.

6th SENSE REHEAT (6TH SENSE ZAGRIJAVANJE)

Za zagrijavanje gotove hrane koja je bila zamrznuta ili na sobnoj temperaturi. Pećnica automatski izračunava postavke za postizanje najboljih mogućih rezultata u najkraćem vremenu. Stavite namirnice u zdjelu ili na tanjur, prikladne za mikrovalove i otporne na toplinu.

KATEGORIJA	JELO	TEŽINA
1	Gotova Jela	250 – 800 g
2*	Frozen Lasagna (Smrznute lazanje)	400 g – 1 kg
3*	Smrznuta porcija	250 – 800 g
4	Mlijeko/Voda	100 – 500 g
5	Juha	200 – 800 g

6th SENSE CRISP

Za brzo zagrijavanje i kuhanje zamrznute hrane, stvaranje zlaćane, hrskave korice. Za ovu funkciju upotrebljavajte isključivo s isporučenim Crisp tanjurom. Okrenite namirnice kada se to zatraži.

KATEGORIJA	JELO	TEŽINA
1	Pileći dijelovi	400 g – 1,2 kg
2*	Hamburgeri	100 – 500 g
3*	Chicken Nuggets (Pileći medaljoni)	100 – 500 g
4*	Pizza	350 – 600 g
5*	Riblj štapići-panirani	100 – 500 g

Potreban pribor: Crisp tanjur, ručica Crisp tanjura.

6th SENSE CRISP FRY (6TH SENSE CRISP PEĆENJE)

Ova zdrava i izuzetna funkcija kombinira kvalitetu funkcije crisp sa svojstvima kruženja toplog zraka. Ona omogućuje da se dobiju hrskavu i ukusni rezultati prženja uz značajno smanjenje potrebne količine ulja u odnosu na tradicionalni način kuhanja pa čak i uklanjanje ulja iz nekih recepata. Može se pržiti cijeli niz unaprijed postavljenih jela, svježih ili smrznutih.

KATEGORIJA	JELO	TEŽINA
1*	Prženi krumpir	100 – 500 g
2*	Riba i krumpiri	100 – 500 g
3	Pileći fileti-panirani	100 – 500 g
4	Trakice paprike	100 – 500 g
5*	Prženi plodovi mora	100 – 500 g

Potreban pribor: Crisp tanjur, žičana polica, ručica Crisp tanjura.

6th SENSE DOUBLE CRISP (6TH SENSE DVOSTRUKI CRISP)

Ova jedinstvena funkcija omogućuje istovremenu upotrebu dvaju Crisp tanjura kako biste udvostručili količinu hrane za pripremu ili pripremili cijeli obrok u jednom ciklusu pripreme jela. Težine u tablici odnose se na jedan Crisp tanjur.

PIZZA DOUBLE (DVOSTRUKA PIZZA)

Odabrana težina odnosi se na jednu pizzu; obje pizze trebale bi imati sličnu težinu.

QUICHE DOUBLE (DVOSTRUKI QUICHE)

Oba quichea mogu imati različite nadjeve, ali moraju imati sličnu težinu. Težine navedene u donjoj tablici ne mogu se odabrati i predstavljaju indikativnu težinu koju svaki quiche mora imati.

SAUSAGES & FRENCH FRIES (KOBASICE I PRŽENI KRUMPIRIĆI)

Probodite kobasice vilicom kako ne bi pukle te ih stavite na gornji Crisp tanjur, a zamrznute pržene krumpiriće na donji Crisp tanjur. Težine navedene u donjoj tablici ne mogu se odabrati i predstavljaju indikativnu težinu koju svaka namirnica mora imati.

FISH FILLET & VEGETABLES GRATIN (RIBLJI FILE I GRATINIRANO POVRĆE)

Narežite povrće, začinite ga uljem i začинима po želji i stavite na gornji Crisp tanjur. Ribu stavite na donji Crisp tanjur. Težine navedene u donjoj tablici ne mogu se odabrati i predstavljaju indikativnu težinu koju svaka namirnica mora imati.

AUBERGINES & PEPPERS (PATLIDŽANI I PAPRIKE)

Narežite povrće na komade, začinite ga uljem i začинима po želji. Patlidžane stavite na gornji Crisp tanjur, a paprike na donji Crisp tanjur. Težine navedene u donjoj tablici ne mogu se odabrati i predstavljaju indikativnu težinu koju svaka namirnica mora imati.

KATEGORIJA	JELO	TEŽINA
1*	Pizza Double (Dvostruka Pizza)	350 - 600 g
2	Quiche Double (Dvostruki Quiche)	700 - 900 g
3	Kobasice & Zamrznuti prženi krumpirići	500 - 600 g
4	Fish Fillet & Vegetables Gratin (Riblji file i gratinirano povrće)	500 - 600 g
5	Patlidžan & Paprike	500 - 600 g

Potreban pribor: dva Crisp tanjura, žičana polica, ručica Crisp tanjura.

MW SELF CLEAN (SAMOČIŠĆENJE MIKROVALNE PEĆNICE)

Djelovanje pare otpuštene tijekom ovog posebnog ciklusa čišćenja omogućuje lako otklanjanje prljavštine i ostataka hrane. Ulijte šalicu pitke vode u spremnik prikladan za mikrovalne pećnice i aktivirajte funkciju.



MIKROVALOVI

Za brzo kuhanje ili zagrijavanje jela ili napitaka. Mikrovalnu funkciju upotrebljavajte isključivo s hranom ili pićem unutar uređaja kako biste očuvali ispravnost proizvoda.

SNAGA (W)	PREPORUČUJE SE ZA
900	Brzo zagrijavanje napitaka ili drugih jela s visokim udjelom vode.
750	Kuhanje povrća.
650	Kuhanje mesa i ribe.
500	Kuhanje mesnih umaka ili umaka koji sadrže sir ili jaje. Završavanje mesnih pita ili zapečene tjestenine.
350	Sporo, lagano kuhanje. Savršeno za otapanje maslaca ili čokolade.
160	Odležavanje zamrznutih jela ili omekšavanje maslaca i sira.
90	Omekšavanje sladoleda.

RADNJA	JELO	SNAGA (W)	TRAJANJE (MIN)
Podgrija-vanje	2 šalice	900	1 – 2
Podgrija-vanje	Pire krumpir 1kg	900	10 – 12
Odmrza-vanje	Mljeveno meso 500g	160	15 – 16
Kuhanje	Biskvit	750	7 – 8
Kuhanje	Egg custard (Krema od jaja)	500	13 - 16
Kuhanje	Meat loaf (Mesna štruca)	750	17 - 20



KRUŽENJE ZRAKA

Za kuhanje jela na način kojim se postižu rezultati slični kao kod upotrebe klasične pećnice. Lim za pečenje ili drugo posuđe prikladno za pećnicu može se upotrebljavati za pripremu određenih namirnica. Za postizanje najboljih rezultata, ova funkcija sadrži fazu predgrijavanja: pričekajte kraj predgrijavanja prije umetanja hrane.

JELO	TEMP. (°C)	TRAJANJE (MIN)
Kolačić / Mali kolači	160	20 – 30
Cookies (Kolačići)	160 -170	20 – 30

Preporučeni pribor: Pravokutni lim za pečenje/rešetka



MANUAL FUNCTIONS (FUNKCIJE KOJE SE RUČNO ODABIRU)



FAST PREHEAT (BRZO ZAGRIJAV.)

Za brzo zagrijavanje pećnice prije ciklusa pečenja. Pričekajte da funkcija završi prije stavljanja hrane u pećnicu. Po završetku zagrijavanja pećnica će automatski odabrati funkciju „Kruženje zraka“.



ROŠTILJ

Za stvaranje korice, roštiljanje i gratinirana jela. Preporučujemo okretanje jela prilikom pečenja.

JELO

GRILL RAZINA

TRAJANJE (MIN)

Tost	Visoka	5 - 6*
Prawns (Rakovi)	Srednja	18 – 22

*Za debele kriške kruha predgrijte praznu mikrovalnu pećnicu s uključenim roštiljem na najvišoj postavci u trajanju od 3 minute.

Preporučeni pribor: Žičana polica



TERMO VENTILACIJA + MIKROVALOVI

Za brzo pripremanje jela u pećnici. Preporučuje se upotreba žičane police kako bi se optimizirala cirkulacija zraka.

JELO	SNAGA (W)	TEMP. (°C)	TRAJANJE (MIN)
Pečenja	350	170	35 – 40
Mesna pita	160	180	25 – 35

Potreban pribor: žičana polica



GRILL + MIKROV

Za brzo kuhanje i gratiniranje jela uz kombinaciju funkcija mikrovalova i roštilja.

JELO	SNAGA (W)	GRILL RAZINA	TRAJANJE (MIN)
Gratinira-ni krumpir	650	Srednja	20 – 22
Krumpir u ljusci	650	Visoka	10 – 12

Preporučeni pribor: Žičana polica



TURBO GRILL

Za savršene rezultate uz kombinaciju funkcija roštilja i konvekcijskog pečenja pećnice. Preporučujemo okretanje jela prilikom pečenja.

JELO	GRILL RAZINA	TRAJANJE (MIN)
Pileći kebab	Visoka	25 – 35

Preporučeni pribor: Žičana polica



TURBO ROŠTILJ + MIKROVALOVI

Za brzo kuhanje i stvaranje zapečene korice jela uz kombinaciju funkcija mikrovalova, roštilja i konvekcijskog pečenja pećnice.

JELO	SNAGA (W)	GRILL RAZINA	TRAJANJE (MIN)
Cannelloni (smrznuto)	650	Visoka	25 – 35
Svinjski kotleti	350	Visoka	30 – 40

Preporučeni pribor: Žičana polica



DOUBLE CRISP (DVOSTRUKI CRISP)

Ova ekskluzivna Whirlpool funkcija omogućuje istovremenu upotrebu dvaju Crisp tanjura, čime se udvostručuje količina hrane koju je moguće pripremiti. Može se upotrebljavati za pripremu iste hrane ili dviju različitih vrsta hrane. Postavite prvi Crisp tanjur izravno na okretni stakleni tanjur, a drugi na žičanu policu.

Slobodno eksperimentirajte s različitim kombinacijama hrane. Hranu koja zahtijeva intenzivnije pečenje ili treba biti hrskavija stavite na gornji Crisp tanjur. Osjetljivije namirnice stavite na donji Crisp tanjur.

Potreban pribor: dva Crisp tanjura, žičana polica, ručica Crisp tanjura.



ODMRZAVANJE

Za brzo odmrzavanje različitih vrsta jela navodeći njihovu težinu. Za najbolje rezultate namirnice uvijek stavite na okretni stakleni tanjur.

CRISP BREAD DEFROST (ODLEĐIVANJE KRUHA CRISP)
Ova ekskluzivna funkcija tvrtke Whirlpool omogućuje vam odleđivanje smrznutog kruha. Kombinacijom tehnologija Odleđivanje i Crisp vaš će kruh uvijek okusom i mirisom biti kao svježe pečen. Ovu funkciju koristite za brzo odmrzavanje i zagrijavanje prethodno ispečenih peciva, bageta i kroasana. U kombinaciji s ovom funkcijom mora se upotrebljavati tanjur Crisp.

KATEGORIJA	JELO	TEŽINA
1*	Vremenski Odgođeno Odmrzavanje	—
2*	Meso	100 g – 2 kg
3*	Perad	100 g – 3 kg
4*	Riba	100 g – 2 kg
5*	Crisp Bread Defrost (Odleđivanje Kruha Crisp)	50 – 800 g



CRISP

Za savršeno zapečena jela, s gornje i donje strane jela. Ova se funkcija mora upotrebljavati samo s posebnim Crisp tanjurom.

JELO	TRAJANJE (MIN)
Kolač od dizanog tijesta	7 – 8
Hamburger	8 - 10*

* Okrenite hranu na polovici pečenja.

Potreban pribor: Crisp tanjur, ručka Crisp tanjura

PRVA UPOTREBA

1. POSTAVLJANJE VREMENA

Morat ćete postaviti vrijeme kada prvi put uključujete pećnicu.



Dvije znamenke sata započet će treperiti. Okrenite gumb za postavljanje sata i pritisnite za potvrdu.



Dvije znamenke minuta započet će treperiti. Okrenite gumb za podešavanje za postavljanje minuta i pritisnite za potvrdu.

Napomena: Za naknadnu promjenu vremena pritisnite i držite pritisnutim najmanje jednu sekundu dok je pećnica isključena i ponovite gore navedene korake. Vrijeme ćete možda trebati ponovno namjestiti nakon duljih nestanaka struje.

SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

Kada je pećnica isključena, na zaslonu se prikazuje samo vrijeme. Pritisnite i držite za uključivanje pećnice. Okrenite gumb za prikaz glavnih dostupnih funkcija na zaslonu s lijeve strane. Odaberite jednu i pritisnite . Trenutačno odabrana funkcija će treperiti te će prestati treperiti nakon pritiska na gumb (tj. nakon što je odaberete).



Za odabir podfunkcije (kada je dostupna) odaberite glavne funkcije i zatim za potvrdu pritisnite i idite na zbornik funkcije.



Okrenite gumb kako biste odabrali među dostupnim podfunkcijama na zaslonu s desne strane i zatim pritisnite za potvrdu. Odabrana podfunkcija treperit će sve do njezine potvrde.

2. POSTAVLJANJE FUNKCIJE

. AUTOMATSKE FUNKCIJE/ODMRZAVANJE JET DEFROST

KATEGORIJA JELA

Nakon odabira jedne od automatskih funkcija trebat

2. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno. Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi. Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite dodatni pribor koji se nalazi u pećnici. Pećnicu zagrijavajte na 200 °C otprilike sat vremena, po mogućnosti upotrebljavajući funkciju kruženja zraka (npr. „Forced Air” [Kruženje zraka]).

Slijedite upute za ispravno postavljanje funkcije.

Napomena: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

ćete odabrati kategoriju jela koje pripremate.



Kada ikona treperi okrenite gumb za odabir potrebne kategorije i zatim pritisnite za potvrdu. Kategorije su prikazane na naljepnicama postavljenima na unutarnjem okviru vrata.

TEŽINA

Za postizanje najboljih rezultata za automatske funkcije (i Jet Defrost) trebate unijeti težinu namirnica birajući među zadanim postavkama: pećnica će izračunati idealno vrijeme trajanja funkcije koja se pokreće za svaku kategoriju jela.



Kada se zadana postavka pojavi na zaslonu i treperi ikona , okrenite gumb za postavljanje težine i zatim pritisnite za potvrdu.

. FUNKCIJE KOJE SE RUČNO ODABIRU

Nakon odabira željene funkcije možete promijeniti njezine postavke.

Na zaslonu će se prikazati postavke koje možete redom mijenjati.

SNAGA MIKROVALOVA/TEMPERATURA



Kada ikona **W** treperi na zaslonu, okrenite *gumb* za podešavanje postavke snage i zatim pritisnite za potvrdu i nastavite s izmjenom postavki koje slijede (ako je moguće).

Napominjemo: Nakon uključivanja funkcije snaga se može promijeniti tako da se pritisne **c/w** za pristup izborniku postavki pa zatim tako da se okrene *gumb* za promjenu postavke.

SNAGA ROŠTILJA

Postoje tri određene razine snage za roštiljanje: 1- (niska), 2- (srednja), 3- (visoka). Žadana vrijednost prikazuje se između dva trepereća simbola „-“.



Okrenite *gumb* na željenu razinu roštilja i pritisnite za potvrdu.

TRAJANJE



Kada ikona treperi na zaslonu, okrenite *gumb* za odabir potrebnog trajanja kuhanja i zatim pritisnite za potvrdu.

Ne morate postavljati vrijeme kuhanja ako želite ručno upravljati kuhanjem: Pritisnite za potvrdu i pokretanje funkcije.

Napomena: Tijekom kuhanja vrijeme kuhanja možete namjestiti okretanjem *gumba*; svakim pritiskom na vrijeme kuhanja produljuje se za 30 sekundi.

ZAGRIJAVANJE

Odaberite funkciju pa upotrijebite *gumba* za postavljanje ciljane temperature koju trebate i pritisnite za potvrdu i pokretanje funkcije.



Kada pećnica dostigne ciljanu temperaturu, oglašava se zvučni signal, a na zaslonu se prikazuje „Add Food” (Dodajte hranu).

Napomena: Preporučuje se da se hrana ne stavlja u pećnicu prije nego što pećnica dostigne ciljanu temperaturu.

3. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

Nakon primjene svih potrebnih postavki pritisnite za uključivanje funkcije.

Svaki put kada se *gumb* ponovno pritisne, vrijeme kuhanja će se produljiti za dodatnih 30 sekundi (za funkcije koje upotrebljavaju mikrovalove) ili za 5 minuta (za funkcije koje ne upotrebljavaju mikrovalove).

Napomena: U bilo kojem trenutku možete pritisnuti za pauziranje trenutno uključene funkcije.

. JET START

Kada je pećnica isključena, moguće je pokrenuti mikrovalni ciklus pritiskom na *gumb* Start. Svako dodatno pritiskanje *gumba* produljit će vrijeme za dodatnih 30 sekundi. Na primjer, moguće je pokrenuti mikrovalnu funkciju u trajanju od 90 sekundi tako da se *gumb* pritisne tri puta, čak i bez prethodnog uključivanja pećnice.

. SIGURNOSNI UREĐAJ

Ova se funkcija automatski aktivira kako bi se spriječilo slučajno uključivanje pećnice.



Otvorite i zatvorite vrata pa zatim pritisnite za pokretanje funkcije.

4. PAUZA

Za pauziranje uključene funkcije, na primjer za miješanje ili okretanje jela, samo otvorite vrata. Za ponovno pokretanje zatvorite vrata i pritisnite .

AUTOMATSKI PRIVREMENI PREKID
(PROMIJEŠAJTE ILI OKRENITE HRANU)

Neke se automatske funkcije nakratko prekidaju kako biste mogli okrenuti ili promiješati jelo.



Kada pećnica pauzira pečenje, otvorite vrata i obavite radnju koja se od vas traži prije no što ponovno zatvorite vrata i pritisnete za nastavak kuhanja.

5. KRAJ VREMENA KUHANJA

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.



Za produžavanje vremena kuhanja bez promjene postavki okrenite *gumb* za postavljanje novog vremena kuhanja i pritisnite .

. HLAĐENJE

Kada funkcija s vrućim zrakom završi, uređaj može obaviti postupak hlađenja.

Na zaslonu se prikazuje „Cool On” (Hlađenje u tijeku):



Nakon tog postupka pećnica se automatski isključuje.

. ZAKLJUČAVANJE TIPKI

Za zaključavanje tipki pritisnite i držite pritisnutim gumb  na najmanje 5 sekundi.



Isto ponovite za otključavanje tipki.

Napomena: Zaključavanje tipki može se uključiti i tijekom kuhanja.

Iz sigurnosnih razloga u bio kojem trenutku može se isključiti tako da se pritisne i drži pritisnut gumb .

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja.

Ne upotrebljavajte parne čistače.

Ne upotrebljavajte čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površinu uređaja.

UNUTARNJE I VANJSKE POVRŠINE

- Očistite površine vlažnom krpom od mikrovlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Dovršite suhom krpom.
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.
- U redovitim intervalima ili u slučaju prskanja, izvadite okretni tanjur i nosač kako biste očistili dno pećnice i uklonili sve ostatke hrane.
- Uključite funkciju „MW Self Clean“ (Samočišćenje mikrovalne pećnice) za optimalno čišćenje unutarnjih površina.
- Roštilj ne treba čistiti jer visoka temperatura sagorijeva prljavštinu. Tu funkciju redovito upotrebljavajte.

DODATNI PRIBOR

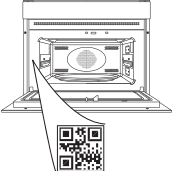
Sav pribor može se prati u perilici posuđa osim Crisp tanjura. Crisp tanjur treba prati vodom i blagim deterdžentom. Tvrdokornu prljavštinu lagano istrljajte krpom. Uvijek ostavite Crisp tanjur da se ohladi prije čišćenja.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Pećnica stvara zvukove čak i kada je isključena.	Uključen ventilator za hlađenje.	Pričekajte da završi postupak hlađenja.
Na zaslonu se prikazuje slovo „F“ iza kojeg slijedi broj.	Softverska pogreška.	Obratite se najbližem postprodajnom servisnom centru i navedite broj koji se nalazi iza slova „F“.
Tipke ne rade ispravno. Na zaslonu se pojavljuje neobičan prikaz.	Aktivirano je zaključavanje tipki (pogledajte odjeljak Zaključavanje tipki).	Onemogućite zaključavanje tipki slijedeći upute u odjeljku Zaključavanje tipki.
Pećnica se ne zagrijava.	Kada je uključen način rada „DEMO“, sve su komande aktivne i izbornici su dostupni, no pećnica se ne zagrijava.	Za izlazak iz načina rada DEMO, slijedite ovaj postupak: redom pritisnite °C/W, ☺, °C/W, ☺, °C/W ☺ (ukupno 6 dodira). Čut ćete zvučni signal koji potvrđuje da je operacija bila uspješna. Sat treperi i čeka postavljanje vremena. U tom je trenutku pećnica spremna za upotrebu.

Pravila, standardne dokumente i dodatne informacije o proizvodu možete pronaći tako da:

- Koristeći QR kod na Vašem uređaju
- posjetite naše web-mjesto **docs.whirlpool.eu/docs**
- Možete i **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj telefona potražite u knjižici jamstva). Kada se obraćate našem postprodajnom servisu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Proizvedeno prema licenci.





DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK
ZNAČKY WHIRLPOOL

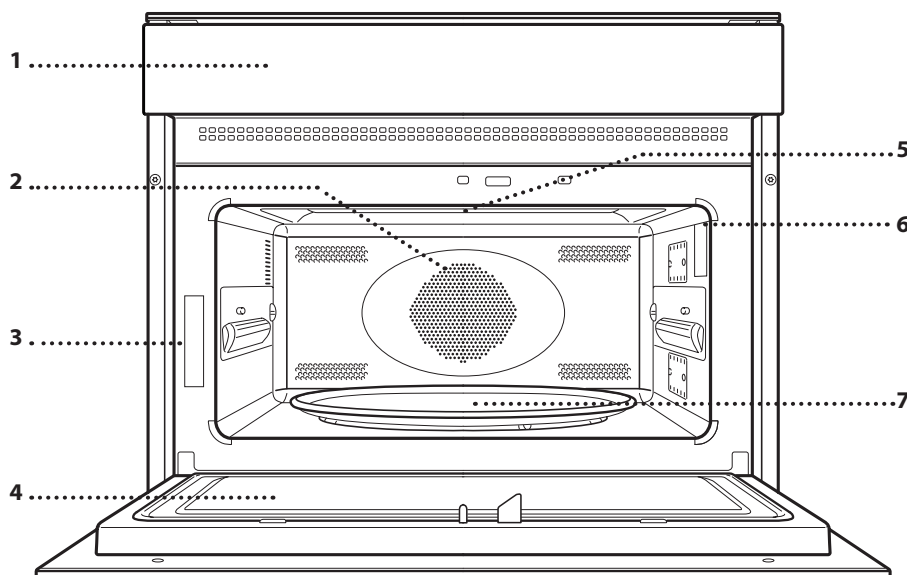
Přejete-li si získat komplexnější podporu, zaregistrujte
prosím svůj výrobek na stránce www.register10.com

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



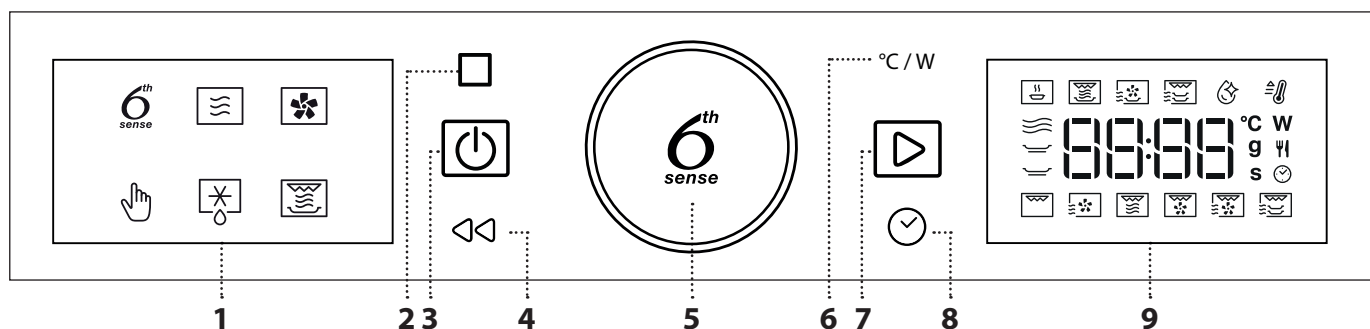
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte
bezpečnostní pokyny.

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Kruhové topné těleso
(není vidět)
3. Identifikační štítek
(neodstraňujte)
4. Dvířka
5. Horní topné těleso / gril
6. Světlo
7. Otočný talíř

OVLÁDACÍ PANEL



1. LEVÝ DISPLEJ

2. PAUZA

Přerušení cyklu tepelné úpravy

3. ON/OFF

Zapnutí nebo vypnutí trouby
a přerušení nebo vypnutí aktivní
funkce v kterémkoli okamžiku.

4. ZPĚT

Pro návrat na předcházející krok.
Dlouhým stisknutím (5 s) zapnete/
vypnete funkci Keylock (zámek
kláves).

5. OTOČNÝ OVLADAČ / TLAČÍTKO FUNKCE 6th SENSE

Jeho pomocí můžete procházet
funkcemi a nastavovat parametry
vaření. Stisknutím  provedete
výběr, nastavení, nalezení
a potvrzení funkcí nebo hodnot,
a také můžete spustit program
tepelné úpravy potravin.

6. VÝKON / TEPLOTA

Nastavení teploty, úrovně grilu
nebo mikrovlnného výkonu.

7. START

Pro aktivaci funkcí a potvrzení
nastavení

8. ČAS

Pro nastavení času a nastavení
nebo přizpůsobení doby přípravy.

9. PRAVÝ DISPLEJ

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Na trhu je mnoho různých druhů doplňků. Před nákupem se vždy ujistěte, že dané příslušenství je vhodné pro použití v mikrovlnné troubě a že je odolné vůči teplotám uvnitř trouby.

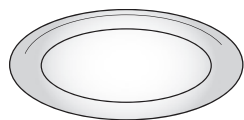
Kovové nádoby na jídlo nebo nápoje by se neměly nikdy používat při vaření pomocí mikrovln.

Vždy se ujistěte o tom, že se potraviny ani příslušenství trouby nedostanou do styku s vnitřními stěnami trouby.

Před zapnutím trouby se vždy ujistěte, že se otočný talíř může volně otáčet. Při vkládání nebo vyjímání jiného příslušenství buďte opatrní, abyste omylem nevysadili otočný talíř z jeho držáku.

Příslušenství může během mikrovlnné funkce zvýšit teplotu. Na konci cyklu se doporučuje používat ochranu pro manipulaci s příslušenstvím.

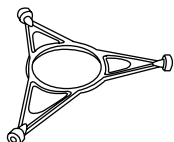
OTOČNÝ TALÍŘ



Je-li umístěn v držáku, otočné sklo lze využívat při všech metodách vaření/pečení. S výjimkou obdélníkového plechu na pečení je otočné sklo nutné

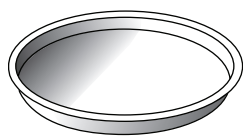
používat vždy jako podstavec pro další nádoby nebo příslušenství.

DRŽÁK OTOČNÉHO TALÍŘE



Skleněný otočný talíř pokládejte pouze na držák otočného talíře. Na držák nepokládejte jiné příslušenství.

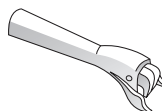
TALÍŘ CRISP



Pouze pro použití s určenou funkcí. Talíř Crisp musí být vždy umístěn uprostřed skleněného otočného talíře nebo drátěného roštu (nebo obojího u funkce „Double Crisp“) a může být předehříván, když

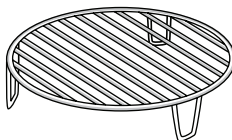
je prázdný, a to použitím speciální funkce určené výhradně pro tento účel. Jídlo položte rovnou na talíř crisp.

RUKOJEŤ PRO TALÍŘ CRISP



Je užitečná při vyndávání horkého talíře „Crisp“ z trouby.

MŘÍŽKA



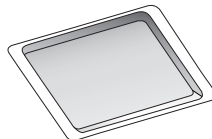
Umožní umístit jídlo blíže ke grilu za účelem dokonalého opečení a zajistí optimální cirkulaci vzduchu.

Musí být použita jako základna pro talíř Crisp v některých funkcích

„Crisp Fry“ a pro umístění druhého talíře Crisp ve funkcích „Double Crisp“.

Mřížku umístěte na otočný talíř a ujistěte se, že se nedotýká jiných ploch.

OBDÉLNÍKOVÝ PLECH NA PEČENÍ



Plech na pečení používejte pouze u funkcí umožňujících konvenční pečení; nikdy nesmí být použit v kombinaci s mikrovlnami.

Talíř ve vodorovné poloze vložte

do držáku oddílu pro pečení.

Upozornění: Při použití obdélníkového plechu na pečení není třeba odstraňovat otočný talíř s držákem.

Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu trouby lišit.

Další příslušenství, jež není součástí vybavy, lze zakoupit zvlášť prostřednictvím servisního centra.

FUNKCE

6th SENSE FUNKCE

S funkcemi 6th Sense jednoduše zvolíte typ a hmotnost nebo množství potravin, abyste dosáhli nejlepších výsledků. Trouba automaticky vypočítá optimální nastavení a bude je dále měnit v průběhu vaření. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.



OHŘEV S FUNKCÍ 6TH SENSE

Slouží k ohřevu již hotových mražených či chlazených jídel nebo jídel o pokojové teplotě. Trouba automaticky vypočítává hodnoty nezbytné k dosažení co nejlepších výsledků v co nejkratším čase. Jídlo vložte do trouby v žáruvzdorném talíři nebo míse vhodné do mikrovlnné trouby.

KATEGORIE	JÍDLO	VÁHA
1	Připravená porce jídla na talíři	250–800 g
2*	Mražené lasagne	400 g – 1 kg
3*	Zmražená porce	250–800 g
4	Mléko / voda	100–500 g
5	Polévky	200–800 g



6TH SENSE CRISP FUNKCE

Pro rychlý ohřev a pečení zmražených jídel se zlatým a křupavým povrchem. Tuto funkci používejte jen s talířem Crisp, jenž je součástí vybavení. Jakmile vás trouba vyzve, jídlo obraťte.

KATEGORIE	JÍDLO	VÁHA
1	Kousky kuřete	400 g – 1,2 kg
2*	Hamburgery	100–500 g
3*	Kuřecí nugety	100–500 g
4*	Pizza	350–600 g
5*	Rybí prsty-obalované	100–500 g

Požadované příslušenství: Talíř Crisp, rukojeť pro talíř Crisp.



6TH SENSE CRISP FRY FUNKCE

Tato zdravá a exkluzivní funkce kombinuje kvalitu funkce úpravy dokřupava s vlastnostmi cirkulace teplého vzduchu. Umožňuje docílit křupavosti a chutných výsledků smažení na výrazně nižším množství oleje v porovnání s tradičním způsobem přípravy. V některých receptech lze olej dokonce i úplně vynechat. Možnosti spočívají ve smažení různých druhů přednastavených jídel, a to jak čerstvých, tak mražených.

KATEGORIE	JÍDLO	VÁHA
1*	Hranolky	100–500 g
2*	Smažená ryba s hranolky	100–500 g
3	Kuřecí řízek v chlebu	100–500 g
4	Paprikové proužky	100–500 g
5*	Smažené mořské plody	100–500 g

Požadované příslušenství: Talíř Crisp, drátěný rošt, rukojeť pro talíř Crisp.



6TH SENSE DOUBLE CRISP FUNKCE

Tato jedinečná funkce umožňuje používat dva talíře Crisp současně a zdvojnásobit tak množství připravovaného jídla nebo připravit kompletní jídlo na jedno vaření. Hmotnosti v tabulce jsou určeny pro jeden talíř Crisp.

PIZZA DOUBLE

Volitelná hmotnost se vztahuje na jednu pizzu; obě pizzy by měly mít podobnou hmotnost.

QUICHE DOUBLE (dva slané koláče)

Oba slané koláče mohou mít různou náplň, ale podobnou hmotnost. Hmotnost uvedenou v tabulce níže nelze zvolit a jedná se o orientační hmotnost, kterou musí mít každý slaný koláč.

KLOBÁSA A HRANOLKY

Klobásky propíchněte vidličkou, aby nepraskly, a položte je na horní talíř Crisp a mražené hranolky na spodní talíř Crisp. Hmotnost uvedenou v tabulce níže nelze zvolit a jedná se o orientační hmotnost, kterou musí mít každé jídlo.

RYBÍ FILÉ A ZAPÉKANÁ ZELENINA

Nakrájejte zeleninu, ochuťte ji olejem a kořením podle chuti a položte na horní talíř Crisp. Rybu položte na spodní talíř Crisp. Hmotnost uvedenou v tabulce níže nelze zvolit a jedná se o orientační hmotnost, kterou musí mít každé jídlo.

LILKY A PAPRIKY

Zeleninu nakrájejte na kousky, ochuťte olejem a kořením podle chuti. Lilek položte na horní talíř Crisp a papriku na spodní talíř Crisp. Hmotnost uvedenou v tabulce níže nelze zvolit a jedná se o orientační hmotnost, kterou musí mít každé jídlo.

KATEGORIE	JÍDLO	VÁHA
1*	Pizza Double	350–600 g
2	QUICHE DOUBLE (dva slané koláče)	700–900 g
3	Klobásky a mražené hranolky	500–600 g
4	Rybí filé a zapékaná zelenina	500–600 g
5	Lilek a papriky	500–600 g

Požadované příslušenství: Dva talíře Crisp, drátěný rošt, rukojeť pro talíř Crisp.



MW SAMOČIŠTĚNÍ

Působení páry, která se uvolňuje při tomto speciálním čisticím cyklu, umožňuje snadné odstranění nečistot a zbytků jídla. Nalejte hrnek pitné vody do nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě a zapněte funkci.



MIKROVLNÝ

Pro rychlou přípravu a opětovné ohřátí jídel a nápojů. Funkci mikrovlnné trouby používejte pouze s jídlem nebo nápoji uvnitř, aby byla zachována správná funkčnost výrobku.

VÝKON (W)	DOPORUČENO PRO
900	Rychlý ohřev nápojů nebo jídel s vysokým obsahem vody.
750	Příprava zeleniny.
650	Příprava masa a ryb.
500	Vaření masových omáček nebo omáček s obsahem sýra nebo vajec. Dopečení masových koláčů nebo zapečených těstovin.
350	Pomalé, mírné vaření. Velmi se hodí pro rozpouštění másla nebo čokolády.
160	Rozmrazování jídel nebo změknutí másla a sýrů.
90	Změknutí zmrzliny.

ČINNOST	JÍDLO	PŘÍKON (W)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)
Ohřev	2 hrnky	900	1 - 2
Ohřev	Bramborová kaše 1 kg	900	10 - 12
Rozmrazování	Mleté maso 500 g	160	15-16
Vaření	Piškotový koláč	750	7 - 8
Vaření	Vaječný krém	500	13 - 16
Vaření	Sekaná	750	17 - 20



HORKÝ VZDUCH

Slouží k přípravě pokrmů způsobem, který má podobné výsledky jako při použití běžné trouby. K přípravě určitých pokrmů lze použít pekáč na pečení nebo jiné nádoby vhodné pro použití v troubě. Pro dosažení nejlepších výsledků má tato funkce fázi předehřevu: počkejte na konec předehřevu a vložte jídlo.

JÍDLO	TEPL. (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)
Cupcake / Malé dorty	160	20-30
Jemné pečivo	160 - 170	20-30

Doporučené příslušenství: Obdélníkový plech na pečení / mřížka



MANUAL FUNCTIONS (MANUÁLNÍ FUNKCE)



RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

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



GRILL

Pro osmahnutí dozlatova, grilování a gratinování. Doporučujeme jídlo během grilování obracet.

JÍDLO	GRILL-ÚROV. VÝK	DOBA TRVÁNÍ (MIN)
Topinky/toasty	Vysoký	5 - 6*
Prawns (Krevety)	Střední	18-22

*Pro silné krajíce chleba předehřejte prázdnou mikrovlnnou troubu na 3 minuty

Doporučené příslušenství: mřížka



HORKÝ VZDUCH + MV

K rychlé přípravě jídla v troubě. Za účelem optimalizace cirkulace vzduchu doporučujeme použít mřížku.

JÍDLO	PŘÍKON (W)	TEPL. (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)
Pečeně	350	170	35 - 40
Masový koláč	160	180	25-35

Požadované příslušenství: mřížka



GRIL + MV

Pro rychlé uvaření a gratinování s využitím kombinovaných funkcí mikrovln a grilu.

JÍDLO	PŘÍKON (W)	GRILL-ÚROV. VÝK	DOBA TRVÁNÍ (MIN)
Gratinované brambory	650	Střední	20-22
Plněné brambory ve slupce	650	Vysoký	10 - 12

Doporučené příslušenství: mřížka



TURBOGRILL

Pro dosažení dokonalých výsledků díky kombinaci grilu a konvenčních funkcí vzduchu trouby. Doporučujeme jídlo během grilování obracet.

JÍDLO	GRILL-ÚROV. VÝK	DOBA TRVÁNÍ (MIN)
Kuřecí kebab	Vysoký	25-35

Doporučené příslušenství: mřížka



TURBOGRIL + MV

Pro rychlé uvaření a osmahnutí vašeho jídla dozlatova díky kombinaci mikrovln, grilu a konvenčních funkcí vzduchu trouby.

JÍDLO	PŘÍKON (W)	GRILL-ÚROV. VÝK	DOBA TRVÁNÍ (MIN)
Mražené cannelloni	650	Vysoký	25-35
Vepřové kotlety	350	Vysoký	30-40

Doporučené příslušenství: mřížka



DOUBLE CRISP

Tato exkluzivní funkce Whirlpool umožňuje používat dva talíře Crisp najednou, čímž se zdvojnásobí množství vařeného jídla. Lze takto vařit stejný pokrm nebo dva různé pokrmy. První talíř Crisp položte přímo na skleněný otočný stůl, druhý pak na drátěný rošt. Nebojte se experimentovat s různými kombinacemi potravin. Pokrmy, které vyžadují intenzivnější přípravu nebo které mají být křupavější, položte na horní talíř Crisp. Nejchoulostivější potraviny vkládejte do spodního talíře Crisp.

Požadované příslušenství: Dva talíře Crisp, drátěný rošt, rukojeť pro talíř Crisp

Whirlpool



ROZMRAZOVÁNÍ

Pro rychlé rozmrazování různých druhů jídel se zadáním pouze jejich hmotnosti. Pro dosažení co nejlepších výsledků pokládejte jídlo vždy přímo na skleněný otočný talíř.

CRISP BREAD DEFROST (ROZMRAZENÍ CHLEBA FUNKCÍ CRISP)

Tato exkluzivní funkce Whirlpool vám umožní rozmrazit chléb. Díky kombinaci technologií rozmrazování a úpravy do křupava bude váš chléb chutnat jako čerstvě upečený. Tuto funkci používejte k rychlému rozmrazení a nahřátí mražených žemlí, baget a croissantů. Tato funkce vyžaduje použití talíře Crisp.

KATEGORIE	JÍDLO	VÁHA
1*	Časované rozmrazování	–
2*	Maso	100 g – 2 kg
3*	Drůbež	100 g – 3 kg
4*	Ryby	100 g – 2 kg
5*	Crisp bread defrost (rozmrazení chleba funkcí crisp)	50–800 g



CRISP

Pro dokonalé osmahnutí pokrmu dozlatova, a to jak na povrchu, tak vespod. Tuto funkci je nutné používat výhradně se speciálním talířem Crisp.

JÍDLO	DOBA TRVÁNÍ (MIN)
Moučník z kynutého těsta	7 - 8
Hamburger	8–10*

* V polovině doby pečení jídlo obraťte.

Požadované příslušenství: talíř Crisp, rukojeť pro talíř Crisp

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

Při prvním zapnutí trouby budete muset nastavit čas.



Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení hodin: Pro nastavení hodiny otáčejte ovladačem a stisknutím volbu potvrďte.



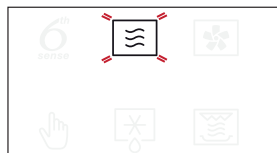
Na displeji začnou blikat dvě číslice pro minuty. Pro nastavení minut otáčejte ovladačem a stisknutím volbu potvrďte.

Upozornění: Přejete-li si později nastavený čas změnit, pak zatímco je trouba vypnutá, stiskněte a alespoň na 1 sekundu podržte a zopakujte kroky uvedené výše. Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení.

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Je-li trouba vypnutá, na displeji se bude zobrazovat pouze čas. Stiskem a podržením troubu zapnete. Pro zobrazení hlavních dostupných funkcí na levém displeji otáčejte *ovladačem*. Jednu z hodnot vyberte a stiskněte . Aktuálně zvolená funkce bude blikat a po stisknutí knoflíku (tj. po jejím výběru) blikat přestane.



Pro výběr podfunkce (kde je tato možnost dostupná) zvolte hlavní funkci a poté pro potvrzení stiskněte a přejděte do nabídky funkcí.



Otáčejte *ovladačem*, zvolte jednu z podfunkcí dostupných na pravém displeji a poté potvrďte stiskem . Vybraná dílčí funkce bude blikat až do jejího potvrzení.

2. NASTAVTE FUNKCI

. AUTOMATICKÉ FUNKCE / RYCHLÉ ROZMRAZENÍ JET DEFROST

KATEGORIE POTRAVIN

Po výběru jedné z automatických funkcí je třeba zvolit kategorii přípravovaného jídla.

2. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev. Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu. Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. Přibližně na jednu hodinu zahřejte troubu na 200 °C, ideální je funkce s cirkulací vzduchu (např. funkce „Horký vzduch“).

Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.



Bliká-li symbol , otáčením *ovladače* zvolte požadovanou kategorii a potvrďte stiskem . Kategorie jsou uvedeny na samolepkách nalepených na vnitřním rámu dveří.

VÁHA

Aby bylo možné dosáhnout co nejlepších výsledků, automatické funkce (a funkce JET DEFROST) vyžadují zadání hmotnosti potravin, a to výběrem z přednastavených hodnot: trouba u každé kategorie potravin vypočítá ideální délku trvání funkce.



Když se na displeji objeví základní nastavení a bliká symbol , otáčením *ovladače* nastavte hmotnost a potvrďte stiskem .

. FUNKCE S RUČNÍM NASTAVENÍM

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce.

Na displeji se zobrazí nastavení, které lze postupně měnit.

VÝKON MIKROVLN / TEPLOTA



Pokud na displeji bliká ikona **W**, otáčením *ovladače* nastavte výkon a poté, pro potvrzení volby, stiskněte a pokračujte ve změně následného nastavení (je-li to možné).

Upozornění: Jakmile je funkce jednou aktivována, nastavení výkonu lze změnit stiskem $^{\circ}\text{C}/\text{W}$, čímž se dostanete do nabídky nastavení; poté je pro změnu nastavení třeba otáčet *ovladačem*.

VÝKON GRILU

Pro grilování jsou definovány tři úrovně výkonu: 1 (nízká), 2 (střední), 3 (vysoká). Výchozí hodnota je zobrazena mezi dvěma blikajícími symboly „-“.



Otáčením *ovladače* nastavte požadovanou úroveň grilu a volbu potvrďte stisknutím .

DOBA TRVÁNÍ



Když na displeji bliká ikona , pro nastavení požadované doby přípravy použijte *ovladač* a poté pro potvrzení stiskněte .

Čas pečení nemusíte nastavovat, pokud chcete pečení řídit ručně: Stiskem potvrdíte a spustíte funkci.

Poznámka: Dobu přípravy můžete přizpůsobit i během přípravy jídla, a to otáčením *ovladače*; každým dalším stiskem se doba přípravy prodlouží o 30 vteřin.

PŘEDOHŘEV

Vyberte funkci, poté použijte *ovladač* k nastavení vámi požadované cílové teploty, potvrďte volbu stisknutím a funkci spustěte.



Jakmile trouba dosáhne cílové teploty, ozve se zvukový signál a na displeji se zobrazí nápis „Add Food“ (Přidejte jídlo).

Upozornění: doporučuje se nevkládat jídlo do trouby, dokud nedosáhne cílové teploty.

3. AKTIVUJTE FUNKCI

Po provedení všech požadovaných nastavení aktivujte funkci stiskem .

Po každém dalším stisknutí tlačítka se doba vaření prodlouží o dalších 30 sekund (pro funkce využívající mikrovlnné trouby) nebo o 5 minut (pro funkce, které nepoužívají mikrovlnné trouby).

Upozornění: K pozastavení probíhající funkce můžete kdykoli stisknout .

. JET START

Když je trouba vypnutá, je možné spustit mikrovlnný cyklus stisknutím tlačítka Start. Každým dalším stisknutím tlačítka se doba prodlouží o dalších 30 sekund. Například je možné třikrát stisknout tlačítko a spustit mikrovlnnou funkci trvající 90 sekund, aniž by bylo nutné troubu zapnout.

. BEZPEČNOSTNÍ ZÁMEK

Tato funkce se automaticky aktivuje za účelem předejít náhodné aktivaci trouby.



Otevřete a zavřete dvířka a poté, pro spuštění zvolené funkce, stiskněte .

4. PAUZA

Přejete-li si pozastavit spuštěnou funkci, například za účelem promíchání nebo obrácení jídla, jednoduše otevřete dvířka.

Pro opětovné spuštění dvířka zavřete a stiskněte .

AUTOMATICKÁ PAUZA

(ZAMÍCHEJTE NEBO OBRAŤTE JÍDLO)

Určité funkce se pozastaví a umožní vám tak pokrm obrátit nebo promíchat.



Jakmile se funkce přeruší, otevřete dvířka a proveďte akci, kterou trouba požaduje. Poté dvířka opět zavřete a pro pokračování stiskněte .

5. ČAS UKONČENÍ TEPELNÉ ÚPRAVY

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



Přejete-li si dobu přípravy prodloužit bez provádění změn v nastavení, otočením *ovladače* nastavte nový čas a stiskněte .

. OCHLAZOVÁNÍ

Po skončení funkce s horkým vzduchem se spotřebič může automaticky ochlazovat.

Na displeji se zobrazí „Cool On“ (Ochlazování):



Po tomto procesu se trouba automaticky vypne.

. ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK

Pro uzamknutí klávesnice stiskněte a alespoň na 5 sekund podržte .



Stejným postupem klávesnici odemknete.

Upozornění: Tlačítka lze zablokovat i v průběhu samotného pečení.

Z bezpečnostních důvodů lze troubu kdykoliv vypnout stisknutím a podržením tlačítka .

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před prováděním jakýchkoli úkonů údržby a čištění se ujistěte, že spotřebič vychladl.

Nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.

Nepoužívejte ocelovou vlnu, prostředky na drhnutí ani abrazivní prostředky nebo čisticí prostředky s korozně agresivním účinkem, protože by mohly poškodit povrchy spotřebiče.

VNITŘNÍ A VNĚJŠÍ POVRCHY

- Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákná. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- V pravidelných intervalech nebo v případě rozlití odstraňte otočný talíř i s držákem, abyste vyčistili dno trouby a odstranili veškeré zbytky jídla.
- Spusťte funkci samočištění „MW Self Clean“ pro optimální čištění vnitřních povrchů.
- Gril není třeba čistit, neboť intenzivní teplotou se veškeré nečistoty vypalují. Tuto funkci používejte pravidelně.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Veškeré příslušenství s výjimkou talíře Crisp lze mýt v myčce nádobí.

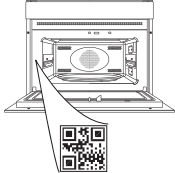
Talíř Crisp omývejte ve vlažné vodě s přidáním jemného mycího prostředku. Odolné nečistoty jemně vydrhněte hadříkem. Před čištěním vždy nechejte talíř Crisp vychladnout.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha přetrvává.
Trouba generuje hluk i přesto, že je vypnutá.	Chladicí ventilátor je v chodu.	Počkejte, dokud proces chlazení neskončí.
Na displeji se zobrazí písmeno „F“ následované písmenem nebo číslem.	Softwarová chyba.	Kontaktujte nejbližší středisko poprodejních služeb a uveďte písmeno nebo číslo, které následuje za písmenem „F“.
Klávesnice nefunguje, jak se předpokládalo. Na displeji se zobrazí podivná vizualizace.	Zámek kláves byl aktivován (viz část Zámek kláves).	Zámek kláves vypněte podle pokynů v části Zámek kláves.
Trouba se nezahřívá.	Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje.	Chcete-li ukončit režim DEMO, postupujte takto: stiskněte °C/W, ☺, °C/W, ☺, °C/W, ☺ za sebou (celkem 6 stisknutí). Uslyšíte zvukový signál, že úkon proběhne úspěšně. Hodiny blikají a čekají na nastavení hodin. V tomto okamžiku je trouba připravena k použití.

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

- Pomocí QR kódu ve vašem spotřebiči
- Navštívením našeho webu **docs.whirlpool.eu/docs**
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Vyrobeno v licenci.

**TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT**

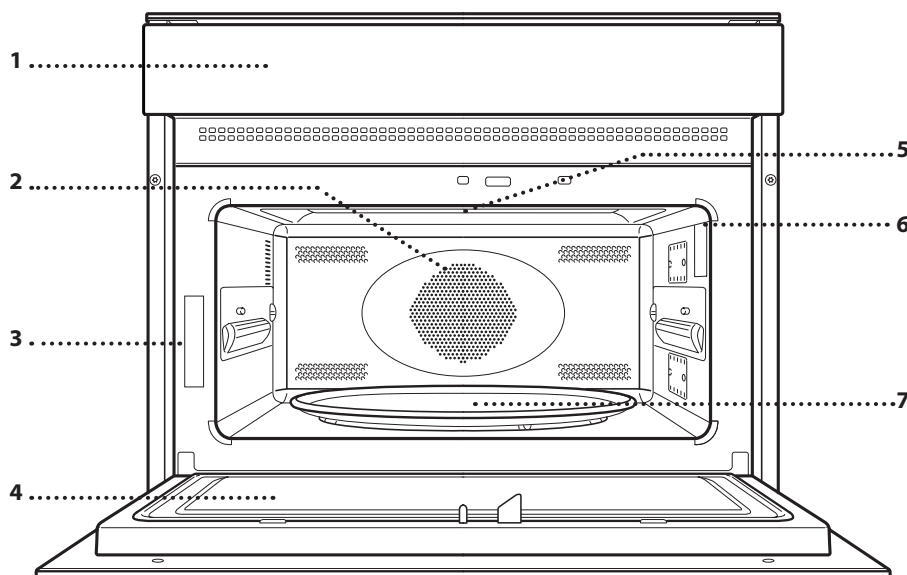
Registrér venligst dit produkt på www.register10.eu, for at modtage en mere komplet assistance

**SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT,
FOR AT INDHENTE FLERE
OPLYSNINGER**



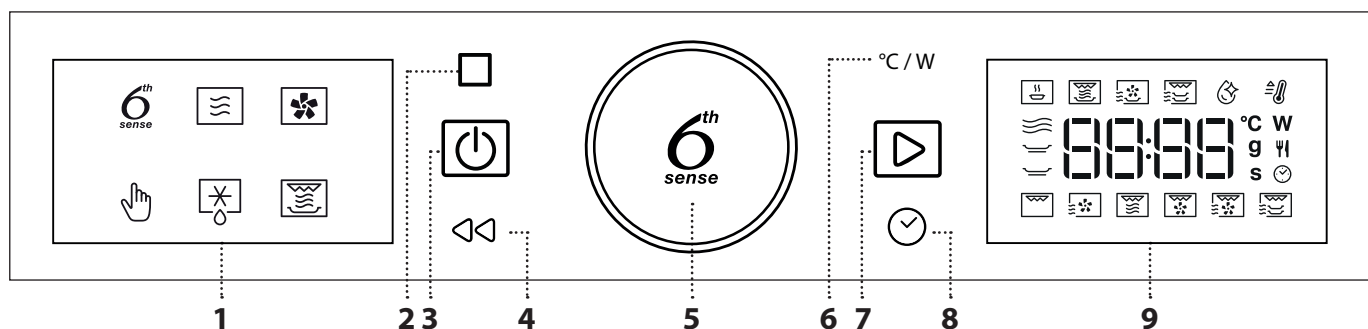
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
3. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
4. Luge
5. Øverste varmelegeme/grill
6. Lys
7. Drejetallerken

BETJENINGSPANEL



1. VENSTRE DISPLAY

2. PAUSE

Til midlertidig standsning af en tilberedningscyklus

3. ON/OFF

Bruges til at tænde og slukke for ovnen og når som helst stoppe en aktiv funktion.

4. TILBAGE

Bruges til at vende tilbage til det forrige trin. Et langt tryk (5s) slår Keylock-funktionen til/fra.

5. DREJEKNAP / KNAPPEN 6th SENSE

Drej herpå, for at browse gennem funktionerne og justere alle tilberedningsparametrene. Tryk på  for at markere, indstille, tage adgang til eller bekræfte funktioner eller parametre, samt eventuelt starte tilberedningsprogrammet.

6. EFFEKT / TEMPERATUR

Til justering af temperatur, grillstyrke eller mikrobølgeeffekt.

7. UDSKUDET

Bruges til at starte funktioner og bekræfte indstillinger

8. KLOKKESLÆT

Bruges til at indstille klokkeslættet og til at ændre eller justere tilberedningstiden.

9. HØJRE DISPLAY

TILBEHØR

Der er et stort udvalg af tilbehør på markedet. Før indkøb skal du sikre dig, at det er velegnet til brug i mikrobølgeovn og, at det er ildfast til brug i ovnen.

Der må aldrig bruges metalbeholdere til mad- eller drikkevarer under tilberedning i mikrobølgeovn.

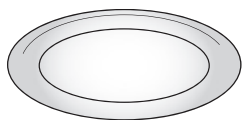
Sørg altid for, at mad og tilbehør ikke kommer i kontakt med ovnens indersider.

Inden der tændes for ovnen, skal man altid

sikre sig, at drejetallerkenen kan dreje frit. Vær opmærksom på ikke at vælte drejetallerkenen, når du indsætter eller fjerner andet tilbehør.

Tilbehørets temperatur kan stige under mikrobølgefunktionen. Det anbefales at bruge beskyttende udstyr til at håndtere tilbehør ved cyklussens afslutning.

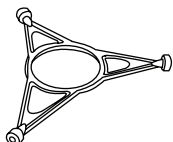
DREJETALLERKEN



eller tilbehør, med bageplade.

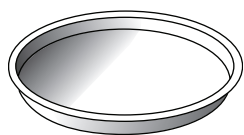
Drejetallerkenen kan bruges med alle tilberedningsmetoder, når den placeres på den tilhørende støtte. Drejetallerkenen skal altid bruges som underdel for andre beholdere undtagelse af den rektangulære

DREJEKRYDS



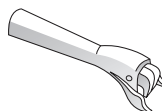
Brug kun drejekrydset til glasdrejetallerkenen. Andet tilbehør må ikke hvile på drejekrydset.

CRISP-PANDE



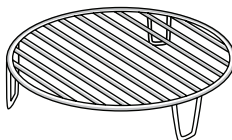
Må kun anvendes med de forudsete funktioner. Crisp-panden skal altid placeres midt på glasdrejetallerkenen eller risten (eller begge i "Double Crisp" funktioner), og kan forvarmes, når den er tom, ved at bruge den dertil beregnede specialfunktion. Anbring maden direkte på Crisp-panden.

HÅNDTAG TIL CRISP-PANDE



Nyttig til at tage den varme Crisp-pande ud af ovnen.

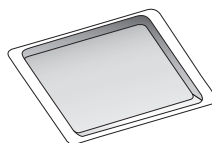
RIST



Den giver dig mulighed for at placere maden tættere på grillen, for at brune din ret på en perfekt måde og for at optimere varmluftscirkulationen.

Den skal anvendes som understøtning af crisp-panden i visse "Crisp Fry" funktioner og til placering af den anden crisp-pande til "Double Crisp" funktioner. Anbring risten på drejetallerkenen, og sørg for, at den ikke berører andre overflader.

REKTANGULÆR BRADEPANDE



Bradepanden må kun bruges med funktioner, der giver mulighed for varmluftsbagning; den må aldrig anvendes i kombination med mikrobølger.

Indsæt pladen i vandret stilling, og lad den hvile på hylden i ovnrummet.

Bemærk: Du behøver ikke tage drejetallerkenen og dens støtter ud, når du bruger den rektangulære bageplade.

Antallet og typerne af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt. Yderligere, ikke medfølgende, tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

FUNKTIONER

6th SENSE FUNCTIONS (6th SENSE FUNKTIONER)

Med 6th Sense funktionerne skal man blot vælge fødevarens type og vægt eller mængde, for at opnå de bedste resultater. Ovnen vil automatisk beregne de optimale indstillinger og fortsætter med at ændre dem, efterhånden som tilberedningen skrider frem. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.

 **6th SENSE GENOPVARMNING**
Bruges til at genopvarme en færdiglavet ret, som er frosset eller ved rumtemperatur. Ovnen beregner automatisk de indstillinger, der kræves for at opnå de bedst mulige resultater, på så kort tid som muligt. Anbring retten på en ovn- og mikrobølgefast tallerken eller fad.

GRUPPE	MAD	VÆGT
1	Tallerkenret	250 - 800 g
2*	Frozen Lasagna (Frossen lasagne)	400 g - 1 kg
3*	Frossen portion	250 - 800 g
4	Mælk/Vand	100 - 500 g
5	Suppe	200 - 800 g

 **6th SENSE CRISP**
Bruges til hurtig opvarmning og tilberedning af frosne madvarer og til at give dem gylden og sprød top. Brug kun denne funktion med den medfølgende Crisp-pande. Vend maden når dette forespørges.

GRUPPE	MAD	VÆGT
1	Kyllingestykker	400 g - 1,2 kg
2*	Hamburgere	100 - 500 g
3*	Kyllingenuggets	100 - 500 g
4*	Pizza	350 - 600g
5*	Fiskepinde	100 - 500 g

Krævede tilbehør: Crisp-pande, håndtag til Crisp-pande.

 **6th SENSE CRISP FRY**
Denne sunde og eksklusive funktion kombinerer crisp-funktionens kvalitet med cirkulation af varmluft. Dette giver sprøde og velsmagende stegeresultater, med en betragtelig reduktion af den nødvendige olie i forhold til traditionel tilberedning og eliminerer endog behovet for olie i visse opskrifter. Funktionen kan bruges til stegning af en række forindstillede fødevarer, enten friske eller frosne.

GRUPPE	MAD	VÆGT
1*	Pommes frites	100 - 500 g
2*	Fish and Chips	100 - 500 g
3	Paneret kyllingefilet	100 - 500 g
4	Peberfrugt i strimler	100 - 500 g
5*	Stegte fisk og skaldyr	100 - 500 g

Krævede tilbehør: Crisp-pande, rist, håndtag til Crisp-pande.

6th SENSE DOBBELT CRISP

Denne unikke funktion gør det muligt at bruge to crisp-plader på samme tid for at fordoble mængden af mad, der skal tilberedes, eller få et komplet måltid med en enkelt tilberedning. Vægtangivelserne i tabellen er beregnet til en enkelt crisp-pande.

DOBBELT PIZZA
Valgbar vægt henviser til en pizza; begge pizzaer skal have samme vægt.

DOBBELT QUICHE
De to quicher kan have forskelligt fyld, men samme vægt. Vægtangivelserne i den nedenstående tabel kan ikke vælges og er den vejledende vægt, som hver quiche skal have.

PØLSER & POMMES FRITES
Prik pølserne med en gaffel, så de ikke sprænger, og læg dem på den øverste crisp-pande og de frosne pommes frites på den nederste crisp-pande. Vægtangivelserne i den nedenstående tabel kan ikke vælges og er den vejledende vægt, som hver madvare skal have.

FISKEFILET & GRØNTSAGSGRATIN
Skær grøntsager, krydr med olie og krydderier efter ønske, og læg dem på den øverste crisp-pande. Læg fisken på crisp-panden herunder. Vægtangivelserne i den nedenstående tabel kan ikke vælges og er den vejledende vægt, som hver madvare skal have.

AUBERGINER & PEBERFRUGTER
Skær grøntsagerne i stykker, krydr med olie og krydderier efter ønske. Anbring auberginer på den øverste crisp-pande og peberfrugter på crisp-panden nedenunder. Vægtangivelserne i den nedenstående tabel kan ikke vælges og er den vejledende vægt, som hver madvare skal have.

GRUPPE	MAD	VÆGT
1*	Dobbelt pizza	350 - 600g
2	Dobbelt quiche	700 - 900g
3	Pølser & frosne pommes frites	500 - 600g
4	Fiskefilet & grøntsagsgratin	500 - 600g
5	Auberginer & peberfrugter	500 - 600g

Krævede tilbehør: To crisp-pander, rist, håndtag til crisp-pande.

MIKRO SELVRENS

Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes. Hæld en kop drikkevand i en beholder, der er egnet til brug i mikrobølgeovn, og aktivér funktionen.



MIKROBØLGE

Bruges til hurtig tilberedning og genopvarme mad- eller drikkevarer. Brug kun mikrobølgefunktionen med mad eller drikkevarer i ovnen, for at bevare produktets korrekte funktion.

EFFEKT (W)	ANBEFALET TIL
900	Hurtig genopvarmning af drikkevarer eller madvarer med et højt vandindhold.
750	Tilberedning af grøntsager.
650	Tilberedning af kød og fisk.
500	Tilberedning af kødsovs eller sovse med ost eller æg. Færdiggørelse af kødpostej eller indbagt pasta.
350	Langtidsstegning. Perfekt til at smelte smør eller chokolade.
160	Optøning af frosne madvarer eller blødgøring af smør og ost.
90	Blødgøring af is.

AKTION	MAD	EFFEKT (W)	VARIGHED (MIN.)
Genopvarmning	2 kopper	900	1 - 2
Genopvarmning	Kartoffelmos 1 kg	900	10 - 12
Optøning	Hakket kød 500 g	160	15 - 16
Tilberedning	Sandkage	750	7 - 8
Tilberedning	Vaniljecreme	500	13 - 16
Tilberedning	Farsbrød	750	17 - 20



VARMLUFT

Bruges til at tilberede retter på en måde, der sikrer lignende resultater som ved brug af en konventionel ovn. Bradepanden eller andet køkkengrej, som egner sig til at bruges i ovnen, kan anvendes til at tilberede visse retter. For at opnå de bedste resultater har denne funktion en forvarmningsfase: Vent med at sætte maden i, til forvarmningen er slut.

MAD	TEMP. (°C)	VARIGHED (MIN.)
Cupcake / Små kager	160	20 - 30
Småkager	160 - 170	20 - 30

Anbefalet tilbehør: Rektangulær bageplade / rist



MANUELLE FUNKTIONER



HURTIG FORVARME

Bruges til hurtigt at forvarme ovnen inden en tilberedningscyklus. Vent til funktionen er færdig, før der sættes mad i ovnen. Ovnens vælger automatisk funktionen "Varmluft", når forvarmningen er fuldført.



GRILL

Bruges til at brune, grille og gratinere. Vi anbefaler at vende maden under tilberedningen.

MAD	GRILLNIVEAU	VARIGHED (MIN.)
Toast	Høj	5 - 6*
Rejer	Middel	18 - 22

*Til tykke brødskeer forvarmes den tomme mikrobølgeovn med høj grill i 3 minutter

Anbefalet tilbehør: Rist



VARMLUFT + MIKRO.

Bruges til hurtigt at tilberede ovnretter. Det anbefales at benytte risten, for at optimere luftcirkulationen.

MAD	EFFEKT (W)	TEMP. (°C)	VARIGHED (MIN.)
Stege	350	170	35 - 40
Kødtærte	160	180	25 - 35

Krævede tilbehør: rist



GRILL + MIKROBØLGER

Bruges til hurtigt at tilberede og gratinere retter ved at kombinere mikrobølge- og grillfunktionerne.

MAD	EFFEKT (W)	GRILLNIVEAU	VARIGHED (MIN.)
Kartoffelgratin	650	Middel	20 - 22
Bagte kartofler	650	Høj	10 - 12

Anbefalet tilbehør: Rist



TURBO GRILL

Kombinering af grill- og varmluftsbagningsfunktioner for de bedste resultater. Vi anbefaler at vende maden under tilberedningen.

MAD	GRILLNIVEAU	VARIGHED (MIN.)
Kylling kebab	Høj	25 - 35

Anbefalet tilbehør: Rist



TURBO GRILL + MIKRO.

Til hurtig tilberedning og brunning af din mad ved at kombinere mikrobølge-, grill- og varmluftsfunktioner.

MAD	EFFEKT (W)	GRILLNIVEAU	VARIGHED (MIN.)
Frosne cannelloni	650	Høj	25 - 35
Svinekoteletter	350	Høj	30 - 40

Anbefalet tilbehør: Rist



DOBBELT CRISP

Denne eksklusive Whirlpool-funktion giver dig mulighed for at bruge to crisp-pander på én gang og fordoble mængden af mad, der kan tilberedes. Den kan bruges til at tilberede den samme madvare eller to forskellige madvarer. Anbring den første crisp-pande direkte på glasdrejeskiven, og anbring derefter den anden på risten.

Du er velkommen til at eksperimentere med forskellige fødevarekombinationer. Anbring den madvare, der kræver en mere intens tilberedning, eller som skal være mere sprød, på den øverste crisp-pande. Anbring de mest sarte fødevarer på den nederste crisp-pande.

Krævede tilbehør: To crisp-pander, rist, håndtag til crisp-pande



OPTØNING

Til hurtig optøning af forskellige typer af mad ved blot at angive deres vægt. Anbring altid madvarerne direkte på glasdrejetallerkenen, for at få de bedste resultater.

OPTØNING AF BRØD

Denne eksklusive Whirlpool funktion giver dig mulighed for at optø frossent brød. Ved at kombinere både Optøning og Crisp, kommer dit brød til at smage og føles som om det lige var bagt. Brug denne funktion til hurtigt at optø og varme frosne rundstykker, flutes og croissanter. Crisp-panden skal anvendes sammen med denne funktion.

GRUPPE	MAD	VÆGT
1*	Timed optøning	-
2*	Kød	100 g - 2 kg
3*	Fjerkræ	100 g - 3 kg
4*	Fisk	100 g - 2 kg
5*	Optøning sprødt brød	50 - 800 g



CRISP

Bruges til at brune en ret på perfekt måde, både rettens top og bund. Denne funktion må kun bruges med den specielle Crisp-pande.

MAD	VARIGHED (MIN.)
Surdejskage	7 - 8
Hamburger	8 - 10*

* Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Krævede tilbehør: Crisp-pande, håndtag til Crisp-pande

FØRSTEGANGSBRUG

1. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT

Det er nødvendigt, at indstille klokkeslættet første gang, man tænder for apparatet.



Timernes to cifre begynder at blinke: Drej på knappen, for at indstille timetallet, og tryk herefter på , for at bekræfte.



Minutternes to cifre begynder at blinke. Drej på justeringsknappen, for at indstille minuttallet, og tryk på , for at bekræfte.

Bemærk: Tryk og hold  trykket i mindst et sekund, mens ovnen er slukket, og gentag de ovenstående handlinger, hvis du vil ændre klokkeslættet på et senere tidspunkt. Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

Når ovnen er slukket vises kun klokkeslættet på displayet. Tryk og hold  trykket, for at tænde for ovnen. Drej på *knappen*, for at se de disponible funktioner på displayet til venstre. Markér en og tryk på . Den valgte funktion blinker og holder op med at blinke, når der trykkes på knappen (dvs. når den er valgt).



Man kan vælge en underfunktion (om forudset), ved at vælge hovedfunktionen og herefter trykke på , for at bekræfte og fortsætte til funktionsmenuen.



Drej på *knappen*, for at vælge underfunktionerne blandt de disponible på displayet til højre, og tryk herefter på , for at bekræfte. Den valgte underfunktion blinker, indtil den bekræftes.

2. INDSTILLING AF EN FUNKTION

. AUTOMATISKE FUNKTIONER / JET DEFROST

MADKATEGORI

Når du har valgt en af de automatiske funktioner, skal du vælge en kategori til madvaren, der skal tilberedes.

2. VARM OVNE

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: det er helt normalt. Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden. Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time. Det er ideelt at anvende en funktion med luftcirkulation (f.eks. "Varmluft").

Følg anvisningerne for at indstille funktionen korrekt. Bemærk: Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.



Når ikonet  blinker skal man dreje på *knappen*, for at vælge den ønskede kategori, og herefter trykke på , for at bekræfte. Kategorierne er vist på mærkerne, der er sat på den indvendige karm.

VÆGT

Med henblik på at opnå de bedste resultater, kræver de automatiske funktioner (og Jet Defrost), at man indtaster vægten på fødevarer, der skal vælges blandt standardindstillingerne: Ovnen vil beregne den ideelle varighed for funktionen for de forskellige fødevarer kategorier.



Når standardindstillingen visualiseres på displayet og ikonet  blinker, skal man dreje på *knappen*, for at indstille vægten, og herefter trykke på , for at bekræfte.

. MANUELLE FUNKTIONER

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den.

Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres, i rækkefølge.

MIKROBØLGEEFFEKT / TEMPERATUR

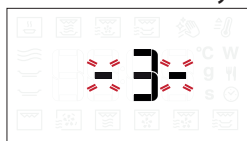


Drej, når ikonet the W blinker på displayet, på *knappen* for at justere effektindstillingen og tryk herefter på , for at bekræfte og fortsætte til den næste indstilling, der skal ændres (om muligt).

Bemærk: Efter aktivering af funktionen kan effekten ændres ved at trykke på , for at tage adgang til indstillingsmenuen, og herefter dreje på *knappen*, for at ændre indstillingen.

GRILLEFFEKT

Der er tre definerede effektniveauer til grillstegning: 1 (lav), 2 (mid), 3 (høj.). Defaultværdien visualiseres mellem to "-" symboler.



Drej på *knappen*, for at indstille den ønskede grillstyrke, tryk herefter på , for at bekræfte.

VARIGHED



Når ikonet  blinker på displayet, anvendes *knappen* til at indstille den ønskede tilberedningsvarighed, og tryk så på  for at bekræfte.

Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt: Tryk på , for at bekræfte og starte funktionen.

Bemærk: Under tilberedningen kan man justere tilberedningsvarigheden ved at dreje på *knappen*; hver gang man trykker på , forøges varigheden med 30 sekunder.

FORVARMNING

Vælg funktionen, anvend herefter *knappen* til at indstille den ønskede temperatur og tryk på , for at bekræfte og starte funktionen.



Der høres en summetone og "Sæt mad ind" vises på displayet, når ovnen når op på den indstillede temperatur.

Bemærk: Det frarådes at sætte maden i ovnen, før den har nået den ønskede temperatur.

3. AKTIVÉR FUNKTIONEN

Når du har anvendt de indstillinger, du har brug for, trykker du på  for at aktivere funktionen.

Hver gang der trykkes på *knappen*  igen, forøges tilberedningstiden med yderligere 30 sekunder (for funktioner der bruger mikrobølger) eller 5 minutter (for funktioner der ikke bruger mikrobølger).

Bemærk: Du kan til enhver tid trykke på , for at stoppe den aktive funktion.

. JET START

Når ovnen er slukket, er det muligt at starte en mikrobølgecyklus ved at trykke på Start-knappen. Hvert ekstra tryk på *knappen*  forøger tiden med yderligere 30 sekunder. Det er f.eks. muligt at køre en mikrobølgefunktion i 90 sekunder ved at trykke tre gange på *knappen* , uden at man behøver at tænde for ovnen.

. SIKKERHEDSLÅS

Denne funktion aktiveres automatisk for at forhindre, at ovnen tændes ved et uheld.



Åbn og luk lågen, og tryk så på , for at starte funktionen.

4. PAUSE

Du skal blot åbne lågen for at stoppe en funktion midlertidigt, for eksempel for at røre i eller vende maden.

For at starte den igen, skal du lukke lågen og trykke på .

AUTOMATISK PAUSE

(RØR I ELLER VEND MADEN)

Visse funktioner forudser en pause, hvor man kan vende eller røre i maden.



Åbn lågen, når ovnen stiller tilberedningen i bero, og udfør den forespurte handling, inden du lukker lågen igen og trykker på , for at fortsætte tilberedningen.

5. TILBEREDNINGENS SLUTTID

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.



Tilberedningstiden kan forlænges uden at ændre indstillingerne, ved at dreje på *knappen*, for at indstille en ny tilberedningstid, og trykke på .

. AFKØLER

Når en varmluftfunktion er færdig, starter apparatet muligvis en afkølingsprocedure.

"Cool On" vises på displayet:



Ovnen slukker automatisk efter denne procedure.

. TASTBLOKERING

Tryk og hold  trykket i mindst 5 sekunder, for at blokere tastaturet.



Gentag proceduren for at oplås tastaturet.

Bemærk: Tastblokeringen kan også aktiveres under tilberedningen.

Af sikkerhedsmæssige årsager kan ovnen til enhver tid slås fra ved at trykke og holde knappen  trykket.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sørg for, at apparatet er koldt, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.

Brug aldrig damprensingsudstyr

Brug ikke metalsvampe, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.

INDVENDIGE OG UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Fjern drejetallerkenen og dens støtte jævnligt eller i tilfælde af spild for at fjerne alle madrester.
- Aktivér selvrensningfunktionen "MW Self Clean" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader.
- Det er ikke nødvendigt at rengøre grillen, da intens varme brænder eventuelt snavs væk. Brug denne funktion jævnligt.

TILBEHØR

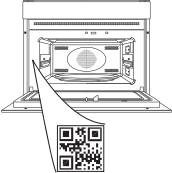
Alle tilbehør kan vases i opvaskemaskine med undtagelse af Crisp-panden. Crisp-panden skal rengøres ved brug af vand med et mildt opvaskemiddel. Gnid blidt med en klud for fastbrændt snavs. Lad altid Crisp-panden afkøle, inden den rengøres.

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Ovnen udsender støj, selv når den er slukket.	Aktiv køleventilator.	Vent, til afkølingsprocessen er færdig.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et bogstav eller tal.	Softwarefejl.	Kontakt det nærmeste servicecenter og angiv det bogstav eller nummer, der står efter bogstavet "F".
Tastaturet virker ikke som forventet. Displayet viser en mærkelig visualisering.	Tastaturlåsen er blevet aktiveret (se afsnittet Tastaturlås).	Deaktiver tastaturlåsen ved at følge anvisningerne i afsnittet Tastaturlås.
Ovnen varmer ikke op.	Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op.	Følg denne procedure for at afslutte DEMO-tilstanden: Tryk på °C/W, ☺, °C/W, ☺, °C/W, ☺ i rækkefølge (6 tryk i alt). Du vil høre et bip som tegn på, at handlingen er vellykket. Uret blinker og venter på timeindstillingen. Nu er ovnen klar til brug.

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Bruge QR-koden på dit apparat
- Besøge vores website **docs.whirlpool.eu/docs**
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Produceret på licens.



TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE

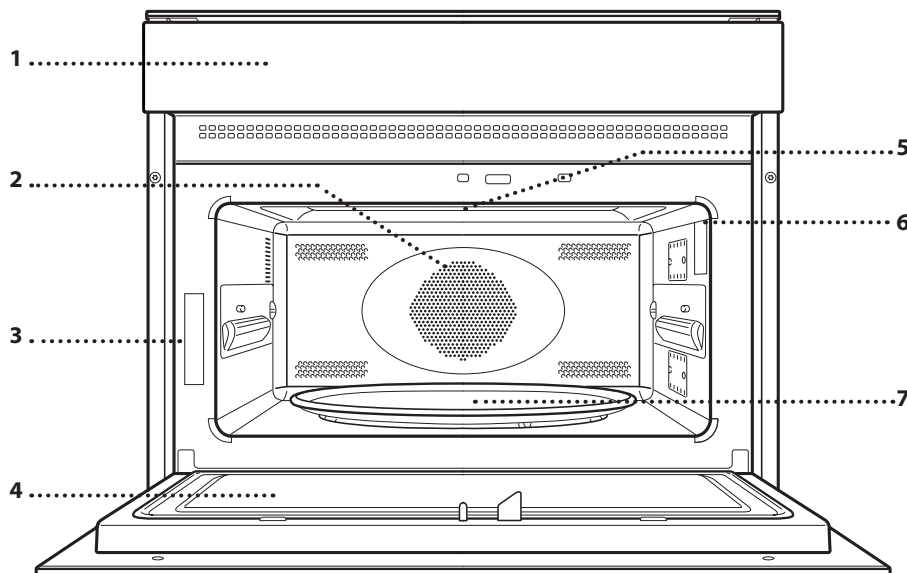
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige toode aadressil
www.register10.eu

**PALUN SKANEERIGE OMA
SEADMEL OLEV QR-KOOD, ET
SAADA LISATEAVET**



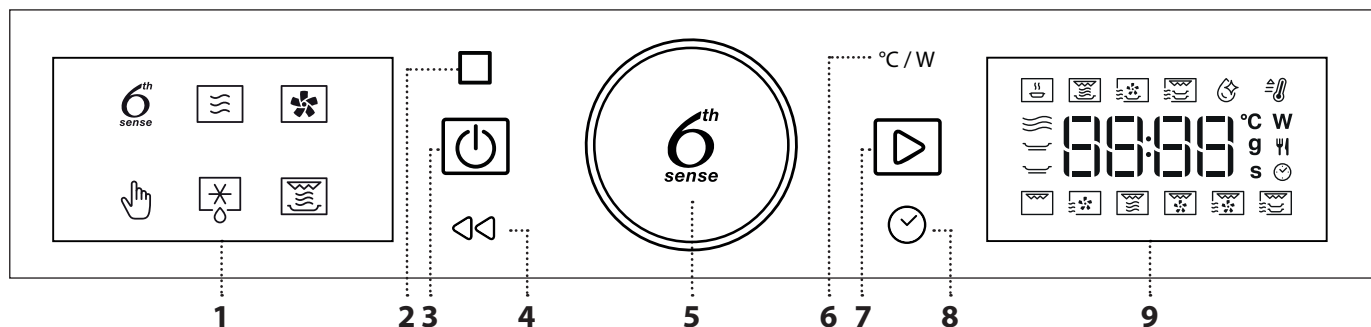
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.

TOOTE KIRJELDUS



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

JUHTPANEEL



1. VASAKPOOLNE NÄIDIK

2. PAUS

Toiduvalmistustsükli peatamiseks

3. SISSE/VÄLJA

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

4. TAGASI

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

5. PÖÖRDNUPP / 6th SENSE
NUPP

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

6. VÕIMSUS / TEMPERATUUR

Temperatuuri, grillimistaseme või
mikrolainete võimsuse seadmiseks.

7. START

Funktsioonide käivitamiseks ja
seadete kinnitamiseks

8. AEG

Aja või küpsetusaja muutmiseks
või seadmiseks.

9. PAREMPOOLNE NÄIDIK

TARVIKUD

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

Mikrolainetega küpsetamise ajal ei tohi kunagi kasutada metallnõusid.

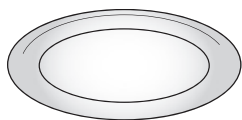
Veenduge alati, et toit ja tarvikud ei puutu vastu ahju siseseinu.

Enne ahju käivitamist veenduge alati, et pöördalus

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

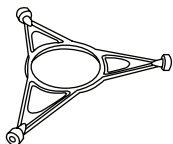
Tarvikute temperatuur võib mikrolainefunktsiooni kasutamisel tõusta. Tsükli lõpus on soovitatav kasutada tarvikute käsitlemiseks kaitsevahendeid.

PÖÖRDALUS



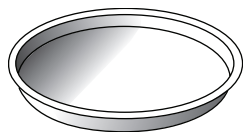
Klaasist pöördalus asetseb oma toel ja seda võib kasutada kõikide küpsetusviisidega. Kõik ahjunõud ja tarvikud tuleb alati asetada pöördalusele, v.a nelinurkne küpsetusplaat.

PÖÖRDALUSE TUGI



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

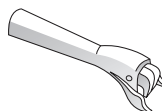
PRUUNISTUSPLAAT



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

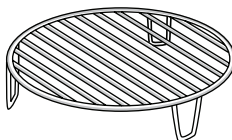
võib tühjalt eelsoojendada, kasutades vaid selleks eesmärgiks mõeldud spetsiaalset funktsiooni. Asetage toit otse pruunistusplaadile.

PRUUNISTUSPLAADI KÄEPIDE



Käepidet kasutatakse kuuma pruunistusplaadi ahjust väljavõtmiseks.

TRAATREST

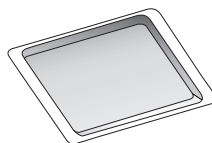


See võimaldab toidu asetada grillile lähemale, et toit pruunistuks täiuslikult ja õhuringlus oleks optimaalne.

Seda tuleb osaga Crisp Fry funktsioonidest kasutada

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

NELINURKNE KÜPSETUSPLAAT



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

Lükake küpsetusplaat rõhtsalt ahju, küpsetuskambri siinidele.

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

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

FUNKTSIOONID

6th SENSE FUNCTIONS (6th SENSE FUNKTSIOONID)

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

6th SENSE SOOJENDAMINE
Külmutatud või toatemperatuuril valmistoidu ülessoojendamiseks. Ahi arvutab automaatselt lühima ajaga parima võimaliku tulemuse saavutamiseks vajalikud seaded. Asetage toit mikrolaineaju ja kuumuskindlale taldrikule või nõusse.

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

6th SENSE PRUUNISTAMINE
Külmutatud toidu kiireks soojendamiseks ja küpsetamiseks nii, et see jääks pealt kuldne ja krõbe. Seda funktsiooni kasutage ainult koos kaasasoleva pruunistusplaadiga. Kui ahi märku annab, pöörake toit ümber.

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

Nõutud tarvikud: pruunistusplaat, pruunistusplaadi käepide.

6th SENSE PRUUNISTAMINE PRAADIMISEGA
See tervislik ja eksklusiivne funktsioon ühendab pruunistamise funktsiooni kvaliteedi sooja õhu ringluse omadustega. See võimaldab saavutada krõmpsuvat ja maistva praadimistulemuse, kusjuures võrreldes tavapärase küpsetamisega kulub õli oluliselt vähem või mõned retseptide puhul ei lähe üldse vaja. Sellega on võimalik erinevate eelnevalt määratletud värske ja külmutatud toitude praadimine.

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

Nõutud tarvikud: pruunistusplaat, traatrest, pruunistusplaadi käepide.

6th SENSE DOUBLE CRISP

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

PIZZA DOUBLE (PITSA, TOPELT)
Valitav kaal käib ühe pitsa kohta, pitsad peaksid olema sarnase kaaluga.

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

SAUSAGES & FRENCH FRIES (VORSTID JA FRIIKARTULID)
Torgake vorstid kahvliga läbi, et need ei lõhkeks, ja asetage ülemisele pruunistusplaadile, asetage külmutatud friikartulid alumisele pruunistusplaadile. Allpool olevas tabelis toodud kaalud pole valitavad ja näitavad, kui palju peaks kaaluma üks toit.

FISH FILLET & VEGETABLES GRATIN (KALAFILÉE JA KÖÖGIVILJAGRATAÄN)
Tükeldage köögiviljad, maitsestage need oma eelistuse järgi õli ja vürtsidega ning asetage ülemisele pruunistusplaadile. Pange kala alumisele pruunistusplaadile. Allpool olevas tabelis toodud kaalud pole valitavad ja näitavad, kui palju peaks kaaluma üks toit.

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

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

Nõutud tarvikud: kaks pruunistusplaati, traatrest, pruunistusplaadi käepide.

MW AUTOMAATPUHASTUS

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



MIKROLAINED

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

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

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



SUNDÕHK

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

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

Soovitavad tarvikud: Nelinurkne küpsetusplaat / rest



MANUAL FUNCTIONS (KÄSIFUNKTSIOONID)



EELKUUMUTUS

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



GRILL

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

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

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

Soovitavad tarvikud: Traatrest



SUNDÕHK + MIKROLAINED

Ahjuroogade valmistamine lühikese ajaga. Ohuringluse optimeerimiseks soovitatakse kasutada resti.

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

Nõutud tarvikud: rest



GRILL + MIKRO

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

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

Soovitavad tarvikud: Traatrest



TURBO GRILL

Grilli- ja konvekttsioonküpsetuse funktsioonide ühendamine parima tulemuse saamiseks. Soovitame toitu küpsetamise ajal pöörata.

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

Soovitavad tarvikud: Traatrest



TURBO GRILL + ML

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

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

Soovitavad tarvikud: Traatrest



DOUBLE CRISP

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

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

Nõutud tarvikud: kaks pruunistusplaati, traatrest, pruunistusplaadi käepide.



ÜLESSULATAMINE

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

CRISP LEIVA SULATAMINE

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

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

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



CRISP

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

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

* Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

Nõutud tarvikud: Crisp plate (pruunistusplaat) koos käepidemega

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. KELLAAJA SEADISTAMINE

Ahju esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaaeg.



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



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

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

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

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



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



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

2. FUNKTSIOONI SEADISTAMINE

. AUTOMAATFUNKTSIOONID / JET DEFROST TOIDUKLASS

Teatud automaatfunktsioonide kasutamisel tuleb valida küpsetatava toidu kategooria.

2. KUUMUTAGE AHI

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



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

KAAL

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



Kui näidikule ilmub vaikeseadistus ja 9 ikoon vilgub, keerake kaalu seadmiseks *nuppu* ja vajutage seejärel kinnitamiseks nuppu .

. KÄSIFUNKTSIOONID

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid.

Ekraanile kuvatakse järjekorras seaded, mida saab muuta.

MIKROLAINE VÕIMSUS/TEMPERATUUR



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

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

GRILLI VÕIMSUSASTE

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



Keerake nuppu, et määrata soovitud grillimistase ja vajutage kinnitamiseks .

KESTUS



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

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

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

EELSOOJENDUS

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



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

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

3. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

Kui olete määranud kõik soovitud seaded, vajutage funktsiooni aktiveerimiseks .

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

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

. JET START

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

. TURVALUKK

See funktsioon aktiveeritakse automaatselt, et takistada ahju tahtmatut sisselülitamist.



Avage ja sulgege uks ja seejärel vajutage funktsiooni käivitamiseks .

4. PAUS

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

Jätkamiseks sulgege uks ja vajutage .

AUTOMAATNE PAUS

(SEGAGE VÕI PÖÖRAKE TOITU)

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



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

5. KÜPSETAMISE LÕPUAEG

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



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

. JAHUTAMINE

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



Pärast seda toimingut lülitub ahi automaatselt välja.

. KLAHVILUKK

Klahvide lukustamiseks hoidke vähemalt 5 sekundit all .



Nuppude avamiseks korrake toimingut.

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

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

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

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

Ärge kunagi kasutage aurpuhastusseadmeid.

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

SISE- JA VÄLISPINNAD

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

TARVIKUD

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

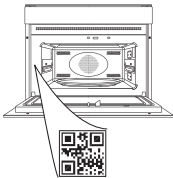
RIKKEOTSING

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

Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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

®/TM/© 2025 Whirlpool. Toodetud litsentsi alusel.

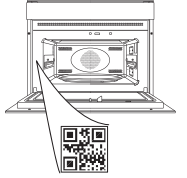


400020030079

**KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN**

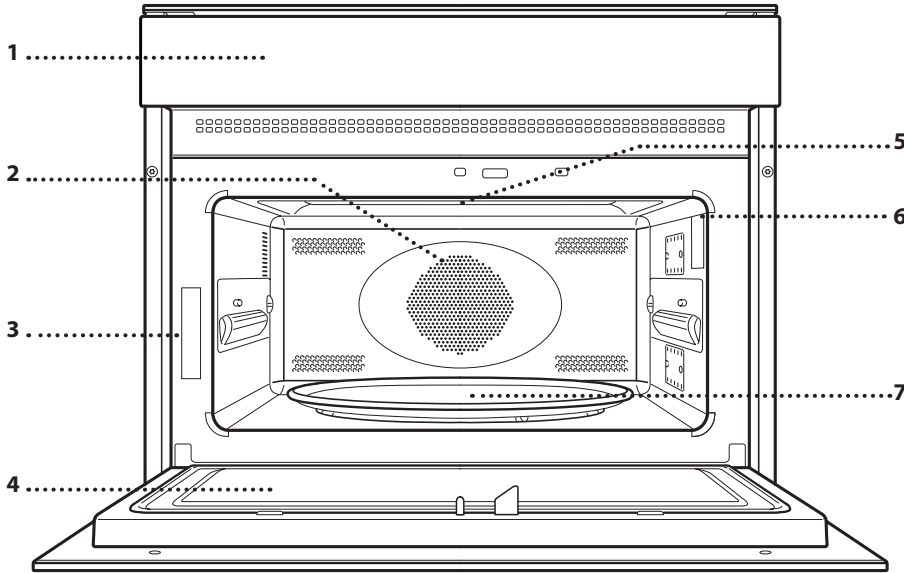
Saadaksesi parhaan mahdollisen palvelun, rekisteröi tuotteesi sivustolla www.register10.eu

**SKANNAA LAITTESSASI
OLEVA QR-KOODI SAADAKSESI
LISÄTIETOJA.**



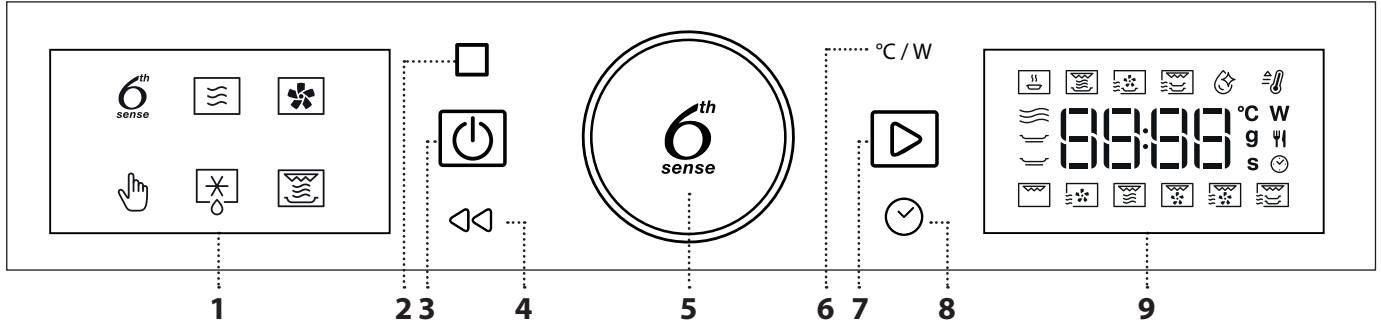
Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTEKUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvässä)
3. Arvokilpi (älä poista)
4. Luukku
5. Ylempi lämpövastus/grilli
6. Valo
7. Pyörivä lautanen

OHJAUSPANEELI



1. VASEN NÄYTTÖ

2. TAUKO

Keskeyttää kypsennysjakson tauon ajaksi

3. VIRTAPAINIKE

Kytkee uunin päälle ja pois päältä sekä keskeyttää aktiivisen toiminnon milloin tahansa.

4. TAKAISIN

Palaa edelliseen vaiheeseen. Pitkä painallus (5 s) ottaa käyttöön / poistaa käytöstä näppäinlukkotoiminnon.

5. PYÖRÖNUPPI / 6th SENSE-PAINIKE

Valitsinta kääntämällä selaillaan toimintoja sekä säädetään kaikki kypsennysparametrit. Painamalla  valitaan, asetetaan, avataan ja vahvistetaan toimintoja tai parametreja sekä käynnistetään kypsennysohjelma.

6. TEHO / LÄMPÖTILA

Säätää lämpötilan, grillaustehon tai mikroaaltotehon.

7. KÄYNNISTÄ

Käytetään toimintojen käynnistämiseen sekä asetusten vahvistamiseen

8. AIKA

Käytetään kellonajan asettamiseen sekä kypsennysajan asettamiseen tai säätämiseen.

9. OIKEA NÄYTTÖ

VARUSTEET

Saatavilla on monenlaisia varusteita. Ennen ostoa varmista, että ne sopivat mikroaaltouunissa käytettäväksi ja kestävät uunin lämpötiloja.

Älä koskaan käytä metallisia astioita ruualle tai juomalle mikroaaltouunissa kypsennyksen aikana.

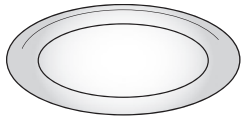
Varmista aina, ettei ruoka ja varusteet joudu kosketuksiin uunin sisäseinien kanssa.

Tarkista aina ennen uunin käyttöä, että alusta voi

pyöriä vapaasti. Ole tarkkana, ettet poista pyörivää lautasta paikaltaan muita varusteita laitettaessa tai poistettaessa.

Mikroaaltotoiminnon aikana tarvikkeiden lämpötila voi nousta. Kun lisävarusteita käsitellään syklin lopussa, on hyvä käyttää suojaimia.

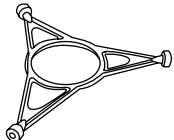
PYÖRIVÄ LAUTANEN



Tukeensa asetettua pyörivää lautasta voidaan käyttää kaikkien kypsennysmenetelmien kanssa. Pyörivää lautasta on käytettävä aina muiden astioiden tai

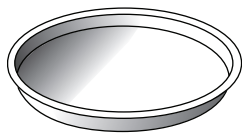
välineiden alustana lukuun ottamatta suorakulmaista leivinpeltiä.

PYÖRIVÄN LAUTASEN TUKI



Käytä tukea ainoastaan lasilautaselle. Älä aseta tuen päälle muita varusteita.

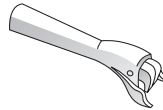
CRISP-ALUSTA



Saa käyttää ainoastaan sille tarkoitettujen toimintojen kanssa. Crisp-alusta on aina laitettava lasilautasen tai ritilän keskelle (tai molemmat "Double Crisp"-toiminnoissa), ja sen voi

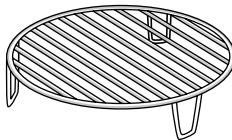
esilämmittää tyhjänä käyttäen tähän tarkoitettua erityistä toimintoa. Aseta ruoka suoraan Crisp-alustalle.

CRISP-ALUSTAN KAHVA



Sen avulla Crisp-alusta voidaan poistaa uunista kätevästi.

RITILÄ

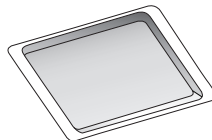


Tämän avulla voit asettaa ruoan lähemmäksi grilliä, jotta se ruskistuu täydellisesti ilman päästessä samalla kiertämään parhaalla mahdollisella tavalla. Sitä tulee käyttää pohjana

Crisp-alustalle joissakin "Crisp Fry"-toiminnoissa ja toisen Crisp-alustan asettamiseen "Double Crisp"-toiminnoissa.

Aseta ritilä pyörivälle lautaselle ja varmista, ettei se joudu kosketuksiin muiden pintojen kanssa.

SUORAKULMAINEN LEIVINPELTI



Käytä leivinpeltiä ainoastaan niiden toimintojen kanssa, jotka sallivat perinteisen kypsennyksen; sitä ei saa koskaan käyttää yhdessä mikroaaltojen kanssa.

Aseta pelti vaakasuoraan tukien se kypsennysosaston telineeseen.

Huomaa: Sinun ei tarvitse poistaa pyörivää lautasta ja sen tukea, kun käytät suorakulmaista leivinpeltiä.

Varusteiden määrä ja tyyppi vaihtelevat ostetun mallin mukaan. Muita lisävarusteita voidaan hankkia erikseen huoltopalvelusta.

TOIMINNOT

6th SENSE -TOIMINNOT

6th Sense -toimintojen kanssa valitaan yksinkertaisesti elintarvikkeiden tyyppi ja paino tai määrä parhaiden tulosten saamiseksi. Uuni laskee automaattisesti optimaaliset asetukset ja se muuttaa niitä kypsennyksen edetessä. Voit käyttää parasta toimintoa noudattava vastaavan kypsennystaulukon ohjeita.

 **6th SENSE UUDELLEENKUUMENNUS**
Joko pakastetun tai huoneenlämpöisen valmisruoan lämmittämiseen. Uuni laskee automaattisesti tarvittavat asetukset, joilla saavutetaan parhaat tulokset lyhimmässä ajassa. Aseta ruoka mikroaaltoja ja kuumuutta kestäväälle lautaselle tai astiaan.

LUOKKA	RUOKA	PAINO
1	Aterialautanen	250-800 g
2*	Pakastelasagne	400 g - 1 kg
3*	Pakasteruoka	250-800 g
4	Maito/Vesi	100 – 500 g
5	Keitto	200 - 800 g

 **6th SENSE CRISP**
Lämmittää nopeasti ja kypsentää pakasteruuat ja antaa niille kullankeltaisen, rapean pinnan. Käytä tätä toimintoa ainoastaan toimitetun Crisp-alustan kanssa. Käännä ruokaa kehotettaessa.

LUOKKA	RUOKA	PAINO
1	Broilerinpalat	400 g - 1,2 kg
2*	Hampurilaiset	100 – 500 g
3*	Kananugetit	100 – 500 g
4*	Pizza	350 - 600 g
5*	Kalapuikot	100 – 500 g

Tarvittavat varusteet: Crisp-alusta, Crisp-alustan kahva.

 **6th SENSE CRISP FRY**
Tässä terveellisessä ja eksklusiivisessa toiminnossa yhdistyvät crisp-toiminnon laadukkuus lämpimän ilmankierron ominaisuuksien kanssa. Sillä saavutetaan rapeita ja maukkaita paistamistuloksia, huomattavasti pienemmällä öljymäärällä verrattuna perinteiseen kypsennystapaan; joissakin resepteissä ei edes tarvita öljyä lainkaan. Sitä voidaan käyttää useiden erilaisten, niin tuoreiden kuin pakastettujenkin, esiasettettujen ruokalajien paistamiseen.

LUOKKA	RUOKA	PAINO
1*	Ranskanperunat	100 – 500 g
2*	Kala ja ranskalaiset	100 – 500 g
3	Paneroitu kanafilee	100 – 500 g
4	Paprikasuikaleet	100 – 500 g
5*	Paistetut äyriäiset	100 – 500 g

Tarvittavat varusteet: Crisp-alusta, ritalä, Crisp-alustan kahva.

6th SENSE DOUBLE CRISP

 Tällä toiminnolla voi käyttää kahta Crisp-alustaa samanaikaisesti, jotta ruokaa voidaan valmistaa kaksinkertainen määrä tai jotta voidaan valmistaa täydellinen annos yhdellä kypsennyksellä. Taulukon painot on tarkoitettu yhdelle Crisp-alustalle.

KAKSI PIZZAA
Valittavissa oleva paino koskee yhtä pizzaa; pizzojen painon tulee olla sama.

KAKSI PIIRASTA
Piiraila voi olla eri täytteet, mutta sama paino. Jäljempänä olevassa taulukossa ilmoitettuja painoja ei voi valita, vaan kyseessä on ohjeellinen paino, joka kussakin piiraassa on oltava.

MAKKARAT JA RANSKANPERUNAT
Puhkaise makkarat haarukalla, jotta ne eivät halkea, ja laita ne ylemmälle Crisp-alustalle ja pakastetut ranskanperunat alemmalle Crisp-levylle. Jäljempänä olevassa taulukossa ilmoitettuja painoja ei voi valita, vaan kyseessä on ohjeellinen paino, joka kussakin ruoassa on oltava.

KALAFIILEET JA VIHANNESGRATIINI
Leikkaa vihannekset, lisää öljyä ja mausteita maun mukaan ja laita ylemmälle Crisp-alustalle. Laita kala alemmalle Crisp-alustalle. Jäljempänä olevassa taulukossa ilmoitettuja painoja ei voi valita, vaan kyseessä on ohjeellinen paino, joka kussakin ruoassa on oltava.

MUNAKOISOT JA PAPRIKAT
Leikkaa vihannekset paloiksi, lisää öljyä ja mausteita maun mukaan. Laita munakoisot ylemmälle Crisp-alustale ja paprikat alemmalle Crisp-alustalle. Jäljempänä olevassa taulukossa ilmoitettuja painoja ei voi valita, vaan kyseessä on ohjeellinen paino, joka kussakin ruoassa on oltava.

LUOKKA	RUOKA	PAINO
1*	Kaksi pizzaa	350 - 600 g
2	Kaksi piirasta	700 - 900 g
3	Makkarat ja pakastetut ranskanperunat	500 - 600 g
4	Kalafileet ja vihannesgratiini	500 - 600 g
5	Munakoiso & paprika	500 - 600 g

Tarvittavat varusteet: Kaksi Crisp-alustaa, ritalä, Crisp-alustan kahva.

MIKRON ITSEPUHDISTUS

 Tämän erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. Kaada kupillinen juomavettä mikroaaltouuninkestävään astiaan ja kytke toiminto päälle.



MIKROAALTO

Ruokien ja juomien nopeaan kypsennykseen ja lämmitykseen.

Käytä mikroaaltotoimintoa vain, kun mikron sisällä on ruokaa tai juomaa, jotta tuotteen oikea toiminta säilyy.

TEHO (W)	SUOSITUKSET
900	Juomien tai erittäin vesipitoisten ruokien nopea lämmittäminen uudelleen.
750	Vihannesten kypsennys.
650	Lihan ja kalan kypsennys.
500	Lihaa, juustoa tai munaa sisältävien kastikkeiden kypsennys. Lihapiirakoiden tai uunipastan viimeistely.
350	Hidas, varovainen kypsennys. Sopii hyvin voin tai suklaan sulatukseen.
160	Pakasteiden sulatus tai voin ja juuston pehmenys.
90	Jäätelön pehmenys.

TOIMENPIDE	RUOKA	TEHO (W)	KESTO (MIN.)
Kuumennus	2 kuppia	900	1 - 2
Kuumennus	Perunasose 1 kg	900	10 - 12
Sulatus	Jauheliha 500 g	160	15 - 16
Kypsennä	Sokerikakku	750	7 - 8
Kypsennä	Vanukas	500	13 - 16
Kypsennä	Lihamureke	750	17 - 20



KIERTOILMA

Ruokien kypsentämiseen tavalla, joka saa aikaan samanlaiset tulokset kuin perinteisellä uunilla. Tiettyjen ruokien kypsennykseen voidaan käyttää leivinpeltiä tai muuta astiaa, joka voidaan laittaa uuniin. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitysvaihe: lisää ruoka vasta, kun esilämmitys on päättynyt.

RUOKA	LÄMPÖT. (°C)	KESTO (MIN.)
Kuppikakut / Muffinssit	160	20 - 30
Pikkuleivät	160 - 170	20 - 30

Suosittelavat varusteet: Suorakulmainen leivinpelti / ritalä



MANUAAL. TOIMIN.



NOPEA ESIKUUMEN.

Esikuumentaa uunin nopeasti ennen kypsennysjaksoa. Odota, että toiminto päättyy ennen kuin laitat ruuan uuniin. Kun esikuumennus on päättynyt, uuni valitsee automaattisesti toiminnon "Kiertoilma".



GRILLI

Ruskistukseen, grillaukseen ja gratinointiin. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana.

RUOKA	GRILLIN TASO	KESTO (MIN.)
Paahtoleipä	Korkea	5 - 6*
Katkaravut	Keskitaso	18 - 22

*Esilämmitä paksuja leipäviipaleita varten tyhjän mikroaaltouunin grilliä korkealla teholla 3 minuuttia

Suosittelavat varusteet: Ritalä



KIERTOILMA + MA

Valmista ruuat nopeasti. On suositeltavaa käyttää ritalä ilman kierron optimoimiseksi.

RUOKA	TEHO (W)	LÄMPÖT. (°C)	KESTO (MIN.)
Paistit	350	170	35 - 40
Lihapiiras	160	180	25 - 35

Tarvittavat varusteet: ritalä



GRILLI + MIKRO

Kypsennä ja gratinoi ruuat nopeasti yhdistämällä mikroaalto- ja grillitoiminnot.

RUOKA	TEHO (W)	GRILLIN TASO	KESTO (MIN.)
Perunagratiini	650	Keskitaso	20 - 22
Uuniperunat	650	Korkea	10 - 12

Suosittelavat varusteet: Ritalä



TURBOGRILLI

Täydelliset tulokset yhdistämällä grillin ja uunin ilmoitiminnot. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana.

RUOKA	GRILLIN TASO	KESTO (MIN.)
Broilerivarras	Korkea	25 - 35

Suosittelavat varusteet: Ritalä



TURBOGRILLI + MA

Kypsennä ja ruskistaa ruoan nopeasti yhdistäen uunin mikroaalto-, grilli- ja ilmankiertotoiminnot.

RUOKA	TEHO (W)	GRILLIN TASO	KESTO (MIN.)
Pakastettu cannelloni	650	Korkea	25 - 35
Porsaankyljykset	350	Korkea	30 - 40

Suosittelavat varusteet: Ritalä



DOUBLE CRISP

Tällä Whirlpoolin ylellisellä toiminnolla voit käyttää kahta Crip-alustaa samaan aikaan, jolloin kypsennettävän ruoan määrä kaksinkertaistuu. Sillä voidaan valmistaa yhtä tai kahta eri ruokaa. Laita ensimmäinen Crisp-alusta suoraan lasilautaselle ja aseta toinen alusta ritalän päälle. Voit kokeilla vapaasti erilaisia ruokayhdistelmiä. Aseta voimakkaampaa kypsennystä vaativat tai rapeammat ruuat ylemmälle Crisp-alustalle. Laita herkimmat ruuat alemmalle Crisp-alustalle.

Tarvittavat varusteet: Kaksi Crisp-alustaa, ritalä, Crisp-alustan kahva



SULATUS

Monien erityyppisten ruokien pikaiseen sulattamiseen yksinkertaisesti ilmoittamalla niiden paino. Aseta ruoka aina suoraan pyörivälle lasialustalle parhaiden tulosten saamiseksi.

CRISP LEIPÄ SULATETTU

Tällä eksklusiivisella Whirlpool-toiminnolla sulatetaan pakastettua leipää. Yhdistämällä sekä sulatus- ja Crisp-teknologiat leipäsi maistuu ja tuntuu vastaleivotulta. Tällä toiminnolla voit sulattaa ja kuumentaa nopeasti pakastettuja sämpylöitä, patonkeja ja kroissantteja. Tämän toiminnon kanssa on käytettävä Crisp-alustaa.

LUOKKA	RUOKA	PAINO
1*	Ajastettu huurteenpoisto	–
2*	Liha	100 g - 2 kg
3*	Broileri	100 g - 3 kg
4*	Kala	100 g - 2 kg
5*	Crisp leipä sulatettu	50 - 800 g



CRISP

Ruskistaa ruuat täydellisesti ylä- ja alapuolelta. Tätä toimintoa saa käyttää ainoastaan erityisen Crisp-alustan kanssa.

RUOKA	KESTO (MIN.)
Kohotettu kakku	7 - 8
Hampurilainen	8 - 10*

* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

Tarvittavat varusteet: Crisp-alusta ja Crisp-alustan kahva

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

1. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Kun kytket uunin päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset.



Kaksi tuntia tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua: Aseta tunnit kääntämällä nuppia ja vahvasta sitten painamalla



Kaksi minuuttia tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua. Aseta minuutit nuppia kääntämällä ja vahvasta painamalla .

Huomaa: Jos haluat vaihtaa kellonajan myöhemmin, paina ja pidä sitä painettuna vähintään sekunnin ajan uunin ollessa sammutettuna ja toista yllä olevat vaiheet. Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

Kun uuni on sammutettuna, ainoastaan aika näkyy näytöllä. Kytke uuni päälle painamalla ja pitämällä sitä painettuna. Tärkeimmät käytettävissä olevat toiminnot saadaan näkyviin vasemmalle näytölle kääntämällä *nuppia*. Valitse niistä yksi ja paina . Valittuna oleva toiminto vilkkuu ja se lakkaa vilkkumasta, kun nuppia painetaan (eli kun se on valittu).



Jos haluat valita alitoiminnon (silloin kun niitä on), valitse ensin päätoiminto, vahvasta sitten painamalla ja mene toimintovalikkoon.



Valitse oikealla olevasta näytöstä jokin alitoiminnoista *nuppia* kääntäen ja vahvasta sitten painamalla . Valittavana oleva alitoiminto vilkkuu, kunnes se vahvistetaan.

2. ASETA TOIMINTO

. AUTOMAATTISET TOIMINNOT / JET DEFROST

RUOKALAJIRYHMÄ

Kun olet valinnut yhden automaattisista toiminnoista, on valittava ryhmä, johon kypsennettävä ruokalaji kuuluu.

2. UUNIN LÄMMITTÄMINEN

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut. Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat varusteet. Lämmitä uunia 200 °C:ssa noin tunnin ajan ja käytä mieluiten kiertoilmatoimintoa (esim. "Kiertoilma").

Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.



Kun -kuvake vilkkuu, valitse haluamasi ryhmä *nuppia* kääntämällä ja vahvasta sitten painamalla . Ryhmät nähdään luukun sisäkehukseen kiinnitetyistä tarroista.

PAINO

Parhaiden tulosten saamiseksi on automaattisia toimintoja (ja Jet Defrost -toimintoa) varten annettava ruoan paino valitsemalla se oletusasetuksista: uuni laskee kyseistä toimintoa ja ruokaryhmää varten ihanteellisen ajan.



Kun oletusasetus tulee näkyviin näytölle ja -kuvake vilkkuu, aseta paino *nuppia* kääntäen ja vahvasta sitten painamalla .

. MANUAALISET TOIMINNOT

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia.

Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa.

MIKROAALTOTEHO / LÄMPÖTILA

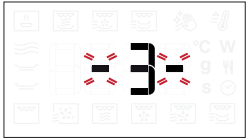


Kun W -kuvake vilkkuu näytöllä, säädä tehoasetus kääntämällä *nuppia* ja vahvasta sitten painamalla ja jatka sitten muokkaamalla seuraavia asetuksia (jos mahdollista).

Huomaa: Kun toiminto on aktivoitu, tehoa voidaan muuttaa painamalla °C/W, joka avaa asetusvalikon, ja kääntämällä sitten *nuppia*, mikä muuttaa asetuksen.

GRILLAUSTEHO

Grillaukselle on kolme ennalta määritettyä tehotasoa: 1 (alhainen), 2 (keski), 3 (korkea). Oletusarvo näkyy kahden vilkkuvan "- -" symbolin välissä.



Aseta haluttu grillausteho kääntämällä *nuppia*, vahvasta sitten painamalla .

KESTO



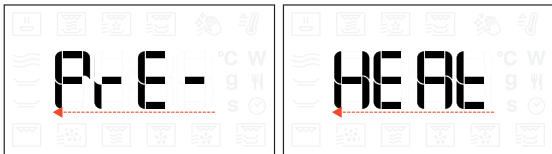
Kun kuvake vilkkuu näytöllä, aseta haluamasi kypsennysaika *nupista* ja vahvasta sitten painamalla .

Kypsennysaikaa ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti: Vahvasta painamalla ja käynnistä toiminto.

Huomaa: Voit säätää kypsennysaikaa kypsennyksen aikana *nuppia* kääntämällä; aina kun painat , kypsennysaika pitenee 30 sekunnilla.

ESILÄMMITYS

Valitse toiminto, aseta sitten haluamasi lämpötila *nupista*, vahvasta ja käynnistä toiminto painamalla .



Kun uuni on kuumentunut haluttuun lämpötilaan, kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee teksti "Add Food" (Lisää ruoka).

Huomaa: ruokaa ei kannata laittaa uuniin ennen kuin se on saavuttanut tavoitelämpötilan.

3. AKTIVOI TOIMINTO

Kun olet tehnyt haluamasi asetukset, aktivoi toiminto painamalla .

Joka kerta kun painiketta painetaan uudelleen, kypsennysaika pitenee 30 sekuntia (toiminnoissa, joissa käytetään mikroaaltoja) tai 5 minuuttia (toiminnoissa, joissa ei käytetä mikroaaltoja).

Huomaa: Voit pysäyttää aktiivisena olevan toiminnon milloin tahansa painamalla .

. JET START

Kun uuni on kytketty pois päältä, mikroaaltajakso voidaan käynnistää painamalla Start-painiketta. Jokainen painikkeen lisäpainallus lisää aikaa 30 sekunnilla. Esimerkiksi mikroaaltotoiminto voidaan käynnistää 90 sekunnin ajaksi painamalla painiketta kolme kertaa ilman, että uunia tarvitsee edes käynnistää.

. TURVALUKITUS

Tämä toiminto aktivoidaan automaattisesti, jotta estetään uunin käynnistyminen vahingossa.



Avaa ja sulje luukku ja käynnistä toiminto sitten painamalla .

4. TAUKO

Aseta aktiivinen toiminto taukotilaan, jotta voit sekoittaa tai kääntää ruuan, yksinkertaisesti avaamalla luukun.

Käynnistä se uudelleen sulkemalla luukku ja painamalla .

AUTOMAATTINEN TAUKO
(SEKOITA TAI KÄÄNNÄ RUOKAA)

Eräisiin toimintoihin kuuluu tauko ruoan kääntämistä tai sekoittamista varten.



Kun uuni on keskeyttänyt kypsennyksen, avaa luukku ja suorita toimenpide, jonka uuni kehottaa suorittamaan, ennen kuin suljet luukun uudestaan ja jatkat kypsennyksen painamalla .

5. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAIKA

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu.



Voit pidentää kypsennysaikaa asetuksia muuttamatta valitsemalla uuden kypsennysajan *nuppia* kääntäen ja painamalla sitten .

. JÄÄHDYTYS

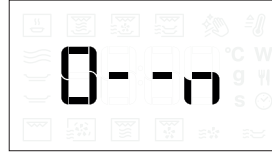
Kun kuumaa ilmaa käyttävä toiminto päättyy, laite saattaa suorittaa jäähdytysvaiheen. Näytössä lukee "Cool On" (Jäähdytys):



Vaiheen loputtua uuni kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

. PAINIKELUKITUS

Painikkeet lukitaan painamalla  ja pitämällä sitä painettuna vähintään 5 sekunnin ajan.



Näppäimistölukko avataan suorittamalla toimenpide uudelleen.

Huomaa: Painikelukitus voidaan käynnistää myös kypsennyksen ollessa käynnissä.

Turvallisuussyistä uuni voidaan kytkeä pois käytöstä milloin tahansa painamalla painiketta  ja pitämällä sitä painettuna.

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Varmista, että laite on jäähtynyt, ennen kuin aloitat huolto- tai puhdistustoimenpiteet.

Älä käytä höyrypuhdistuslaitteita.

Älä käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai hankausaineita/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne saattavat vaurioittaa laitteen pintaa.

SISÄ- JA ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinnat ovat erittäin likaisia, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Puhdista luukun lasi sopivalla nestemäisellä puhdistusaineella.
- Säännöllisin väliajoin tai jos ruokaa roiskuu, poista pyörivä lautanen ja sen tuki, jotta voit puhdistaa uunin pohjalta kaikki ruuan jäämät.
- Aktivoi ”Mikroaalto-itsepuhdistus”-toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten.
- Grilliä ei tarvitse puhdistaa, koska voimakas kuumuus polttaa kaiken lian. Käytä tätä toimintoa säännöllisin väliajoin.

VARUSTEET

Kaikki muut varusteet voidaan pestä astianpesukoneessa paitsi Crisp-alusta. Crisp-alusta on puhdistettava vedellä ja miedolla pesuaineella. Hankaa pinttynyt lika pois pehmeällä liinalla. Anna Crisp-alustan jäähtyä ennen puhdistusta.

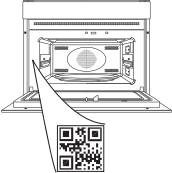
VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Virtakatko. Laite on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.
Uuni on meluisa myös pois päältä kytkettynä.	Jäähdytystuuletin aktiivinen.	Odota, kunnes jäähdytysprosessi on päättynyt.
Näytölle tulee ”F”-kirjain ja jokin kirjain tai numero.	Ohjelmistovika.	Ota yhteyttä lähimpään huoltopalveluliikkeeseen ja ilmoita ”F”-kirjaimen jäljessä oleva kirjain tai numero.
Näppäimistö ei toimi odotetulla tavalla. Näytössä näkyy omituinen ilmoitus.	Näppäinlukko on kytketty (ks. Näppäinlukko-osio).	Poista näppäinlukko käytöstä noudattamalla Näppäinlukko-osion ohjeita.
Uuni ei lämpene.	Kun ”DEMO”-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene.	Poistu DEMO-tilasta tekemällä seuraavat: paina °C/W, ☺, °C/W, ☺, °C/W, ☺ peräkkäin (yhteensä 6 painallusta). Kuulet äänimerkin siitä, että toiminto on onnistunut. Kello vilkkuu odottaen tuntiasetusta. Tässä vaiheessa uuni on valmis käytettäväksi.

Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Laitteesi QR-koodin käyttäminen
- Verkkosivustolta **docs.whirlpool.eu**
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Tuotettu lisenssillä.





ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ
WHIRLPOOL

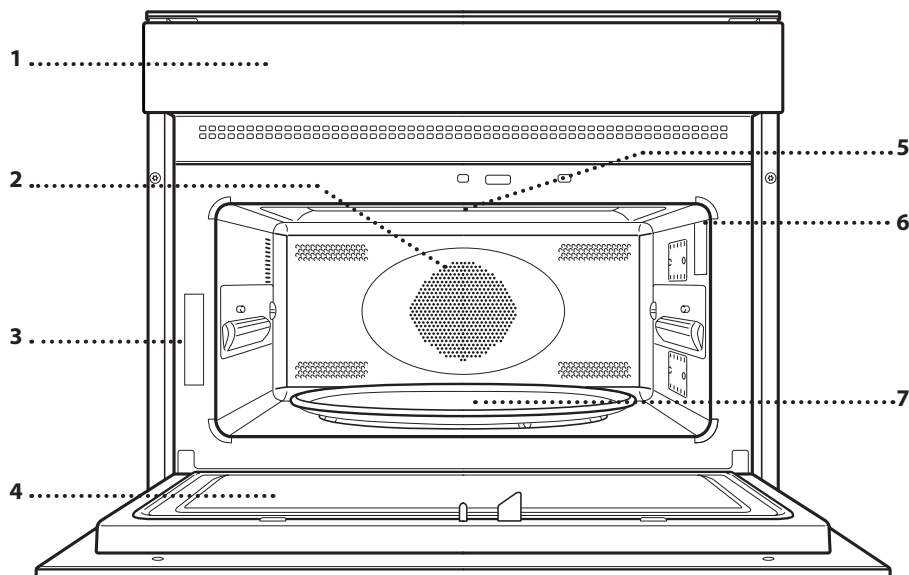
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να
καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα www.register10.eu

ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ QR ΣΤΗ
ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ



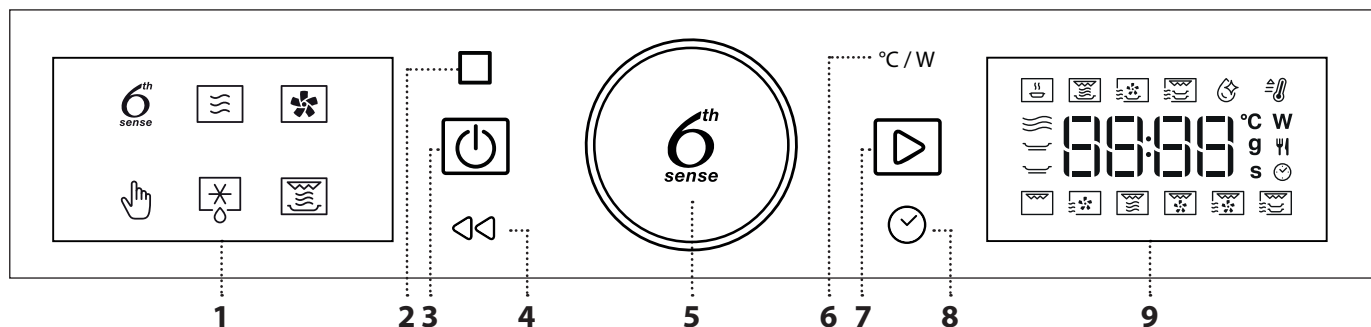
Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν
χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Κυκλική αντίσταση
(δεν είναι ορατή)
3. Πινακίδα αναγνώρισης
(να μην αφαιρείται)
4. Πόρτα
5. Άνω αντίσταση/γκριλ
6. Φως
7. Περιστρεφόμενος δίσκος

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΑΡΙΣΤΕΡΗ ΟΘΟΝΗ

2. ΠΑΥΣΗ

Για διακοπή του κύκλου μαγειρέματος

3. ΕΝΕΡΓΗ/ΑΝΕΝΕΡΓΗ

Για το άναμμα ή το σβήσιμο του φούρνου και για την παύση ή τη διακοπή μιας ενεργής λειτουργίας.

4. ΠΙΣΩ

Για επιστροφή στο προηγούμενο βήμα. Ένα παρατεταμένο πάτημα (5 δευτ.) ενεργοποιεί/απενεργοποιεί τη λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων.

5. ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟ ΚΟΥΜΠΙ / ΚΟΥΜΠΙ 6th SENSE

Γυρίστε το για να πλοηγηθείτε στις λειτουργίες και να ρυθμίσετε όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος. Πατήστε για να επιλέξετε, να ρυθμίσετε, να έχετε πρόσβαση και να επιβεβαιώσετε λειτουργίες και παραμέτρους, καθώς και για να εκκινήσετε το πρόγραμμα μαγειρέματος.

6. ΙΣΧΥΣ / ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

Για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας, του επιπέδου γκριλ ή την ισχύ του φούρνου μικροκυμάτων.

7. ΕΝΑΡΞΗ

Για έναρξη λειτουργιών και επιβεβαίωση ρυθμίσεων

8. ΧΡΟΝΟΣ

Για ρύθμιση της ώρας και για ρύθμιση του χρόνου ψησίματος.

9. ΔΕΞΙΑ ΟΘΟΝΗ

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Διατίθενται διάφορα εξαρτήματα στην αγορά. Πριν αγοράσετε κάποιο εξάρτημα, βεβαιωθείτε ότι είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων και ανθεκτικό στις θερμοκρασίες του φούρνου.

Μεταλλικά δοχεία για φαγητό ή ποτό ποτέ δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται κατά τη διάρκεια μαγειρέματος με μικροκύματα.

Να βεβαιώνετε πάντα ότι τα τρόφιμα και τα εξαρτήματα δεν έρχονται σε επαφή με τα εσωτερικά τοιχώματα του φούρνου.

Να ελέγχετε πάντα εάν ο περιστρεφόμενος δίσκος μπορεί να γυρίζει ελεύθερα, πριν ανάψετε το φούρνο. Δώστε προσοχή ώστε να μην μετακινήσετε τον περιστρεφόμενο δίσκο από τη θέση του όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε άλλα εξαρτήματα.

Τα αξεσουάρ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μικροκυμάτων ενδέχεται να αυξήσουν τη θερμοκρασία. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε προστασία για τον χειρισμό των εξαρτημάτων στο τέλος του κύκλου.

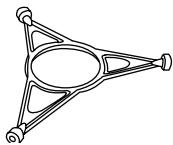
ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ ΔΙΣΚΟΣ



Τοποθετημένος στη βάση του, ο περιστρεφόμενος γυάλινος δίσκος μπορεί να χρησιμοποιηθεί με όλους τους τρόπους μαγειρέματος. Ο περιστρεφόμενος δίσκος πρέπει

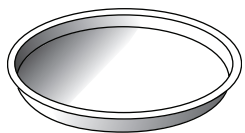
πάντα να χρησιμοποιείται ως βάση για άλλα δοχεία ή εξαρτήματα, με εξαίρεση το ορθογώνιο πιάτο μαγειρέματος.

ΒΑΣΗ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΥ ΔΙΣΚΟΥ



Χρησιμοποιείτε μόνο το γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο πάν στη βάση. Μην ακουμπάτε άλλα εξαρτήματα στη βάση.

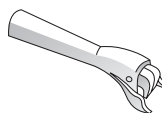
ΠΛΑΚΑ ΓΙΑ ΤΡΑΓΑΝΑ ΦΑΓΗΤΑ



Για χρήση μόνο για τη λειτουργία για την οποία προορίζεται. Η πλάκα για τραγανά τρόφιμα πρέπει πάντα να τοποθετείται στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου ή της σχάρας (ή και στα

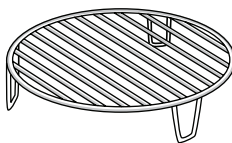
δύο στις λειτουργίες "Double Crisp") και μπορεί να προθερμανθεί όταν είναι άδεια χρησιμοποιώντας την ειδική λειτουργία μόνο για τον συγκεκριμένο σκοπό. Βάλτε το φαγητό απευθείας πάνω στην πλάκα για τραγανά τρόφιμα.

ΧΕΙΡΟΛΑΒΗ ΠΛΑΚΑΣ ΓΙΑ ΤΡΑΓΑΝΑ ΦΑΓΗΤΑ



Χρήσιμη για να αφαιρείτε την Crisp plate (πλάκα για τραγανά τρόφιμα) από το φούρνο όταν καίει.

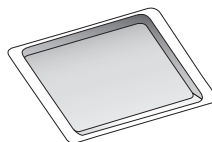
ΣΧΑΡΑ



Αυτό σας επιτρέπει να τοποθετήσετε το φαγητό πιο κοντά στο γκριλ, για τέλειο ροδοκοκκίνισμα του πιάτου σας και για τέλεια κυκλοφορία του αέρα.

Πρέπει να χρησιμοποιείται ως βάση για την πλάκα για τραγανά φαγητά σε ορισμένες λειτουργίες "Crisp Fry" (Τηγάνισμα) και για την τοποθέτηση της δεύτερης πλάκας για τραγανά φαγητά σε λειτουργίες "Double Crisp". Τοποθετήστε τη σχάρα στον περιστρεφόμενο δίσκο και βεβαιωθείτε ότι δεν έρχεται σε επαφή με άλλες επιφάνειες.

ΟΡΘΟΓΩΝΙΟ ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Χρησιμοποιείτε το ταψί ψησίματος με τις λειτουργίες που επιτρέπουν το ψήσιμο με αέρα, ποτέ δεν πρέπει να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με μικροκύματα.

Τοποθετήστε την πλάκα οριζόντια, ακουμπώντας την στη σχάρα στο θάλαμο ψησίματος.

Σημείωση: Δεν είναι απαραίτητο να αφαιρέσετε τον περιστρεφόμενο δίσκο και τη βάση του όταν χρησιμοποιείτε το ορθογώνιο ταψί ψησίματος.

Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε. Μπορείτε να αγοράσετε ξεχωριστά και άλλα αξεσουάρ από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ 6th SENSE

Με τις λειτουργίες 6th Sense, απλά επιλέξετε τον τύπο και το βάρος ή την ποσότητα των τροφίμων για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα. Ο φούρνος θα υπολογίσει αυτόματα τις βέλτιστες ρυθμίσεις και θα συνεχίσει να τις αλλάζει καθώς το μαγείρεμα εξελίσσεται. Για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία με τον καλύτερο τρόπο, ακολουθήστε τις οδηγίες στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος.

 **6th SENSE ΖΕΣΤΑΜΑ**
Για εκ νέου ζέσταμα έτοιμων φαγητών που είναι κατεψυγμένα ή σε θερμοκρασία δωματίου. Ο φούρνος υπολογίζει αυτόματα τις τιμές που είναι απαραίτητες για να επιτευχθεί το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, στο συντομότερο χρονικό διάστημα. Τοποθετήστε το φαγητό σε ένα πυρίμαχο ρηχό πιάτο κατάλληλο για μικροκύματα.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΦΑΓΗΤΟ	ΒΑΡΟΣ
1	Γεύμα σε πιάτο	250 - 800 γρ.
2*	Frozen Lasagna (Κατεψυγμένα λαζάνια)	400 γρ. - 1 κιλά
3*	Κατεψυγμένο γεύμα	250 - 800 γρ.
4	Γάλα/Νερό	100 - 500 γρ
5	Σούπα	200 - 800 γρ

 **6th SENSE ΤΡΑΓΑΝΟ**
Για γρήγορο ζέσταμα και μαγείρεμα κατεψυγμένων τροφίμων, για ροδοκοκκινισμένη, τραγανή επάνω πλευρά. Χρησιμοποιείτε τη συγκεκριμένη λειτουργία μόνο με την παρεχόμενη πλάκα για τραγανά φαγητά. Γυρίστε τα τρόφιμα όταν σας ζητηθεί.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΦΑΓΗΤΟ	ΒΑΡΟΣ
1	Κομμάτια κοτόπουλο	400 γρ. - 1,2 κιλά
2*	Χάμπουργκερ	100 - 500 γρ
3*	Κοτομπουκιές	100 - 500 γρ
4*	Πίτσα	350 - 600 γρ.
5*	Μπαστουνάκια ψαριού	100 - 500 γρ

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Πλάκα για τραγανά φαγητά, λαβή για την πλάκα για τραγανά φαγητά.

 **6th SENSE ΤΡΑΓΑΝΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ**
Αυτή η υγιεινή και αποκλειστική λειτουργία συνδυάζει την ποιότητα της λειτουργίας τηγανίσματος με τις ιδιότητες της κυκλοφορίας θερμού αέρα. Σας επιτρέπει να επιτυγχάνετε τραγανό και γευστικό τηγάνισμα, με σημαντική μείωση του λαδιού που απαιτείται, σε σύγκριση με τον παραδοσιακό τρόπο μαγειρέματος, ακόμη και χωρίς λάδι σε ορισμένες συνταγές. Υπάρχει η δυνατότητα να τηγανίσετε μια ποικιλία προεπιλεγμένων τροφίμων, είτε φρέσκα είτε κατεψυγμένα.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΦΑΓΗΤΟ	ΒΑΡΟΣ
1*	Τηγ. πατάτες	100 - 500 γρ
2*	Ψάρι με πατάτες	100 - 500 γρ
3	Πανέ φιλέτο κοτόπουλου	100 - 500 γρ
4	Πιπεριές λωρίδες	100 - 500 γρ
5*	Τηγανητά θαλασσινά	100 - 500 γρ

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Πλάκα για τραγανά φαγητά, σχάρα, λαβή για την πλάκα για τραγανά φαγητά.

6th SENSE ΔΙΠΛΟ ΤΡΑΓΑΝΟ

Αυτή η μοναδική λειτουργία επιτρέπει τη ταυτόχρονη χρήση δύο πλακών για τραγανά φαγητά ταυτόχρονα για να διπλασιάσετε την ποσότητα του φαγητού προς μαγείρεμα ή να έχετε ένα πλήρες γεύμα με ένα μόνο μαγείρεμα. Τα βάρη στον πίνακα προορίζονται για μία μόνο πλάκα για τραγανά φαγητά.

ΠΙΤΣΑ ΔΙΠΛΗ
Το επιλέξιμο βάρος αναφέρεται σε μία πίτσα, και οι δύο πίτσες πρέπει να έχουν παρόμοιο βάρος.

QUICHE DOUBLE
Και τα δύο αλμυρά κέικ μπορεί να έχουν διαφορετική γέμιση, αλλά παρόμοιο βάρος. Τα βάρη που αναφέρονται στον παρακάτω πίνακα δεν μπορούν να επιλεγούν και είναι το ενδεικτικό βάρος που πρέπει να έχει κάθε αλμυρό κέικ.

ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΤΗΓ. ΠΑΤΑΤΕΣ
Τρυπήστε τα λουκάνικα με ένα πιρούνι για να μην σκάσουν και βάλτε τα στην επάνω πλάκα και τις κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες στην κάτω πλάκα. Τα βάρη που αναφέρονται στον παρακάτω πίνακα δεν μπορούν να επιλεγούν και είναι το ενδεικτικό βάρος που πρέπει να έχει κάθε αλμυρό κέικ.

ΦΙΛΕΤΟ ΨΑΡΙΟΥ & ΛΑΧΑΝΙΚΑ GRATIN
Κόψτε τα λαχανικά, προσθέστε λάδι και μπαχαρικά ανάλογα με τις προτιμήσεις σας και βάλτε τα στην επάνω πλάκα για τραγανά φαγητά. Βάλτε τα ψάρια στην πλάκα για τραγανά φαγητά που ακολουθεί. Τα βάρη που αναφέρονται στον παρακάτω πίνακα δεν μπορούν να επιλεγούν και είναι το ενδεικτικό βάρος που πρέπει να έχει κάθε αλμυρό κέικ.

ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΕΣ
Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια, προσθέστε λάδι και μπαχαρικά ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Τοποθετήστε τις μελιτζάνες στην επάνω πλάκα για τραγανά φαγητά και τις πιπεριές στην κάτω πλάκα. Τα βάρη που αναφέρονται στον παρακάτω πίνακα δεν μπορούν να επιλεγούν και είναι το ενδεικτικό βάρος που πρέπει να έχει κάθε αλμυρό κέικ.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΦΑΓΗΤΟ	ΒΑΡΟΣ
1*	Πίτσα Διπλή	350 - 600 γρ.
2	Quiche Double	700 - 900 γρ.
3	Λουκάνικα και Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες	500 - 600 γρ.
4	Φιλέτο ψαριού και Λαχανικά ογκρατέν	500 - 600 γρ.
5	Μελιτζάνα και Πιπεριές	500 - 600 γρ.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Δύο πλάκες για τραγανά φαγητά, σχάρα, λαβή για την πλάκα για τραγανά φαγητά.

MW ΑΥΤΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τον ειδικό κύκλο καθαρισμού, επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Ρίξτε ένα φλιτζάνι πόσιμο νερό σε δοχείο ανθεκτικό στα μικροκύματα και ενεργοποιήστε τη λειτουργία.



ΦΟΥΡΝ. ΜΙΚΡΟΚΥΜ.

Για γρήγορο μαγείρεμα και για ζέσταμα φαγητού ή ποτών.
Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία μικροκυμάτων μόνο με τρόφιμα ή ποτά στο εσωτερικό για να διατηρήσετε τη σωστή λειτουργία του προϊόντος.

ΙΣΧΥΣ (W)	ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ ΓΙΑ
900	Γρήγορο ζέσταμα ποτών ή άλλων τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό.
750	Μαγείρεμα λαχανικών.
650	Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού.
500	Μαγείρεμα σάλτσας κρέατος ή σάλτσας που περιέχει τυρί και αυγά. Ολοκλήρωση κρεατόπιτας ή ψησίματος ζυμαρικών.
350	Αργό, ελαφρύ ψήσιμο. Ιδανικό για λιώσιμο βουτύρου ή σοκολάτας.
160	Απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων ή μαλάκωμα βουτύρου και τυριού.
90	Για να μαλακώσετε παγωτό.

ΕΝΕΡΓΕΙΑ	ΦΑΓΗΤΟ	ΙΣΧΥΣ (W)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)
Ζέσταμα	2 φλιτζάνια	900	1 - 2
Ζέσταμα	Πουρέ 1 kg	900	10 - 12
Απόψυξη	Κιμάς 500 g	160	15 - 16
Μαγείρεμα	Αφράτο κέικ	750	7 - 8
Μαγείρεμα	κρέμα κάσταρντ	500	13 - 16
Μαγείρεμα	Ρολό κρέατος	750	17 - 20



ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

Για το μαγείρεμα φαγητών με τρόπο ώστε να επιτυγχάνονται αποτελέσματα παρόμοια με αυτά ενός συμβατικού φούρνου. Η πλάκα ψησίματος ή άλλο σκεύος μαγειρέματος κατάλληλο για χρήση στο φούρνο μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το μαγείρεμα ορισμένων φαγητών. Για να επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα, η λειτουργία αυτή έχει μια φάση προθέρμανσης: περιμένετε το τέλος της προθέρμανσης για να τοποθετήσετε το φαγητό.

ΦΑΓΗΤΟ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ. (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)
Cupcake / Μικρά κέικ	160	20 - 30
Μπισκότα	160-170	20 - 30

Συνιστώμενα εξαρτήματα: Ορθογώνια πλάκα ψησίματος/σχάρα



ΧΕΙΡΟΚ. ΛΕΙΤΟΥΡ.



ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Για γρήγορη προθέρμανση του φούρνου πριν από τον κύκλο μαγειρέματος. Πριν τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στο φούρνο, περιμένετε να ολοκληρωθεί η λειτουργία. Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, ο φούρνος θα χρησιμοποιήσει αυτόματα τη λειτουργία "Εξαναγκ. αέρα".



GRILL

Για ροδοκοκκίνισμα, γκριλ και ογκρατέν. Συνιστάται να γυρίζετε το φαγητό κατά τη διάρκεια ψησίματος.

ΦΑΓΗΤΟ	ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)
Φρυγανισμένο ψωμί	Υψηλή	5 - 6*
Prawns (Γαρίδες)	Μεσαία	18 - 22

*Για χοντρές φέτες ψωμιού προθερμάνετε τον άδειο φούρνο μικροκυμάτων με grill high για 3 λεπτά

Συνιστώμενα εξαρτήματα: Σχάρα



ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ + ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Για την προετοιμασία φαγητών γρήγορα. Προτείνεται να χρησιμοποιήσετε τη σχάρα για να βελτιωθεί η κυκλοφορία του αέρα.

ΦΑΓΗΤΟ	ΙΣΧΥΣ (W)	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ. (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)
Ψητό κρέας	350	170	35 - 40
Κρεατόπιτα	160	180	25 - 35

Απαιτούμενα εξαρτήματα: σχάρα



GRILL + ΦΜ

Για γρήγορο ψήσιμο και πιάτα ογκρατέν, συνδυασμός λειτουργιών μικροκυμάτων και γκριλ.

ΦΑΓΗΤΟ	ΙΣΧΥΣ (W)	ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)
Πατάτες γκρατέν	650	Μεσαία	20 - 22
Γεμιστές πατάτες	650	Υψηλή	10 - 12

Συνιστώμενα εξαρτήματα: Σχάρα



ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ

Για τέλεια αποτελέσματα, συνδυασμός λειτουργιών γκριλ και ψησίματος με αέρα. Συνιστάται να γυρίζετε το φαγητό κατά τη διάρκεια ψησίματος.

ΦΑΓΗΤΟ	ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)
Σουβλάκι κοτόπουλο	Υψηλή	25 - 35

Συνιστώμενα εξαρτήματα: Σχάρα



TURBO GRILL + MW (ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ + ΦΜ)

Για γρήγορο ψήσιμο και ροδοκοκκίνισμα του φαγητού, συνδυασμός λειτουργιών γκριλ και φούρνου με αέρα.

ΦΑΓΗΤΟ	ΙΣΧΥΣ (W)	ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)
Κανελόνια κατεψυγμένα	650	Υψηλή	25 - 35
Παϊδάκια χοιρινά	350	Υψηλή	30 - 40

Συνιστώμενα εξαρτήματα: Σχάρα



ΔΙΠΛΟ ΤΡΑΓΑΝΟ

Αυτή η αποκλειστική λειτουργία Whirlpool σας επιτρέπει να χρησιμοποιείτε δύο πλάκες για τραγανά φαγητά ταυτόχρονα, διπλασιάζοντας την ποσότητα φαγητού που μπορεί να μαγειρευτεί. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το μαγείρεμα του ίδιου φαγητού ή δύο διαφορετικών φαγητών. Τοποθετήστε την πρώτη πλάκα για τραγανά φαγητά απευθείας στο γυάλινο δίσκο και στη συνέχεια τον δεύτερο στη σχάρα. Πειραματιστείτε ελεύθερα με διαφορετικούς συνδυασμούς τροφίμων. Τοποθετήστε τα τρόφιμα που απαιτούν πιο έντονο μαγείρεμα ή που πρέπει να είναι πιο τραγανά στην επάνω πλάκα για τραγανά φαγητά. Τοποθετήστε τα πιο ευαίσθητα τρόφιμα στην κάτω πλάκα για τραγανά φαγητά.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Δύο πλάκες για τραγανά φαγητά, σχάρα, λαβή για την πλάκα για τραγανά φαγητά



ΑΠΟΨΥΞΗ

Για γρήγορη απόψυξη διαφορετικών τροφίμων απλά αναφέροντας το βάρος τους. Τοποθετείτε πάντα τα τρόφιμα στο γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο για καλύτερο αποτέλεσμα.

ΞΕΠΑΓΩΜΑ ΦΡΥΓΑΝΙΑΣ

Αυτή η αποκλειστική λειτουργία της Whirlpool επιτρέπει την απόψυξη κατεψυγμένου ψωμιού. Συνδυάζοντας τις τεχνολογίες απόψυξης και Crisp, το ψωμί σας έχει γεύση και θα γίνει σαν φρεσκοψημένο. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για γρήγορη απόψυξη και ζέσταμα κατεψυγμένων ρολών, μπαγκέτας και κρουασάν. Η Crisp Plate (πλάκα για τραγανά φαγητά) πρέπει να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με αυτή τη λειτουργία.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΦΑΓΗΤΟ	ΒΑΡΟΣ
1*	Χρονομετρημένη απόψυξη	—
2*	Κρέας	100 γρ. - 2 kg
3*	Πουλερικά	100 γρ. - 3 κιλά
4*	Ψάρια	100 γρ. - 2 kg
5*	Ξεπάγωμα τραγανού ψωμιού	50 - 800 γρ.



CRISP

Για τέλειο ροδοκοκκίνισμα ενός πιάτου, τόσο από πάνω όσο και από κάτω από το φαγητό. Η λειτουργία αυτή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο με την ειδική Crisp plate (πλάκα για τραγανά φαγητά).

ΦΑΓΗΤΟ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)
Φουσκωμένο κέικ	7 - 8
Hamburger (Χάμπουργκερ)	8 - 10*

* Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Crisp plate (πλάκα για τραγανά φαγητά), λαβή για την πλάκα για τραγανά φαγητά

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά.



Τα δύο ψηφία της ώρας θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Περιστρέψτε τον επιλογέα για να ρυθμίσετε την ώρα και πιέστε το  για επιβεβαίωση.



Τα δύο ψηφία των λεπτών θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πιέστε το  για επιβεβαίωση.
Σημείωση: Για να αλλάξετε την ώρα σε δεύτερο χρόνο, κρατήστε πατημένο το  για τουλάχιστον ένα δευτερόλεπτο με το φούρνο σβηστό και επαναλάβετε τα πιο πάνω βήματα. Ενδέχεται να χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα έπειτα από διακοπές ρεύματος μεγάλης διάρκειας.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, στην οθόνη εμφανίζεται μόνο η ώρα. Κρατήστε πατημένο το  για να ανάψετε το φούρνο. Περιστρέψτε το *κουμπί* για να δείτε τις διαθέσιμες λειτουργίες στην αριστερή οθόνη. Επιλέξτε μία και πιέστε το  για επιβεβαίωση. Η λειτουργία που βρίσκεται σε επιλογή θα αναβοσβήνει και θα σταματήσει να αναβοσβήνει μετά το πάτημα του κουμπιού (δηλ. μετά την επιλογή της).



Για να επιλέξετε μια δευτερεύουσα λειτουργία (όπου διατίθεται), επιλέξτε την κύρια λειτουργία και στη συνέχεια πατήστε το  για επιβεβαίωση και για να μεταβείτε στο μενού λειτουργιών.



Περιστρέψτε τον *επιλογέα* για να επιλέξετε μεταξύ των δευτερευουσών λειτουργιών που είναι διαθέσιμες στην δεξιά οθόνη και πιέστε το  για επιβεβαίωση. Η επιλεγμένη δευτερεύουσα λειτουργία θα αναβοσβήνει μέχρι την επιβεβαίωσή της.

2. ΡΥΘΜΙΣΗ ΜΙΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

. ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ / JET DEFROST

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Όταν επιλέξετε μία από τις αυτόματες λειτουργίες, θα χρειαστεί να επιλέξετε μια κατηγορία για το φαγητό που ψήνετε.

2. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές. Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Θερμάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα, χρησιμοποιώντας καλύτερα τη λειτουργία κυκλοφορίας αέρα (π.χ. "Εξαναγκ. αέρας").

Ακολουθήστε τις οδηγίες για τη σωστή ρύθμιση της λειτουργίας. Σημείωση: Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.



Όταν το εικονίδιο  αναβοσβήνει, περιστρέψτε το *κουμπί* για να επιλέξετε την κατηγορία που επιθυμείτε και μετά πιέστε το  για επιβεβαίωση. Οι κατηγορίες αναγράφονται στα αυτοκόλλητα που τοποθετούνται στο εσωτερικό πλαίσιο της πόρτας.

ΒΑΡΟΣ

Για βέλτιστα αποτελέσματα, οι αυτόματες λειτουργίες (και η Jet Defrost) απαιτούν την εισαγωγή του βάρους του φαγητού, επιλέγοντας από τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις. Ο φούρνος θα υπολογίσει το ιδανικό χρονικό διάστημα για τη λειτουργία που αντιστοιχεί σε κάθε κατηγορία φαγητού.



Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η προεπιλογή και το εικονίδιο  αναβοσβήνει, περιστρέψτε το *κουμπί* για να ρυθμίσετε το βάρος και μετά πιέστε το  για επιβεβαίωση.

. ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

Στην οθόνη θα εμφανιστούν οι ρυθμίσεις που μπορούν να αλλάξουν διαδοχικά.

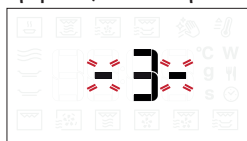


Όταν το εικονίδιο **W** αναβοσβήνει στην οθόνη, περιστρέψτε τον **επιλογέα** για να ρυθμίσετε την ισχύ και μετά πατήστε **☞** για επιβεβαίωση και συνεχίστε για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις που ακολουθούν (εάν είναι εφικτό).

Σημείωση: Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, μπορείτε να αλλάξετε την ισχύ πιέζοντας το **°C / W** για να έχετε πρόσβαση στο μενού ρυθμίσεων, στη συνέχεια πιέστε το **κουμπί** για να αλλάξετε τη ρύθμιση.

ΙΣΧΥΣ ΓΚΡΙΛ

Υπάρχουν προκαθορισμένα επίπεδα ισχύος για το ψήσιμο στο γκριλ: 1 (χαμηλό), 2 (μεσαίο), 3 (υψηλό). Η προεπιλεγμένη τιμή εμφανίζεται ανάμεσα σε δύο σύμβολα "--" που αναβοσβήνουν.



Περιστρέψτε τον **επιλογέα** για να ρυθμίσετε το επιθυμητό επίπεδο γκριλ, μετά πατήστε **☞** για επιβεβαίωση.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ



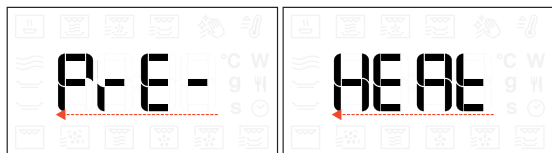
Όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο **⌚** στην οθόνη, χρησιμοποιήστε τον **επιλογέα** για να ρυθμίσετε το χρόνο που απαιτείται για να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στη συνέχεια πατήστε το **☞** για επιβεβαίωση.

Δεν είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος αν σκοπεύετε να χειριστείτε το μαγείρεμα χειροκίνητα: Πατήστε το **☞** για επιβεβαίωση και τη λειτουργία έναρξης.

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια ψησίματος μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος περιστρέφοντας το **κουμπί**. Κάθε φορά που πιέζεται το **☞**, ο χρόνος ψησίματος αυξάνεται κατά 30 δευτερόλεπτα.

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Επιλέξτε τη λειτουργία, μετά χρησιμοποιήστε τον **επιλογέα** για να ρυθμίσετε τη στοχευόμενη θερμοκρασία που απαιτείται και πατήστε **☞** για επιβεβαίωση και για να ξεκινήσει η λειτουργία.



Όταν ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία-στόχο, ακούγεται ένας ήχος από τον βομβητή και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "Add Food" (Προσθήκη φαγητού).

Σημείωση: συνιστάται να μην τοποθετείτε το φαγητό στον φούρνο μέχρι να φτάσει στη θερμοκρασία-στόχο.

3. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Μόλις εφαρμόσετε όλες τις ρυθμίσεις που θέλετε, πιέστε το **☞** για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία.

Κάθε φορά που πατάτε ξανά το **κουμπί** **☞** ο χρόνος μαγειρέματος αυξάνεται κατά 30 δευτερόλεπτα (για λειτουργίες που χρησιμοποιούν μικροκύματα) ή 5 λεπτά (για λειτουργίες που δεν χρησιμοποιούν μικροκύματα).

Σημείωση: Μπορείτε να πιέσετε το **☞** οποιαδήποτε στιγμή για παύση της τρέχουσας λειτουργίας που είναι ενεργή.

. JET START

Όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος, μπορείτε να ξεκινήσετε έναν κύκλο μικροκυμάτων πατώντας το **κουμπί Έναρξη**. Κάθε επιπλέον πάτημα του **κουμπιού** **☞** αυξάνει το χρόνο κατά 30 δευτερόλεπτα επιπλέον. Για παράδειγμα, είναι δυνατή η λειτουργία φούρνου μικροκυμάτων διάρκειας 90 δευτερολέπτων, πατώντας τρεις φορές το **κουμπί** **☞**, χωρίς καν να χρειάζεται να ενεργοποιηθεί ο φούρνος.

. ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Η λειτουργία αυτή ενεργοποιείται αυτόματα για να αποτρέψει την τυχαία ενεργοποίηση του φούρνου.



Ανοίξτε και κλείστε την πόρτα και μετά πατήστε το **☞** για να ξεκινήσει η λειτουργία.

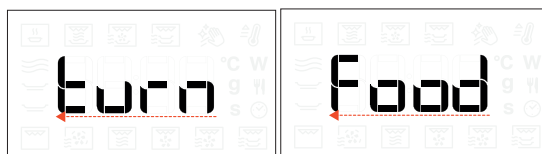
4. ΠΑΥΣΗ

Για να παύσετε μια ενεργή λειτουργία, για παράδειγμα να ανακατέψετε ή να γυρίσετε το φαγητό, απλά ανοίξτε την πόρτα. Για να ξεκινήσει εκ νέου, κλείστε την πόρτα και πατήστε το **☞**.

ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΠΑΥΣΗ

(ΑΝΑΚΑΤΕΨΤΕ Ή ΓΥΡΙΣΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ)

Ορισμένες λειτουργίες θα σταματήσουν προσωρινά προκειμένου να σας επιτρέψουν να γυρίσετε ή να ανακατέψετε το φαγητό.



Μόλις ο φούρνος σταματήσει το ψήσιμο, ανοίξτε την πόρτα και προχωρήστε στην απαιτούμενη ενέργεια μόλις σας ζητηθεί να το κάνετε πριν κλείσετε ξανά την πόρτα και πιέσετε **☞** για να συνεχίσει το ψήσιμο.

5. ΧΡΟΝΟΣ ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.



Για να παρατείνετε το χρόνο ψησίματος χωρίς να αλλάξετε τις ρυθμίσεις, περιστρέψτε το *κουμπί* για να ρυθμίσετε ένα νέο χρόνο ψησίματος και πατήστε το .

. ΨΥΞΗ

Όταν μια λειτουργία με ζεστό αέρα ολοκληρωθεί, ο φούρνος ενδέχεται να ενεργοποιήσει μια διαδικασία κρυώματος. Στην οθόνη εμφανίζεται το "Cool On":



Μετά από αυτή τη διαδικασία, ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα..

. ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Για να κλειδώσετε το πληκτρολόγιο, κρατήστε πατημένο το <> για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα.



Επαναλάβετε για να ξεκλειδώσετε το πληκτρολόγιο.
Σημείωση: Το κλείδωμα του πληκτρολογίου μπορεί να ενεργοποιηθεί και όταν το ψήσιμο βρίσκεται σε εξέλιξη.
Για λόγους ασφάλειας, μπορείτε να σβήσετε το φούρνο οποιαδήποτε στιγμή κρατώντας πατημένο το *κουμπί* .

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση και καθαρισμό.

Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΚΑΙ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
- Σε τακτικά διαστήματα ή σε περιπτώσεις που χύθηκε φαγητό, αφαιρέστε τον περιστρεφόμενο γυάλινο δίσκο και τη βάση του για να καθαρίσετε το φούρνο και να αφαιρέσετε όλα τα υπολείμματα τροφών.
- Ενεργοποιήστε τη λειτουργία “MW Self Clea” (Αυτοκαθαρισμός ΦΜ) για βέλτιστο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών.
- Το γκριλ δεν χρειάζεται να το καθαρίσετε καθώς η έντονη θερμότητα καίει οποιαδήποτε βρομιά. Χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία σε τακτικά διαστήματα.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Όλα τα αξεσουάρ μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων με εξαίρεση την πλάκα για τραγανά φαγητά. Η πλάκα για τραγανά τρόφιμα πρέπει να καθαρίζεται με ήπιο απορρυπαντικό και νερό. Για δύσκολη βρομιά, τρίψτε ελαφρά με ένα πανί. Να αφήνεται πάντα την πλάκα για τραγανά τρόφιμα να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

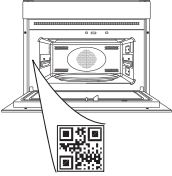
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Ο φούρνος κάνει θόρυβο, ακόμη και όταν είναι σβηστός.	Ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιημένος.	Περιμένετε μέχρι να ολοκληρωθεί η διαδικασία ψύξης.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα “F” ακολουθούμενο από έναν αριθμό ή ένα γράμμα.	Σφάλμα λογισμικού.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε το γράμμα ή τον αριθμό που ακολουθεί το γάμμα “F”.
Το πληκτρολόγιο δεν λειτουργεί όπως προβλέπεται. Η οθόνη εμφανίζει μια παράξενη απεικόνιση.	Έχει ενεργοποιηθεί το κλείδωμα πλήκτρων (βλ. ενότητα Κλείδωμα πλήκτρων).	Απενεργοποιήστε το κλείδωμα πλήκτρων ακολουθώντας τις υποδείξεις στην ενότητα Κλείδωμα πλήκτρων.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Όταν είναι ενεργοποιημένη “On” η λειτουργία “ΔΟΚΙΜΗ” όλα τα χειριστήρια είναι ενεργοποιημένα και τα μενού διαθέσιμα αλλά ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Για να βγείτε από τη λειτουργία DEMO, ακολουθήστε αυτή τη διαδικασία: πατήστε διαδοχικά °C/W, ☺, °C/W, ☺, °C/W, ☺ (6 χτυπήματα συνολικά). Θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα ότι η λειτουργία ήταν επιτυχής. Το ρολόι αναβοσβήνει περιμένοντας τη ρύθμιση της ώρας. Σε αυτό το σημείο, ο φούρνος είναι έτοιμος για χρήση.

Μπορείτε να βρείτε πολιτικές, τυπική τεκμηρίωση και πρόσθετες πληροφορίες προϊόντος:

- Χρήση του κωδικού QR στη συσκευή σας
- Με επίσκεψη στην ιστοσελίδα μας docs.whirlpool.eu/docs
- Εναλλακτικά, **μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών** (βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Παράγεται με άδεια.



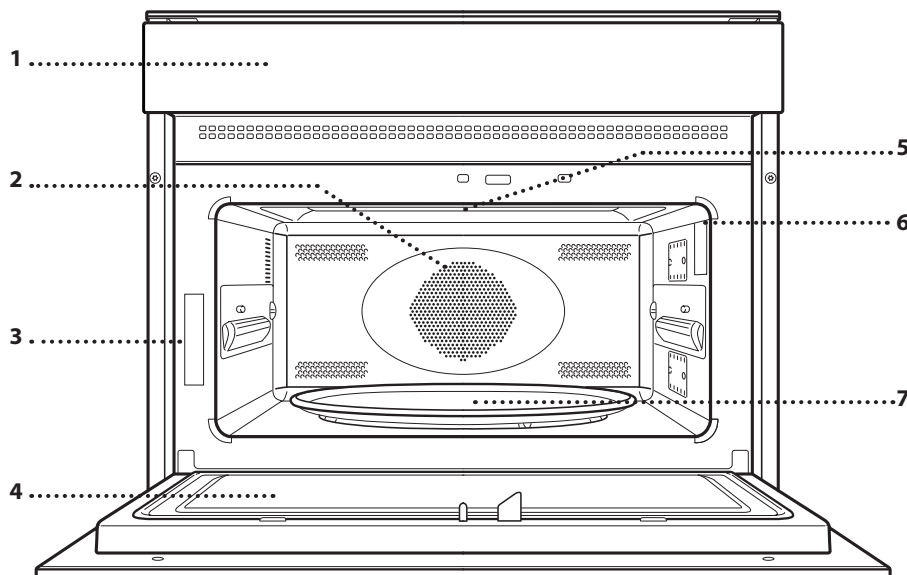

**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT
VÁLASZTOTTA**

Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon: www.register10.eu.

**A TOVÁBBI INFORMÁCIÓK
ELÉRÉSÉHEZ OLVASSA BE A
KÉSZÜLÉKEN TALÁLHATÓ QR-
KÓDOT**

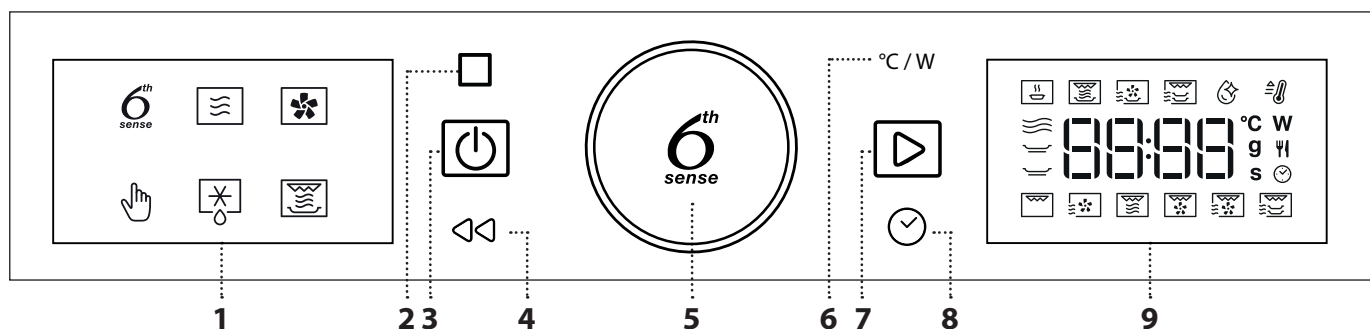

A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

TERMÉKLEÍRÁS



1. Kezelőlap
2. Kör alakú fűtőelem
(nem látható)
3. Azonosító tábla
(ne távolítsa el)
4. Ajtó
5. Felső fűtőelem/grill
6. Világítás
7. Forgótányér

KEZELŐPANEL


1. BAL OLDALI KIJELEZŐ
2. SZÜNET

A sütési ciklus szüneteltetése

3. BE/KI

A sütő be- és kikapcsolása vagy aktív funkciók leállítása.

4. VISSZA

Visszatérés az előző lépéshez. Hosszú megnyomással (5 mp) engedélyezheti/letilthatja a billentyűzár funkciót.

5. TEKERŐGOMB / 6th SENSE GOMB

A kapcsoló elforgatásával navigálhat az egyes funkciók között, és ezzel állíthatja be az összes sütési paramétert. A  megnyomásával kiválaszthatja, beállíthatja és megerősítheti a funkciókat vagy paramétereket, valamint elindíthatja a sütési programot.

6. TELJESÍTMÉNY / HŐMÉRSÉKLET

A hőmérséklet, a grillezési szint vagy a mikrohullámú energia beállítása.

7. INDÍTÁS

Funkciók indítása és beállítások jóváhagyása

8. IDŐ

Az idő beállítása és a sütési idő beállítása vagy módosítása.

9. JOBB OLDALI KIJELEZŐ

TARTOZÉKOK

A kereskedelmi forgalomban különböző tartozékok kaphatók. Vásárlás előtt győződjön meg róla, hogy a tartozék hőálló és mikrohullámú sütőben is használható.

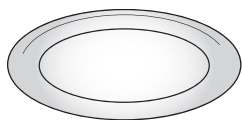
Mikrohullámú sütéshez nem lehet fémedényeket használni.

Mindig ügyeljen rá, hogy az ételek és tartozékok ne érjenek hozzá a sütő belső falához.

A sütő beindítása előtt mindig győződjön meg arról, hogy a forgótányér szabadon tud-e forogni. Vigyázzon, nehogy elmozduljon a forgótányér a tartón, amikor egyéb tartozékokat betesz vagy kivesz a sütőből.

A mikrohullámú funkció használata során a tartozékok hőmérséklete megemelkedhet. A program végén a tartozékok megfogásához ajánlott védőfelszerelést használni.

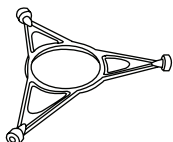
FORGÓTÁNYÉR



A tányértartóra helyezett üveg forgótányér mindegyik sütési módszerhez használható. A szögletes sütőtepsi kivételével bármilyen edényt és egyéb

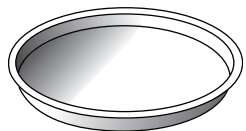
tartozékot minden esetben a forgótányérra kell helyezni.

FORGÓTÁNYÉRTARTÓ



Ezt a tányértartót kizárólag a forgótányérhoz használja. Ne tegyen rá más tartozékokat.

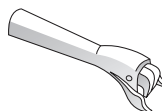
CRISP TÁLCÁ



Csak azokra a célokra használja, amelyekre tervezték. A Crisp tálcát mindig az üveg forgótányér vagy a sütőrács („Dupla Crisp” funkciók esetén mindkettő használható) közepére

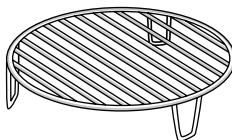
kell helyezni, és üres állapotban előmelegíthető a kifejezetten erre a célra való funkcióval. Az ételt közvetlenül a Crisp tálcára helyezze.

A CRISP TÁLCÁ FOGANTYÚJA



A forró Crisp tálcát ezzel lehet kivenni a sütőből.

SÜTŐRÁCS



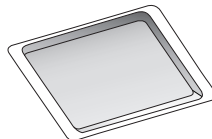
Segítségével közelebb helyezhető az étel a grillhez, így tökéletesen megpirul, és a levegő keringetése is optimális.

Bizonyos „Crisp Fry” funkcióknál erre kell helyezni a Crisp tálcát,

illetve a „Double Crisp” funkciók esetén a második Crisp tálcát.

Helyezze a sütőrácsot a forgótányérra, és ügyeljen rá, hogy ne érjen hozzá a sütőtér más felületeihez.

SZÖGLETES SÜTŐTEPSI



A sütőtepsit csak légkeveréses funkciókkal használja; a mikrohullámú funkcióval nem használható.

Tegye be a sütőtepsit vízszintesen

a sütőtérben levő állványra.

Ne feledje: A szögletes sütőtepsi használatakor nem szükséges kivennie a forgótányért és annak tartóját.

A tartozékok száma a megvásárolt modelltől függően változhat.

Azok a tartozékok, amelyek nem részei a csomagnak, külön vásárolhatók meg a vevőszolgálaton.

FUNKCIÓK

6th SENSE FUNKCIÓK

A 6th Sense funkcióknál csupán az étel súlyát és típusát vagy az egyes élelmiszerek mennyiségét kell megadni a legjobb eredmény eléréséhez. A sütő automatikusan kiszámítja az optimális beállításokat, majd automatikusan módosítja azokat a sütés előrehaladtával. A funkció megfelelő használatához kövesse a vonatkozó sütési táblázat utasításait.

 **6th SENSE MELEGÍTÉS**
Fagyasztott vagy szobahőmérsékletű készételek újramelegítéséhez. A sütő automatikusan kiszámolja a legrövidebb idő alatt elérhető legjobb eredményhez szükséges értékeket. Helyezze az ételt egy hőálló, a mikrohullámú sütőben használható tányérra vagy tálba.

KATEGÓRIA	ÉTEL	SÚLY
1	Menütálcs étel	250–800 g
2*	Fagyasztott lasagna	400 g – 1 kg
3*	Fagyasztott adag	250–800 g
4	Tej/Víz	100–500 g
5	Leves	200–800 g

 **6th SENSE CRISP**
Fagyasztott ételek újramelegítéséhez vagy sütéséhez. Az étel teteje aranybarna és ropogós lesz. Kizárólag a sütőhöz mellékelt Crisp tálcát használja ennél a funkciónál. Fordítsa meg az ételt, amikor erre a sütő utasítást ad.

KATEGÓRIA	ÉTEL	SÚLY
1	Csirke darabok	400 g–1,2 kg
2*	Húspogácsa	100–500 g
3*	Csirkefalatok	100–500 g
4*	Pizza	350–600 g
5*	Halrudacska-rántva	100–500 g

Szükséges tartozékok: Crisp tálca, a Crisp tálca fogantyúja.

 **6th SENSE CRISP FRY**
Ez az egészséges és egyedülálló funkció a Crisp funkcióval elérhető minőséget és a meleg levegő keringetésével járó jellemzőket ötvözi. Az eredmény ropogós és ízletes sült étel a hagyományos sütéshez képest jóval kevesebb olajjal – bizonyos ételek esetén egyáltalán nincs szükség olajra. Különböző előre beállított – friss vagy fagyasztott – ételek sütéséhez használható.

KATEGÓRIA	ÉTEL	SÚLY
1*	Sült krumpli	100–500 g
2*	Fish & Chips	100–500 g
3	Rántott csirkefilé	100–500 g
4	Paprika csíkok	100–500 g
5*	Sült tenger gyümölcsei	100–500 g

Szükséges tartozékok: Crisp tálca, sütőrács, a Crisp tálca fogantyúja.

 **6th SENSE DOUBLE CRISP**
Ez az egyedülálló funkció lehetővé teszi, hogy egyszerre két Crisp tálcát használjon, így megduplázhassa az elkészíteni kívánt étel mennyiségét, vagy egyetlen főzéssel teljes fogást varázsolhat az asztalra. A táblázatban szereplő súlyok egyetlen Crisp tálcára vonatkoznak.

DUPLA PIZZA
A választható súly egy pizzára vonatkozik; mindkét pizzának hasonló súlyúnak kell lennie.

DUPLA SÓS SÜTEMÉNYEK
Bár a sós süteményekben lehet eltérő töltelék, a súlyuk legyen hasonló. Az alábbi táblázatban feltüntetett súlyok nem választhatók, és csak tájékoztatóként szolgálnak az egyes sós süteményekre vonatkozóan.

KOLBÁSZ ÉS HASÁBBURGONYA
Villával szurkálja meg a kolbászokat, hogy ne durranjanak ki, és tegye őket a felső Crisp tálcára, a fagyasztott hasáburgonyát pedig az alsó Crisp tálcára. Az alábbi táblázatban feltüntetett súlyok nem választhatók, és csak tájékoztatóként szolgálnak az egyes ételekre vonatkozóan.

HALFILÉ ÉS ZÖLDSÉGES RAKOTT ÉTELEK
Vágja fel a zöldségeket, ízlés szerint ízesítse olajjal és fűszerekkel, és tegye a felső Crisp tálcára. Tegye a halat az alsó Crisp tálcára. Az alábbi táblázatban feltüntetett súlyok nem választhatók, és csak tájékoztatóként szolgálnak az egyes ételekre vonatkozóan.

PADLIZSÁN ÉS PAPRIKA
Vágja fel a zöldségeket, ízlés szerint fűszerezze olajjal és fűszerekkel. Helyezze a padlizsánokat a felső, míg a paprikát az alsó Crisp tálcára. Az alábbi táblázatban feltüntetett súlyok nem választhatók, és csak tájékoztatóként szolgálnak az egyes ételekre vonatkozóan.

KATEGÓRIA	ÉTEL	SÚLY
1*	Dupla pizza	350–600 g
2	Dupla sós sütemények	700–900 g
3	Kolbász és mirelit hasáburgonya	500–600 g
4	Halfilé és zöldséges rakott ételek	500–600 g
5	Padlizsán és paprika	500–600 g

Szükséges tartozékok: Két Crisp tálca, sütőrács, a Crisp tálca fogantyúja.

 **MW ÖNTISZTÍTÁS**
A speciális tisztítási ciklus során kibocsátott gőz megkönnyíti a szennyeződés és az ételmaradékok eltávolítását. Öntsön egy csésze ivóvizet egy mikrohullámú sütőben használható edénybe, majd aktiválja a funkciót.



MIKROHULLÁM

Gyors sütéshez vagy ételek és italok

újramelegítéséhez.

A mikrohullámú funkciót csak akkor használja, ha étel vagy ital van benne, hogy megőrizze a termék megfelelő működését.

TELJESÍTMÉNY (W)	AJÁNLOTT ALKALMAZÁS
900	Italok vagy magas víztartalmú ételek gyors felmelegítése.
750	Zöldségek elkészítése.
650	Hús és hal sütése.
500	Szaft vagy sajt- vagy tojástartalmú szószok főzése. Húsos piték, csőben sült tészták készre sütése.
350	Lassú sütés alacsony hőmérsékleten. Ideális vaj és csokoládé olvasztásához.
160	Fagyasztott ételek kiolvasztásához, vaj és sajt puhításához.
90	Fagylalt kiolvasztásához.

MŰVELET	ÉTEL	TELJESÍTMÉNY (W)	IDŐTARTAM (PERC)
Melegítés	2 csésze	900	1-2
Melegítés	Burgonyapüré 1 kg	900	10-12
Kiolvasztás	Darált hús 500 g	160	15-16
Sütés	Piskóta	750	7-8
Sütés	Tejsodó	500	13 - 16
Sütés	Fasírt	750	17 - 20



HŐLÉGBEFÚVÁS

Ezzel a funkcióval a hagyományos sütőkhöz hasonlóan lehet elkészíteni az ételeket. A funkcióval az ételt a sütőlapra vagy más, sütőben is használható sütőedényben készítheti el. A legjobb eredmények elérése érdekében ez a funkció egy előmelegítési fázissal rendelkezik: várja meg az előmelegítés végét, mielőtt behelyezné az ételt.

ÉTEL	HŐMÉRS. (°C)	IDŐTARTAM (PERC)
Muffin / Kis sütemény	160	20-30
Aprósütemények	160 - 170	20-30

Javasolt tartozékok: Szögletes sütőtepsi / sütőrács



MANUAL FUNCTIONS (KÉZI FUNKCIÓK)



GYORS ELŐMELEGÍTÉS

A sütő gyors előmelegítéséhez a sütési program előtt. Az étel behelyezése előtt várja meg a melegítés végét. Az előmelegítés befejeztével a sütő automatikusan kiválasztja a „Hőlégbefúvás” funkciót.



GRILL

Pirításhoz, grillezéshez és csőben sült fogásokhoz. Javasoljuk, hogy sütés közben forgassa meg az ételt.

ÉTEL	GRILLFOKOZAT	IDŐTARTAM (PERC)
Pirító	Magas	5 - 6*
Garnéla	Közepes	18-22

*Vastag kenyérszeletek esetén az üres mikrohullámú sütőt 3 percig melegítse elő magas grillezési fokozaton

Javasolt tartozékok: Sütőrács



HŐLÉGBEFÚVÁS + MIKROHULLÁM

Sütőben készülő ételek gyorsabb elkészítéséhez. Az optimális levegőkeringetés érdekében ajánlott a rács használata.

ÉTEL	TELJESÍTMÉNY (W)	HŐMÉRS. (°C)	IDŐTARTAM (PERC)
Sülték	350	170	35-40
Húsos pite	160	180	25-35

Szükséges tartozékok: sütőrács



GRILL + MIKRÓ

Ételek gyors sütéséhez, csőben sütéshez, mikrohullámú és grill funkciók kombinálásához.

ÉTEL	TELJESÍTMÉNY (W)	GRILLFOKOZAT	IDŐTARTAM (PERC)
Csőbensült burgonya	650	Közepes	20-22
Burgonya héjában	650	Magas	10-12

Javasolt tartozékok: Sütőrács



TURBO GRILL

A legjobb eredmény érdekében a grill és a légkeveréses sütés jellemzőit ötvözi. Javasoljuk, hogy sütés közben forgassa meg az ételt.

ÉTEL	GRILLFOKOZAT	IDŐTARTAM (PERC)
Csirkenyárs	Magas	25-35

Javasolt tartozékok: Sütőrács



TURBO GRILL + MIKROHULLÁM

Ételek gyors sütéséhez és pirításához a mikrohullámú, grill és légkeveréses sütés jellemzőinek ötvözésével.

ÉTEL	TELJESÍTMÉNY (W)	GRILLFOKOZAT	IDŐTARTAM (PERC)
Cannelloni fagyasztott	650	Magas	25-35
Sertésszelet	350	Magas	30-40

Javasolt tartozékok: Sütőrács



DUPLA PIRÍTÁS

A Whirlpool ezen exkluzív funkciója lehetővé teszi, hogy egyszerre két Crisp tálcát használjon, megduplázva ezzel az elkészíthető ételek mennyiségét. Ugyanazon étel vagy két különböző étel elkészítéséhez is használhatók. Helyezze az első Crisp tálcát közvetlenül az üveg forgótányérra, a másodikat pedig a sütőrácsra. Kísérletezzen bátran a különböző ételkombinációkkal. Az intenzívebb sütést igénylő vagy ropogósabb ételeket a felső Crisp tálcára helyezze. A kényesebb ételek számára az alsó Crisp tálca a megfelelőbb.

Szükséges tartozékok: Két Crisp tálca, sütőrács, a Crisp tálca fogantyúja



KIOLVASZTÁS

Itt az étel gyors kiolvasztásához elegendő megadni az étel súlyát. A legjobb eredmény érdekében az ételt mindig közvetlenül az üveg forgótányérra helyezze.

ROPOGÓS KENYÉR KIOLVASZTÁSA

A Whirlpool egyedülálló funkciója fagyasztott kenyér kiolvasztására szolgál. A kiolvasztást és a pirítást ötvöző eljárásnak köszönhetően a kenyér íze és állaga olyan lesz, mintha frissen sült volna.

A funkció fagyasztott zsömlé, bagett és croissant gyors kiolvasztására és melegítésére használható.

A funkcióhoz a Crisp tálcát kell használni.

KATEGÓRIA	ÉTEL	SÚLY
1*	Időzített kiolvasztás	-
2*	Hús	100 g–2 kg
3*	Baromfi	100 g–3 kg
4*	Hal	100 g–2 kg
5*	Ropogós kenyér kiolvasztása	50-800 g



CRISP

Ételek aljának és tetejének tökéletesre pirításához. Ehhez a funkcióhoz mindenképpen szükség van a speciális Crisp tálcára.

ÉTEL	IDŐTARTAM (PERC)
Kelt tésztás sütemény	7–8
Hamburger	8-10*

* A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

Szükséges tartozékok: Crisp tálca, a Crisp tálca fogantyúja

ELSŐ HASZNÁLAT

1. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a pontos időt.



A kijelzőn villogni kezd az órát jelző két számjegy: Az óra beállításához forgassa el a beállítógombot, majd nyomja meg a gombot.



A kijelzőn villogni kezd a percet jelző két számjegy. A perc beállításához forgassa el a beállítógombot, majd hagyja jóvá az gombbal.

Ne feledje: Később is bármikor átállíthatja az időt, ha a kikapcsolt sütőn legalább egy másodpercig nyomva tartja a gombot, majd megismétli a fenti lépéseket. Hosszabb áramkimaradások után valószínűleg újra be kell majd állítania az időt.

NAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

A sütőn kikapcsolt állapotban csak a pontos idő látszik. Tartsa nyomva a gombot a sütő bekapcsolásához. A beállítógombbal léptethet a bal oldali kijelzőn megjelenő, elérhető főbb funkciók között. Válasszon ki egyet, és nyomja meg az gombot. Az aktuálisan kiválasztott funkció villogni fog, a gomb megnyomása után (azaz a kiválasztás után) pedig megszűnik a villogás.



Részfunkciók (ahol vannak) kiválasztásához először válasszon egy főbb funkciót, majd nyomja meg az gombot a jóváhagyáshoz és a funkció menüjébe való belépéshez.



Léptessen a beállítógombbal a jobb oldali kijelzőn megjelenő részfunkciók között és nyomja meg a gombot. A kiválasztott alfunkció a megerősítésig villogni fog.

2. FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

. AUTOMATA FUNKCIÓK / JET DEFROST

ÉLELMISZEROSZTÁLY

Egyes automatikus funkciók használatakor ki kell választani az adott ételtípust.

2. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális. Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében. Távolítsa el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítsa el minden tartozékot a belsejéből. Melegítse fel a sütőt nagyjából egy órán keresztül 200 °C-ra, lehetőleg egy légkeveréses funkció (pl. „Hőlégbefúvás”) használatával. Kövesse a funkció megfelelő beállításához szükséges utasításokat.

Ne feledje: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.



Amikor a ikon villog, forgassa el a beállítógombot a megfelelő kategória kiválasztásához és nyomja meg a gombot. A kategóriák a belső ajtókeretre ragasztott matricákon láthatók.

SÚLY

A legjobb eredmény eléréséhez az automata funkcióknál (és a Jet Defrost) ki kell választani az étel súlyát az alapértelmezett beállítások közül: a sütő kiszámítja a funkció ideális működési idejét minden ételkategóriánál.



Amikor megjelenik az ideális beállítás a kijelzőn és az 9 ikon villogni kezd, fordítsa el a beállítógombot a súly beállításához és nyomja meg a gombot.

. KÉZI FUNKCIÓK

A kívánt funkció kiválasztása után megváltoztathatja a funkció beállításait.

A kijelzőn egymás után megjelennek a módosítható beállítások.



Amikor a W ikon villog a kijelzőn, forgassa el a **beállítógombot** a teljesítménybeállítás módosításához, majd nyomja meg a **☞** gombot a megerősítéshez, és módosítsa az alábbi beállításokat (ha lehetséges).

Ne feledje: A funkció aktiválását követően a teljesítmény módosítható a °C/W gomb megnyomásával, így hozzáférhet a beállítás menühöz, ezután forgassa el a **beállítógombot** a beállítás módosításához.

GRILL TELJESÍTMÉNY

A grillezéshez meghatározott áramerősségi szintek tartoznak: 1 (alacsony), 2 (közepes), 3 (magas). Az alapértelmezett érték két villogó „-” szimbólum között jelenik meg.



Forgassa el a beállítógombot a kívánt grillezési szintre, majd nyomja meg a **☞** gombot a megerősítéshez.

IDŐTARTAM



Amikor a kijelzőn az **🕒** ikon villog, a **beállítógombbal** állítsa be a sütés kívánt időtartamát, majd nyomja meg a **☞** gombot a jóváhagyáshoz.

Ha felügyelni kívánja a sütést, nem kell beállítania a sütési időtartamot: Nyomja meg a **☑** kapcsolót a jóváhagyáshoz és a funkció indításához.

Megjegyzés: Sütés közben a **beállítógomb** elforgatásával beállítható a sütési idő; A **☑** gomb minden újbóli megnyomása 30 másodperccel növeli a sütési időt.

ELŐMELEGÍTÉS

Válassza ki a funkciót, a **beállítógomb** segítségével állítsa be a kívánt célhőmérsékletet, majd a **☑** gomb megnyomásával hagyja jóvá, és indítsa el a funkciót.



Amikor a sütő eléri a célhőmérsékletet, megszólal a hangjelzés, és a kijelzőn megjelenik az „Add Food” (Étel hozzáadása) felirat.

Ne feledje: ajánlatos az ételt addig nem betenni a sütőbe, amíg el nem éri a célhőmérsékletet.

3. A FUNKCIÓ AKTIVÁLÁSA

A kívánt beállítások alkalmazása után nyomja meg a **☑** gombot a funkció aktiválásához.

A **☑** gomb ismételt megnyomásakor az elkészítési (mikrohullámú sütőt használó funkciók esetén) további 30 másodperccel vagy (mikrohullámú sütőt nem használó funkciók esetén) további 5 perccel nő.

Ne feledje: A **☑** gombbal bármikor megszakíthatja az éppen aktív funkciót.

. JET START (GYORS INDÍTÁS)

Ha a sütő ki van kapcsolva, az Indítás gomb megnyomásával indítható el a mikrohullámú sütési program. A **☑** gomb minden további megnyomása további 30 másodperccel növeli az időt. Például a **☑** gomb háromszori megnyomásával 90 másodpercig tartó mikrohullámú sütési funkciót lehet beállítani anélkül, hogy a sütőt be kellene kapcsolni.

. BIZTONSÁGI ZÁR

Ez a funkció automatikusan aktiválódik, hogy a sütőt ne lehessen véletlenül aktiválni.



Nyissa ki, majd csukja be az ajtót, majd nyomja meg a **☑** gombot a funkció indításához.

4. SZÜNET

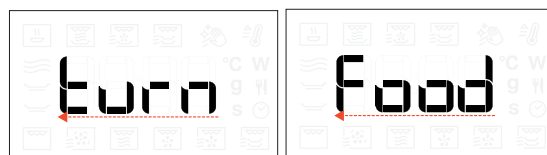
Ha egy aktív funkciót szüneteltetni szeretne, például azért, hogy megkeverje az ételt, egyszerűen csak nyissa ki a sütő ajtaját.

Az újraindításhoz csukja be az ajtót, és nyomja meg a **☑** gombot.

AUTOMATA SZÜNET

(KEVERJE VAGY FORDÍTSA MEG AZ ÉTELT!)

Egyes funkciók rövid időre leállnak, hogy Ön megforgathassa vagy megkeverhesse az ételt.



Ha a sütés leáll, nyissa ki az ajtót, és végezze el a kívánt műveletet. Ezután csukja be az ajtót, és nyomja meg a **☑** gombot a sütés folytatásához.

5. SÜTÉSI IDŐ VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.



A sütési idő a beállítások módosítása nélkül is meghosszabbítható: Adjon meg új sütési időt a *beállítógommbal*, majd nyomja meg a  gombot.

. LEHŰTÉS

Forró levegős funkció befejezésekor a sütő egy hűtési műveletsort hajthat végre.

A kijelzőn a „Cool On” (Hűtés) felirat jelenik meg:



A műveletsor végeztével a sütő automatikusan kikapcsol.

. GOMBZÁR

A gombzár aktiválásához tartsa nyomva a  gombot legalább 5 másodpercig.



A gombzár ugyanilyen módon feloldható.

Ne feledje: A gombzárat sütés közben is aktiválhatja. Biztonsági okokból a sütő bármikor kikapcsolható a  gomb hosszú megnyomásával.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási művelet előtt győződjön meg róla, hogy a készülék teljesen kihűlt.

Soha ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószeret, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.

KÜLSŐ ÉS BELSŐ FELÜLETEK

- A felületeket nedves, mikroszálas törölkendővel tisztítsa. Ha nagyon piszkosak, adjon néhány csepp semleges mosogatószer a vízhez. Törölje le egy száraz törölkendővel.
- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.
- Rendszeresen, vagy ha az étel kiömlött, vegye ki a forgótányért és annak tartóját és tisztítsa meg a sütőtér alját – minden ételmaradékot távolítson el.
- A belső felületek optimális tisztításához aktiválja az „MW Öntisztítás” funkciót.
- A grill tisztítására nincs szükség, hiszen az intenzív hő minden szennyeződést leéget róla. Ezért javasoljuk, hogy rendszeresen használja a grill funkciót.

TARTOZÉKOK

Minden tartozék mosogatógépben mosható, kivéve a Crisp tálcát.

A Crisp tálca enyhén mosószeres vízben tisztítható.

A makacs szennyeződéseket egy ronggyal óvatosan dörzsölje le. Tisztítás előtt mindig hagyja kihűlni a Crisp tálcát.

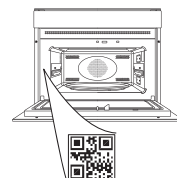
A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A sütő akkor is zajokat ad ki, amikor ki van kapcsolva.	A hűtőventilátor bekapcsolt.	Várja meg, amíg a hűtési folyamat befejeződik.
A kijelzőn az „F” betű, majd egy szám vagy egy betű látható.	Szoftverhiba.	Hívja a vevőszolgálatot, és diktálja be az „F” betű után látható betűt vagy számot.
A billentyűzet nem az előírt módon működik. A kijelzőn furcsa dolog jelenik meg.	A billentyűzár aktiválódott (lásd a Billentyűzár című részt).	Kapcsolja ki a billentyűzárát a Billentyűzár szakaszban található utasításokat követve.
A sütő nem melegszik fel.	Ha a „DEMO” üzemmód aktív, minden parancs és menüpont használható, de a sütő nem melegszik fel.	A DEMO üzemmódból való kilépéshez kövesse az alábbi eljárást: nyomja meg a °C/W, ☺, °C/W, ☺, °C/W, ☺ gombokat egymás után (összesen 6 érintés). Egy hangjelzés fogja jelezni, hogy a művelet sikeres volt. Az óra villogni kezd, az idő beállítását várva. Ekkor a sütő készen áll a használatra.

A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk elérhetők:

- A készüléken lévő QR-kód használatával
- A docs.whirlpool.eu/docs honlapon
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Licenc alapján készült.



Whirlpool



400020030079


PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU!

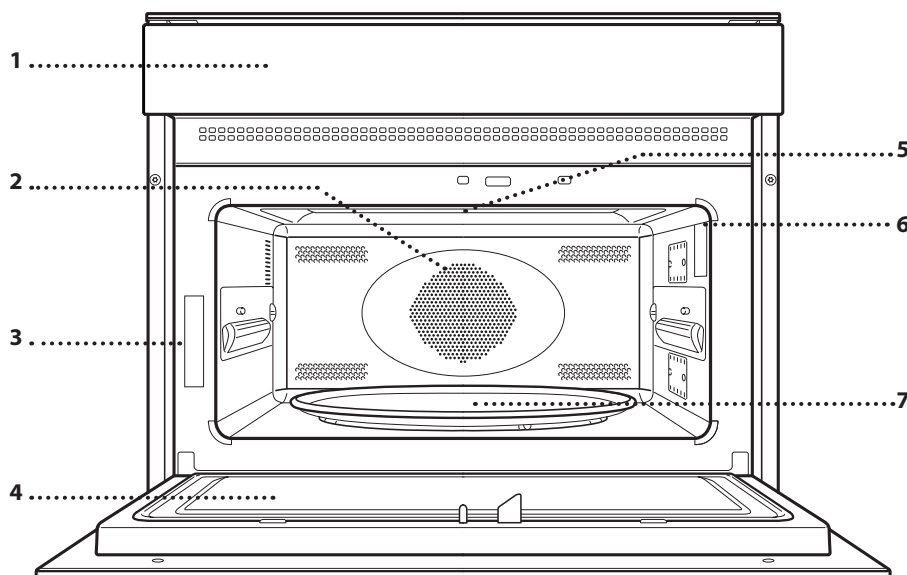
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.register10.eu

LŪZDU, NOSKENĒJIET IERĪCES QR KODU, LAI SAŅEMTU VAIRĀK INFORMĀCIJAS



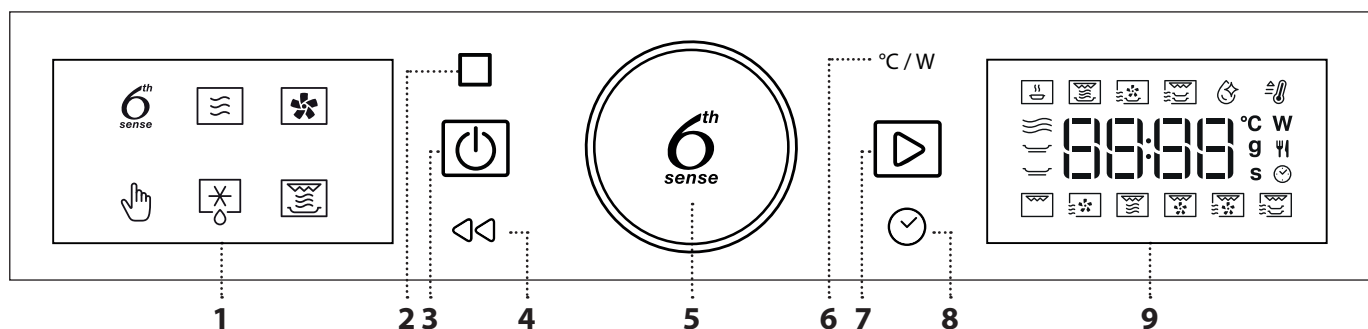
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

PRODUKTA APRAKSTS



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

VADĪBAS PANELIS



1. DISPLEJS KREISAJĀ PUSĒ

2. APTURĒT

Lai apturētu gatavošanas ciklu

3. IESL./IZSL.

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

4. ATPAKAĻ

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

5. GROZĀMĀ POGA / 6th SENSE POGA

Pagrieziet slēdzi, lai izpētītu visas funkcijas un pielāgotu visas gatavošanas parametrus. Piespiediet , lai izvēlētos, iestatītu, pieklātu vai apstiprinātu funkcijas vai parametrus, kā arī, lai iedarbinātu gatavošanas programmu.

6. JAUDA / TEMPERATŪRA

Lai pielāgotu temperatūru, cepšanas līmeni vai mikroviļņa jaudu.

7. SĀKT

Lai palaistu funkcijas un apstiprinātu iestatījumus

8. LAIKS

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

9. DISPLEJS LABAJĀ PUSĒ

PIEDERUMI

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

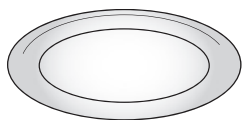
Gatavojot ar mikroviļņu funkciju, nedrīkst izmantot metāla traukus, kas paredzēti ēdienam vai dzērieniem.

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

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

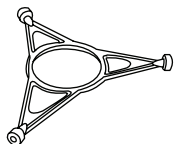
Piederumi mikroviļņu funkcijas laikā var paaugstināt temperatūru. Cikla beigās ir ieteicams izmantot aizsargierīces, lai darbotos ar piederumiem.

ROTĒJOŠĀ PLĀKSNE



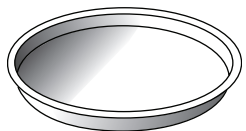
Izmantojiet rotējošo stikla plāksni visiem gatavošanas veidiem, novietojiet to uz īpašās pamatnes. Rotējošā plate vienmēr jāizmanto kā pamatne citiem traukiem un piederumiem, izņemot taisnstūra formas cepešpannu.

ROTĒJOŠĀS PLĀKSNES PAMATNE



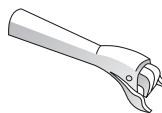
Pamatni izmantojiet tikai rotējošajai stikla platei. Nenovietojiet uz pamatnes citus piederumus.

KRAUKŠĶU ŠĶĪVIS



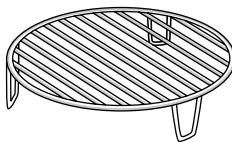
Paredzēta tikai izmantošanai ar atsevišķām funkcijām. Kraukšķu šķīvis jānovieto rotējošās stikla plāksnes vai režģa plaukta vidū (vai uz abiem, izmantojot funkciju "Divkārsa apgrauzdēšana"), un, kad tā ir tukša, to ir iespējams uzsildīt, izmantojot īpašo funkciju, kas paredzēta tikai šim mērķim. Novietojiet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

KRAUKŠĶU ŠĶĪVJA ROKTURIS



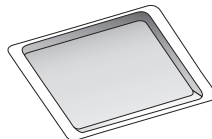
Lietojiet, lai izņemtu kraukšķu plati no krāsns.

STIEPLU REŽĢIS



Tas ļauj novietot ēdienu tuvāk grilam, lai to perfekti apbrūninātu un nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju. Dažās "Apgrauzdēšanas" funkcijās tas ir jāizmanto kā pamatne kraukšķu šķīvim, bet otrā kraukšķu šķīvja novietošanai "Divkārsa apgrauzdēšanas" funkcijās. Novietojiet stieplu režģi uz rotējošās plāksnes un pārliedzinieties, ka tas nesaskaras ar citām virsmām.

TAISNSTŪRA FORMAS CEPEŠPANNA



Cepešpannu izmantojiet tikai funkcijām, kas pieļauj gatavošanu ar konvekciju; nekad neizmantojiet to mikroviļņu režīmā. Ievietojiet pannu horizontāli, atbalstot to uz cepšanas nodalījuma statīva.

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

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

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

FUNKCIJAS

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

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

6th SENSE UZSILDĪŠANA
Lai uzsildītu gatavus ēdienus, kas ir sasaldēti, atdzesēti vai istabas temperatūrā. Krāsns automātiski aprēķina vērtības, kas nepieciešamas, lai iespējami īsā laikā sasniegtu labāko rezultātu. Novietojiet ēdienu uz mikroviļņu krāsnim paredzēta, karstumizturīga šķīvja vai trauka.

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

6th SENSE CRISP
Lai ātri uzsildītu vai pagatavotu sasaldētus ēdienus un iegūtu zeltainu, kraukšķīgu garozu. Šai funkcijai lietojiet tikai komplektācijā esošo kraukšķu plati. Kad norādīts, apgrieziet ēdienu uz otru pusi.

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

Nepieciešamie piederumi: kraukšķu šķivis, kraukšķu šķīvja rokturis.

6th SENSE CRISP FRY
Šis veselīgās un ekskluzīvās gatavošanas funkcija apvieno apbrīnināšanas funkcijas kvalitāti ar silta gaisa cirkulācijas īpašībām. Tas ļauj pagatavot kraukšķīgu un garšīgu ceptu ēdienu, kura pagatavošanai vajag ievērojami mazāk eļļas salīdzinājumā ar tradicionālo gatavošanas veidu, dažiem ēdieniem neizmantojot eļļu vispār. Ir iespējams pagatavot dažādus iepriekš iestatītus ēdienus — gan svaigus, gan saldētus.

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

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

6th SENSE DIVKĀRŠĀ APGRAUZDĒŠANA

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

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

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

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

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

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

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

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

MW PAŠTĪRĪŠANA

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



MIKROVIĻŅI

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

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

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



FORC.CIRKUL.

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

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

Ieteicamie piederumi: Taisnstūra formas cepešpanna/stiepļu plaukts



MANUAL FUNCTIONS (MANUĀLĀS FUNKCIJAS)



ĀTRA IESILDĪŠANA

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



GRILL

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

ĒDIENS

GRILĒŠANAS LĪMENIS

ILGUMS (MIN)

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

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

Ieteicamie piederumi: Stiepļu režģis



PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA + MIKROVIĻŅU REŽĪMS

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

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

Nepieciešamie piederumi: stiepļu režģis



GRILL+MW

Ātrai sacepumu gatavošanai apvienojot mikroviļņu un grila funkcijas.

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

Ieteicamie piederumi: Stiepļu režģis



TURBO GRILL (TURBO GRILĒŠANA)

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

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

Ieteicamie piederumi: Stiepļu režģis



TURBO GRILL + MW (TURBO GRILĒŠANA UN MIKROVIĻŅU REŽĪMS)

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

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

Ieteicamie piederumi: Stiepļu režģis



DIVKĀRŠA APGRAUZDĒŠANA

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

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

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



DEFROST (ATKAUSĒŠANA)

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

MAIZES ČIPSI ATKAUSĒTI

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

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

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



CRISP

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

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

* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus uz otru pusi.

Nepieciešamie piederumi: kraukšķu plate, kraukšķu plates rokturis

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. LAIKA IESTATĪŠANA

Pirmo reizi ieslēdzot krāsni, jums būs jāiestata laiks.



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



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

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

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

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



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



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

2. IESTATĪET FUNKCIJU

. AUTOMĀTISKĀS FUNKCIJAS / JET DEFROST

PĀRTIKAS VEIDS

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

2. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

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



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

SVARS

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



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

. MANUĀLĀS FUNKCIJAS

Kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus.

Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus varēsīt secīgi mainīt.

MIKROVIĻŅU KRĀSNS JAUDA / TEMPERATŪRA



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

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

GRILA JAUDAS LĪMENIS

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



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

DARBĪBAS LAIKS



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

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

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

PRIEKŠSILDĪŠANA

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



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

3. AKTIVIZĒJIET FUNKCIJU

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

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

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

. JET START

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

. TAUSTIŅU BLOKĒŠANA

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



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

4. APTURĒT

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

AUTOMĀTISKĀS FUNKCIJAS PAUZE (APMAISIET VAI APGRIEZIET ĒDIENU)

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



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

5. GATAVOŠANAS BEIGU LAIKS

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



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

. DZESĒŠANA

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



Pēc šīs procedūras krāsns automātiski izslēdzas.

. TAUSTIŅU BLOKĒŠANA

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



Lai atbloķētu taustiņus, veiciet to pašu darbību.

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

TĪRĪŠANA UN APKOPE

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

Nekādā gadījumā nelietojiet tvaika tīrītājus.

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

IEKŠĒJĀS UN ĀRĒJĀS VIRSMAS

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

PIEDERUMI

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

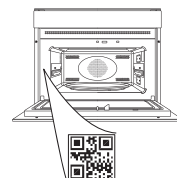
PROBLĒMU NOVĒRŠANA

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

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

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

®/TM/© 2025 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci.



Whirlpool



400020030079



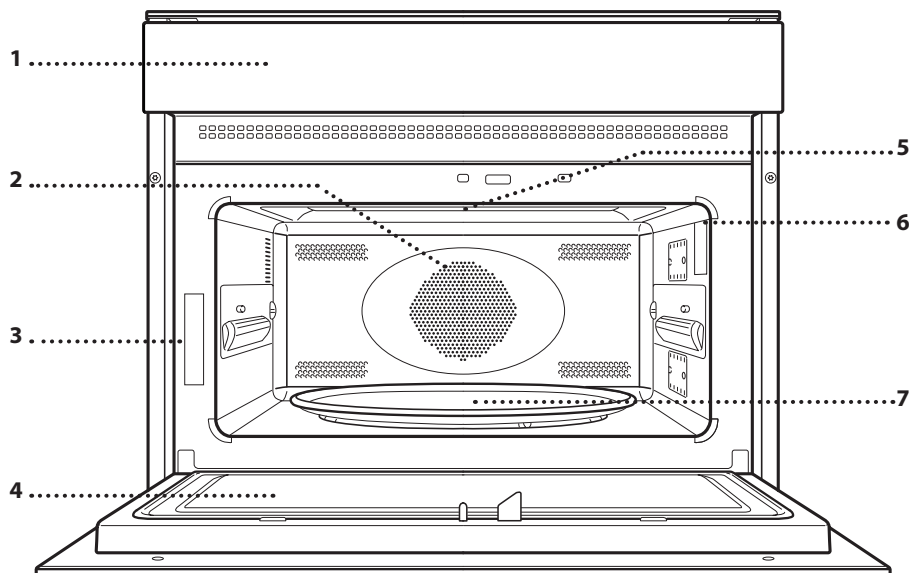
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ
Norėdami gauti išsamesnę pagalbą, užregistruokite savo gaminį svetainėje www.register10.eu

NORĖDAMI GAUTI DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE ANT PRIETAISO ESANTĮ QR KODĄ



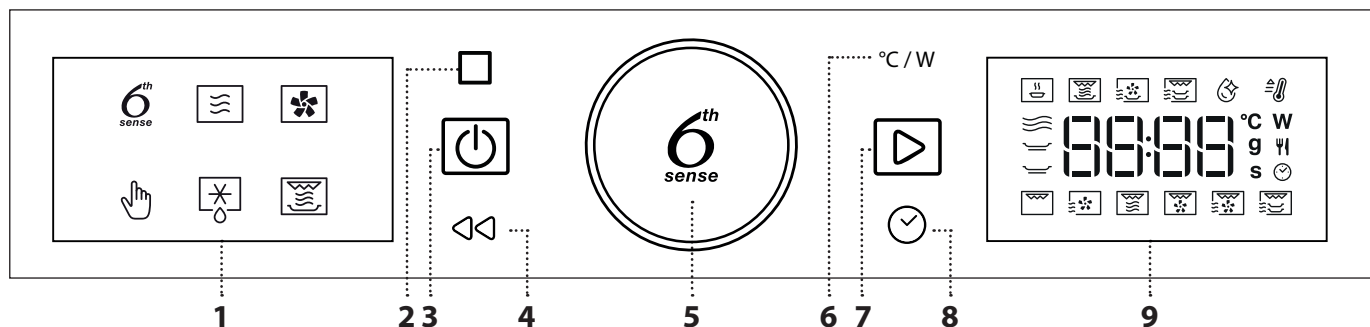
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



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

VALDYMO SKYDELIS



1. KAIRYSIS EKRANAS

2. PRISTABDYMAS

Pristabdomas gaminimo ciklas

3. ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Naudojama įjungti arba išjungti krosnelę ir sustabdyti funkciją.

4. ATGAL

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

5. SUKAMA RANKENĖLĖ / „6th SENSE“ MYGTUKAS

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

6. GALIA / TEMPERATŪRA

Reguliuoja temperatūrą, kepinimo lygį ar mikrobangų galios lygį.

7. PRADĖTI

Naudojama įjungiant funkcijas ir patvirtinant nustatymus

8. LAIKAS

Naudojamas nustatyti laiką arba keisti ir reguliuoti gaminimo laiką.

9. DEŠINYSIS EKRANAS

PRIEDAI

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

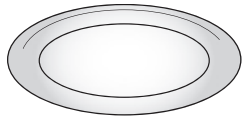
Gaminant mikrobangomis negalima naudoti metalinių indų maistui ar gėrimams.

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

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

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

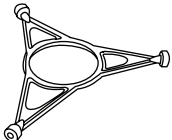
SUKAMASIS PADĖKLAS



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

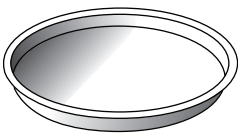
talpos ar priedams, išskyrus stačiakampę kepimo skardą.

SUKAMOJO PADĖKLO ATRAMA



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

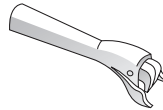
CRISP LĖKŠTĖ



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

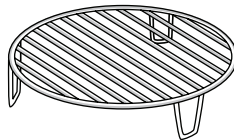
o naudojant su specialia funkcija galima įkaitinti tuščią. Maistą dėkite tiesiai ant skrudinimo lėkštės.

„CRISP“ LĖKŠTĖS RANKENA



Naudojama iš krosnelės išimti karštą skrudinimo lėkštę.

VIELINĖS GROTELĖS

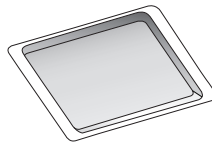


Naudojant šias grotelles maistas būna arčiau kepintuvo, todėl puikiai apskrunda ir tuo pačiu yra užtikrinama optimali oro cirkuliacija.

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

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

STAČIAKAMPĖ KEPIMO SKARDA



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

Įstatykite skardą horizontaliai ir atremkite į kepimo skyriaus laikiklius.

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

Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis. Kitų priedų, kurie nėra pateikiami, galima nusipirkti atskirai techninės priežiūros centre.

FUNKCIJOS

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

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

6th SENSE PAŠILDYMAS

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

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

6th SENSE SKRUDINIMAS

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

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

Būtinai priedai: skrudinimo lėkštė, skrudinimo lėkštės rankena.

6th SENSE CRISP FRY

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

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

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

6th SENSE DOUBLE CRISP

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

DVIGUBA PICA

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

DVIGUBAS SŪRIO PYRAGAS KIŠAS

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

DEŠRELĖS IR GRUZZDINTOS BULVYTĖS

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

ŽUVIES FILĖ IR DARŽOVIŲ APKEPAS

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

BAKLAŽANAI IR PAPRIKOS

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

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

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



MW SELF CLEAN (MW AUTOMATINIS VALYMAS)

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



MIKROBANGOS

Naudojama greitai pagaminti ir pašildyti maistą ar gėrimus.

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

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

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



KARŠTO ORO SRAUTAS

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

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

Rekomenduojami priedai: stačiakampė kepinimo skarda / vielinės grotelės



MANUAL FUNCTIONS (RANKINIŲ BŪDU VALDOMOS FUNKCIJOS)



SPARTUSIS ĮKAIT.

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



GRILL

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

MAISTAS

KEPINIMO LYGIS

TRUKMĖ (MIN.)

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

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

Rekomenduojami priedai: Vielinės grotelės



PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS + MIKROBANGOS

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

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

Būtni priedai: vielinės grotelės



GRILL + MB

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

MAISTAS	GALIA (W)	KEPINIMO LYGIS	TRUKMĖ (MIN.)
Bulvių apkepas	650	Vidutinis	20 - 22
Bulvės su lupenomis	650	Didelis	10 - 12

Rekomenduojami priedai: Vielinės grotelės



TURBO GRILL

Siekiant geriausių rezultatų kartu naudojamos kepinimo ir konvekcinės krosnelės funkcijos. Gaminimo metu maistą rekomenduojama apversti.

MAISTAS	KEPINIMO LYGIS	TRUKMĖ (MIN.)
Vištenos kebabas	Didelis	25–35

Rekomenduojami priedai: Vielinės grotelės



TURBO GRILL + MB

Greitai paruoškite ir apkepinkite maistą naudodami mikrobangų, kepinimo ir konvekcinės krosnelės funkcijas kartu.

MAISTAS	GALIA (W)	KEPINIMO LYGIS	TRUKMĖ (MIN.)
Šaldyti vamzdeliniai makaronai	650	Didelis	25–35
Kiaulienos kapotinis	350	Didelis	30–40

Rekomenduojami priedai: Vielinės grotelės



DVIGUBAS SKRUDINIMAS

Ši išskirtinė „Whirlpool“ funkcija leidžia vienu metu naudoti dvi skrudinimo lėkštes ir padvigubinti maisto, kurį galima paruošti, kiekį. Ją galima naudoti tam pačiam arba dviem skirtingiems maisto produktams gaminti. Pirmąją skrudinimo lėkštę padėkite tiesiai ant stiklinio sukamojo padėklo, o antrąją – ant vielinių grotelių. Drąsiai eksperimentuokite su įvairiais maisto produktais

deriniais. Maistą, kurį reikia kepti intensyviau arba kuris turi būti traškesnis, dėkite ant viršutinės skrudinimo lėkštės. Į apatinę skrudinimo lėkštę dėkite jautriausius maisto produktus.

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



DEFROST (ATITIRPINIMAS)

Galite greitai atitirpdyti įvairius maisto produktus – juos tereikia pasverti. Jei norite geriausių rezultatų, maistą visada dėkite ant stiklinio sukamojo padėklo.

CRISP BREAD DEFROST (SKRUDINTOS DUONOS ATŠILDYMAS)

Naudodamiesi šia išskirtine „Whirlpool“ funkcija atitirpinsite užšaldytą duoną. Suderinus atitirpinimo ir skrudinimo technologijas duona bus tarsi šviežiai iškepta. Šią funkciją naudokite norėdami sparčiai atitirpinti ir pašildyti užšaldytas bandeles, prancūziškąjį batoną ir raguolius. Naudojantis šia funkcija turi būti naudojama „Crisp“ lėkštė.

KATEGORIJA	MAISTAS	SVORIS
1*	Atitirpinimas nustatytu laiku	-
2*	Mėsa	100 g–2 kg
3*	Paukštiena	100 g – 3 kg
4*	Žuvis	100 g–2 kg
5*	Skrudintos duonos atšildymas	50–800 g



CRISP

Ši funkcija leidžia tolygiai apskrudinti patiekalą iki rudumo ir iš viršaus, ir iš apačios. Pasirinkus šią funkciją, reikia naudoti skrudinimo lėkštę.

MAISTAS	TRUKMĖ (MIN.)
Mielinis pyragas	7–8
Mėsainis	8–10*

* Praėjus pusei gamtinio laiko maistą apverskite.

Būtinai priedai: skrudinimo lėkštė, skrudinimo lėkštės rankena

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. LAIKO NUSTATYMAS

Pirmą kartą įjungus krosnelę, jums reikės nustatyti laiką.



Mirksės du valandoms skirti skaitmenys. Sukdami reguliavimo rankenėlę nustatykite valandas ir patvirtinkite paspausdami



Ekrane mirksės du minutėms skirti skaitmenys. Sukdami rankenėlę nustatykite minutes, o paspausdami patvirtinkite.

Atkreipkite dėmesį: Jei vėliau norėsite pakeisti laiko nustatymus, nuspauskite ir apie vieną sekundę palaikykite , kai orkaitė yra išjungta, tada pakartokite anksčiau aprašytus veiksmus. atsinaujinus elektros tiekimui, gali tekti nustatyti laiką dar kartą.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Kai orkaitė išjungta, ekrane rodomas tik laikas. Palaikykite nuspaudę ir įjunkite orkaitę. Sukite *rankenėlę* ir kairėje ekrano pusėje peržiūrėkite galimas pagrindines funkcijas. Pasirinkite vieną ir paspauskite . Šiuo metu pasirinkta funkcija mirksės ir nustos mirksėti paspaudus rankenėlę (t. y. ją pasirinkus).



Jei norite pasirinkti papildomą funkciją (kai tai įmanoma), pasirinkite pagrindinę funkciją ir paspauskite , kad patvirtintumėte ir pereitumėte į funkcijos meniu.



Sukite *rankenėlę* ir dešinėje ekrano pusėje pasirinkite iš galimų papildomų funkcijų, o tada patvirtinkite paspausdami . Pasirinkta papildoma funkcija mirksės, kol bus patvirtinta.

2. NUSTATYKITE FUNKCIJĄ

. AUTOMATINĖS FUNKCIJOS / JET DEFROST MAISTO KLASĖ

Po to, kai pasirinksite vieną automatinę funkciją, turėsite pasirinkti ruošiamo maisto kategoriją.

2. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas: tai visiškai normalu. Kad pašalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę. Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą, įjungus kepimo funkciją su oro srautu (pvz., „Priverstinio oro srauto“).

Vadovaukitės instrukcijomis, kad tinkamai nustatytumėte funkciją.

Atkreipkite dėmesį: Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.



Kai piktograma mirksi, pasukdami *rankenėlę* pasirinkite reikiamą kategoriją ir paspausdami patvirtinkite. Kategorijos nurodytos lipdukuose, klijuojamuose ant vidinio durų rėmo.

SVORIS

Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, naudojant automatinės funkcijas (ir Jet Defrost) pasirinkdami iš numatytųjų nustatymų turėtumėte įvesti maisto svorį: krosnelė apskaičiuos reikiamą funkcijos veikimo laiką pagal kiekvieną maisto kategoriją.



Kai ekrane atsiranda numatytasis nustatymas ir piktograma mirksi, pasukdami *rankenėlę* nustatykite svorį ir paspausdami patvirtinkite.

. NEAUTOMATINĖS FUNKCIJOS

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus.

Ekrane pasirodys nustatymai, kuriuos galima keisti eilės tvarka.

MIKROBANGŲ GALINGUMAS / TEMPERATŪRA



Kai ekrane ima mirksėti W piktograma, sukdami *reguliavimo ratuką* sureguliuokite galios nustatymus, paspauskite ir patvirtinkite, o tada pakeiskite kitus nustatymus (jei įmanoma).

Atkreipkite dėmesį: Jei funkcija aktyvi, galią galite pakeisti paspausdami *rankenėlę*, kad pasiektumėte nustatymų meniu, tada pasukite *rankenėlę* ir pakeiskite nustatymą.

GRILIO GALIA

Kepinant galima naudoti vieną iš trijų nustatytųjų galios lygių: 1 (žemas), 2 (vidutinis), 3 (aukštas). Numatytoji vertė rodoma tarp dviejų mirksinčių „-“ brūkšnelių.



Sukdami *rankenėlę* nustatykite norimą kepinimo lygį, tada paspauskite ir patvirtinkite.

TRUKMĖ



Kai ekrane mirksi piktograma , naudodamiesi reguliavimo *rankenėle* nustatykite reikiamą gaminimo laiką, tada paspauskite ir patvirtinkite.

Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia. Spausdami patvirtinkite ir įjunkite funkciją.

Pastaba: Ruošdami maistą gaminimo laiką galite reguliuoti pasukdami *ratuką*; kiekvieną kartą, kai paspaudžiate , gaminimo laikas pailgėja 30 sekundžių.

ĮKAITINIMAS

Pasirinkite funkciją, tada *rankenėle* nustatykite reikiamą gaminimo temperatūrą ir paspauskite , kad patvirtintumėte ir įjungtumėte funkciją.



Kai orkaitė įkaista iki reikiamos temperatūros, pasigirsta garsinis signalas, o ekrane rodomas užrašas „Add Food“ (įdėti maistą).

Atkreipkite dėmesį: patartina nedėti maisto į orkaitę, kol nepasiekiama norima temperatūra.

3. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

Pritaikę reikiamus nustatymus, paspauskite ir suaktyvinkite funkciją.

Kiekvieną kartą dar kartą paspaudus mygtuką , gaminimo laikas pailgėja dar 30 sekundžių (funkcijoms, kuriose naudojamos mikrobangų krosnelės) arba 5 minutėmis (funkcijoms, kuriose nenaudojamos mikrobangų krosnelės).

Atkreipkite dėmesį: Jei norite pristabdyti šiuo metu aktyvią funkciją, bet kuriuo metu galite paspausti .

. JET START

Kai orkaitė išjungta, mikrobangų ciklą galima pradėti paspaudus mygtuką „Start“. Kiekvieną kartą papildomai paspaudus mygtuką laikas pailgėja dar 30 sekundžių. Pavyzdžiui, paspaudus mygtuką tris kartus ir net neįjungus orkaitės, galima įjungti 90 sekundžių trukmės mikrobangų krosnelės funkciją.

. APSAUGINIS UŽRAKTAS

Siekiant išvengti atsitiktinio krosnelės įjungimo, ši funkcija suaktyvinama automatiškai.



Atidarykite ir uždarykite dureles, tada paspauskite ir įjunkite pasirinktą funkciją.

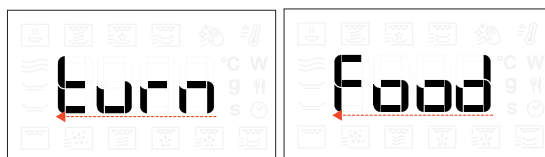
4. PRISTABDYMAS

Jei norite pristabdyti veikiančią funkciją ir pamašyti ar apversti maistą, tiesiog atidarykite dureles. Norėdami tęsti gaminimą, uždarykite dureles ir paspauskite .

AUTOMATINIS PRISTABDYMAS

(PAMAIŠYKITE ARBA APVERSKITE MAISTĄ)

Tam tikros funkcijos bus pristabdytos, kad galėtumėte maistą apversti arba išmaišyti.



Kai krosnelė sustabdo maisto ruošimą, atidarykite dureles ir atlikite veiksmą, kurį esate raginami atlikti prieš pakartotinai uždarant dureles, tada paspauskite ir tęskite gaminimą.

5. GAMINIMO PABAIGOS LAIKAS

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.



Jei norite pratęsti gaminimo laiką nekeisdami nustatymų, sukite *rankenėlę* ir nustatykite naują gaminimo laiką bei paspauskite .

. AUŠINIMAS

Kai karštą orą naudojanti funkcija baigia veikti, prietaise įsijungia aušinimo procedūra. Ekrane rodoma „Cool On“:



Pasibaigus šiai procedūrai, krosnelė automatiškai išsijungia.

. MYGTUKŲ UŽRAKTAS

Jei norite užrakinti mygtukus, paspauskite ir palaikykite 5 sek. .



Pakartokite šį veiksmą, kai norėsite mygtukus atrakinti.

Atkreipkite dėmesį: Mygtukų užraktą galima suaktyvinti ir gaminimo metu.

Saugumo sumetimais orkaitę galima išjungti bet kada palaikius nuspauستą mygtuką .

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad prietaisas atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrenginių.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

KROSNELĖS IŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Pastoviais intervalais ir kai yra daug tiškalių, išimkite sukamąjį padėklą ir jo atramą bei išvalykite krosnelės kameros dugną.
- Įjunkite „MW Self Clean“ funkciją, kad optimaliai išvalytumėte vidinius paviršius.
- Keptuvo valyti nereikia, nes dėl intensyvaus karščio nešvarumai sudega. Naudokite šią funkciją reguliariai.

PRIEDAI

Visus priedus, išskyrus skrudinimo lėkštę, galima plauti indaplovėje. Skrudinimo lėkštę reikia plauti vandenyje su švelnaus poveikio plovikliu. Įsisenėjusius nešvarumus galima patrinti šluoste. Prieš valant palaukite, kol atvės skrudinimo lėkštė.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Iš krosnelės sklinda garsas, net kai ji išjungta.	Veikia ventiliatorius.	Palaukite, kol baigsis aušinimo procesas.
Ekrane rodoma raidė „F“ su raide arba skaičiumi.	Programinės įrangos gedimas.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite raidę arba skaičių po raidės „F“.
Klaviatūra neveikia taip, kaip numatyta. Ekrane rodoma keista vizualizacija.	Ijungta mygtukų blokavimo funkcija (žr. skyrių „Mygtukų blokavimas“).	Išjunkite blokavimą vadovaudamiesi skyriuje „Mygtukų blokavimas“ pateiktais nurodymais.
Orkaitė nekaista.	Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista.	Norėdami išeiti iš DEMO režimo, atlikite šią procedūrą: paspauskite °C/W, ☺, °C/W, ☺, °C/W, ☺ iš eilės (iš viso 6 paspaudimai). Išgirsite garsinį signalą, kad operacija atlikta sėkmingai. Laikrodis mirksi, laukdamas laiko nustatymo. Šiuo metu orkaitė yra paruošta naudoti.

Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:

- Naudojant QR kodą savo prietaise
- Apsilankę svetainėje adresu **docs.whirlpool.eu/docs**
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Pagaminta pagal licenciją.



Whirlpool



400020030079

**TAKK FOR AT DU KJØPTE ET WHIRLPOOL-PRODUKT**

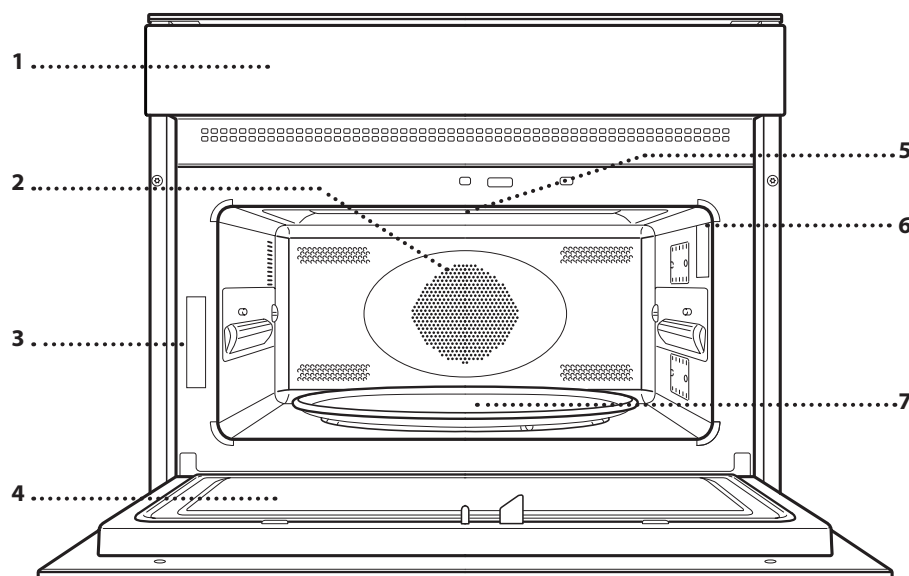
For å oppnå en mer utfyllende assistanse, registrer produktet ditt på www.register10.eu

SKANN QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON



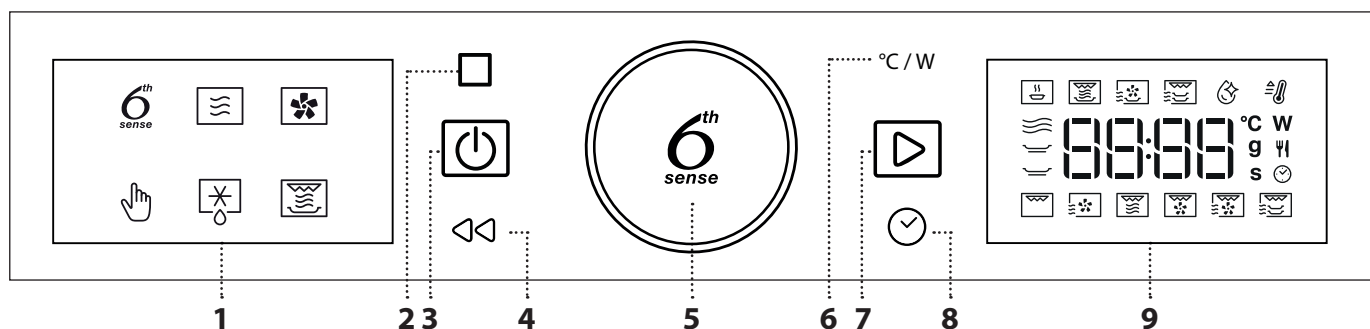
Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Rundt varmeelement (ikke synlig)
3. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)
4. Dør åpen
5. Øvre varmeelement/grill
6. Lys
7. Roterende tallerken

KONTROLLPANEL



1. VENSTRE DISPLAY

2. PAUSE

For å ta en pause i stekesyklusen

3. PÅ/AV

For å slå ovnen av og på, og for å stoppe en aktiv funksjon til enhver tid.

4. TILBAKE

For å gå tilbake til det forrige trinnet. Et langt trykk (5s) aktiverer/deaktiverer tastperrefunksjonen.

5. RULLEKNAPP/ 6th SENSE-KNAPP

Drei på knotten for å bla gjennom funksjonene og endre stekeinnstillingene. Trykk  for å velge, stille inn, få tilgang til, og bekrefte funksjoner og parametere og så starte stekeprogrammet.

6. EFFEKT / TEMPERATUR

For å tilpasse grillnivå eller mikrobølgeeffekt.

7. START

For å starte funksjoner og bekrefte innstillingene

8. KLOKKE

For å stille inn klokken samt stille inn eller endre tilberedningstiden.

9. HØYRE DISPLAY

TILBEHØR

Det finnes en rekke ulike tilbehør tilgjengelig på markedet. Før du kjøper dette må du forsikre deg om at det egner seg for bruk i mikrobølgeovn og tåler ovnstemperaturer.

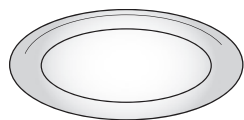
Metallbeholdere for mat eller drikke må aldri benyttes ved tilberedning i mikrobølgeovn.

Påse alltid at maten og tilbehøret ikke kommer i kontakt med de indre veggene i ovnen.

Sørg alltid for at den roterende tallerkenen kan dreie fritt rundt før ovnen starter. Pass på at du ikke flytter på den roterende tallerkenen når du setter inn eller fjerner annet tilbehør.

Tilbehør under mikrobølgefunksjon kan øke i temperatur. Det anbefales å bruke beskyttelse for å håndtere tilbehør når syklusen er avsluttet.

ROTARENDE TALLERKEN

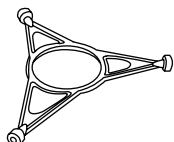


Når den er plassert på sin støtte, kan den roterende glasstallerkenen brukes med alle metodene for tilberedning.

Den roterende tallerkenen

skal alltid brukes som et utgangspunkt for andre beholdere eller tilbehør, med unntak av det rektangulære stekebrettet.

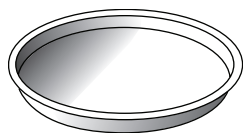
STØTTE TIL DEN ROTARENDE TALLERKENEN



Bruk kun støtten til den roterende glasstallerkenen.

Ikke plasser annet tilbehør på støtten.

CRISP-PANNE

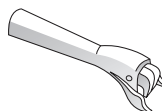


Må kun brukes med funksjonene som er angitt.

Crisp-pannen må alltid plasseres midt på den roterende glasstallerkenen eller risten (eller begge for funksjonene "Double

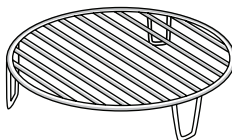
Crisp") og kan forvarmes når den er tom, ved å benytte en spesialfunksjon kun beregnet for dette formålet. Plasser maten direkte på crisp-pannen.

HÅNDTAK FOR CRISP-PANNE



Brukbar for å fjerne den varme crisp-pannen fra ovnen.

RIST



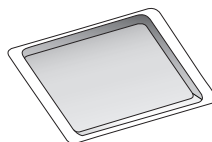
Dette gjør at du kan plassere mat nærmere grillen, for å perfekt brune din rett og gjør det mulig å oppnå en optimal luftsirkulasjon.

Den må brukes som base for crisp-pannen for noen "Crisp Fry"-

funksjoner og til å plassere den andre crisp-pannen for "Double Crisp"-funksjoner.

Sett risten på den roterende tallerkenen, og påse at den ikke kommer i kontakt med andre overflater.

REKTANGULÆRT BAKEBRETT



Bruk kun bakebrettet med funksjoner som kan tilberedes i konveksjonsovn; det må aldri brukes i kombinasjon med mikrobølger.

Sett platen inn horisontalt, slik at den hviler på risten i ovnsrommet.

Vennligst merk deg: Du trenger ikke å fjerne den roterende tallerkenen og dens støtte når du bruker den rektangulære stekebrettet.

Antall og type tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt. Annet tilbehør som ikke medfølger kan kjøpes separat gjennom kundeservice.

FUNKSJONER

6th SENSE FUNCTIONS (6th SENSE-FUNKSJONER)

Med de 6th Sense-funksjonene er det bare å velge type og vekt eller mengde av matvarene for å oppnå de beste resultatene. Ovnen beregner automatisk de optimale innstillingene og fortsetter å endre dem etter hvert som tilberedningen fremgår. For at denne funksjonen skal brukes optimalt, følges indikasjonene i den tilhørende tilberedningstabellen.

 **6th SENSE GJENOPPVARMING**
For å varme opp ferdiglaget mat som enten er frossen eller har romtemperatur. Ovnen beregner automatisk verdiene som er nødvendige for å oppnå de beste resultatene på kortest tid. Plasser maten på en ildfast tallerken eller fat som tåler mikrobølger.

KATEGORI	MAT	VEKT
1	Tallerkenrett	250 - 800 g
2*	Frossen lasagna	400 g - 1 kg
3*	Frossen porsjon	250 - 800 g
4	Melk/vann	100 - 500 g
5	Suppe	200 - 800 g

 **6th SENSE CRISP**
For raskt oppvarming og tilberedning av frossen mat, og for å gi de en gylden, sprø overflate. Bruk denne funksjonen kun med crisp-pannen som inngår. Snu maten når du blir minnet om det.

KATEGORI	MAT	VEKT
1	Kyllingstykker	400 g - 1,2 kg
2*	Hamburgere	100 - 500 g
3*	Kyllingnuggets	100 - 500 g
4*	Pizza	350 - 600 g
5*	Panerte fiskepinner	100 - 500 g

Nødvendig tilbehør: Crisp-panne, håndtak til crisp-pannen.

 **6th SENSE CRISP FRY (SENSE CRISP-STEKING)**
Denne sunne og eksklusive funksjonen kombinerer kvaliteten ved crisp-funksjonen med egenskapene til sirkulasjonen av varm luft. Den gjør det mulig å oppnå sprøtt, smakfullt stekeresultat, med en vesentlig reduisering av olje som trengs sammenlignet med den tradisjonelle matlagingen, behovet for olje kan til og med fjernes helt i enkelte oppskrifter. Det finnes mange forskjellige forhåndsinnstilte retter, både ferske og frosne.

KATEGORI	MAT	VEKT
1*	Pommes frites	100 - 500 g
2*	Fisk og chips	100 - 500 g
3	Panert kyllingfilet	100 - 500 g
4	Paprikaskiver	100 - 500 g
5*	Stekt sjømat	100 - 500 g

Nødvendig tilbehør: Crisp-panne, rist, håndtak til crisp-pannen.

6th SENSE DOBBEL CRISP

Denne unike funksjonen gjør det mulig å bruke to crisp-plater samtidig for å doble mengden mat som skal tilberedes, eller tilberede et fullstendig måltid i ovnen i én enkel tilberedning. Vektene i tabellen må forstås for én enkel crisp-plate.

DOBBEL PIZZA
Vekten som kan velges refererer til én pizza; begge pizzaene bør ha samme vekt.

DOBBEL QUICHE
Quichene kan ha forskjellig fyll, men samme vekt. Vektene som er angitt i tabellen nedenfor, kan ikke velges, og det er den veiledende vekten som hver quiche bør ha.

PØLSER & POMMES FRITES
Stikk hull i pølsene med en gaffel for å unngå at de sprekker, og legg dem på den øverste crisp-pannen og legg frosne pommes frites på crisp-pannen under. Vektene som er angitt i tabellen nedenfor, kan ikke velges, og det er den veiledende vekten som maten bør må ha.

GRATINERT FISKEFILET OG GRØNNSAKER
Skjær opp grønnsaker, smak til med olje og krydder etter eget ønske og legg dem på den øverste crisp-pannen. Legg fisken på crisp-pannen under. Vektene som er angitt i tabellen nedenfor, kan ikke velges, og det er den veiledende vekten som maten bør må ha.

AUBERGINER & PAPRIKA
Skjær grønnsakene i stykker, krydre med olje og krydder etter eget ønske. Legg auberginer på den øverste crisp-pannen og paprikaen på crisp-pannen under. Vektene som er angitt i tabellen nedenfor, kan ikke velges, og det er den veiledende vekten som maten bør må ha.

KATEGORI	MAT	VEKT
1*	Dobbel pizza	350 - 600 g
2	Dobbel quiche	700 - 900 g
3	Pølser & Frosne pom. frites	500 - 600 g
4	Gratinert fiskefilet & grønnsaker	500 - 600 g
5	Auberginer & paprika	500 - 600 g

Nødvendig tilbehør: Crisp-plate, rist, håndtak til crisp-pannen.

 **MW SELVRENSING**
Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringssyklusen gjør at skitt og matrester lett kan fjernes. Hell en kopp drikkevann i en mikrobølgesikker beholder og aktiver funksjonen.



MIKROBØLGER

For rask tilberedning og oppvarming av mat eller drikke. Bruk mikrobølgefunksjonen kun med mat eller drikke inni for å bevare produktets funksjonalitet.

EFFEKT (W)	ANBEFALT FOR
900	Rask oppvarming av drikke eller andre matvarer med høyt vanninnhold.
750	Tilberede grønnsaker.
650	Tilberede kjøtt og fisk.
500	Tilberedning av kjøttsauser eller sauser som inneholder ost eller egg. Avsluttende tilberedning av kjøttpaier eller pastaretter.
350	Langsom, forsiktig matlaging. Perfekt for å smelte smør eller sjokolade.
160	Tining av frosne matvarer eller mykgjøring av smør og ost.
90	Mykgjøre iskrem.

HANDLING	MAT	EFFEKT (W)	VARIGHET (MIN.)
Varm opp på nytt	2 kopper	900	1 - 2
Varm opp på nytt	Potetmos 1 kg	900	10 - 12
Avising	Kjøttdeig 500 g	160	15 - 16
Stek	Sukkerbrød	750	7 - 8
Stek	Eggekrem	500	13 - 16
Stek	Kjøttpudding	750	17 - 20



TVUNGEN LUFT

For å tilberede retter på en måte som gir lignende resultat som ved bruk av en tradisjonell ovn. Stekeplaten eller andre kokekar som er egnet for bruk i ovn kan brukes til å tilberede visse matvarer. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten.

MAT	TEMP. (°C)	VARIGHET (MIN.)
Cupcake / Småkaker	160	20 - 30
Småkaker	160 - 170	20 - 30

Anbefalt tilbehør: Rektangulært stekebrett/rist



MANUELLE FUNKSJONER



RASK FORVARMING

For rask forvarming av ovnen før syklusen for steking. Vent til funksjonen er ferdig, før du legger mat i ovnen. Når forvarmingen er avsluttet, vil ovnen velge automatisk funksjonen "Forced Air" (tvungen luft).



GRILL

For bruning, grilling og gratenger. Vi anbefaler å snu maten under tilberedningen.

MAT	GRILLNIVÅ	VARIGHET (MIN.)
Ristet brød	Høyt	5 - 6*
Kongereker	Middels	18 - 22

*For tykke brødskiver forvarmer du den tomme mikrobølgeovnen med høy temperatur på grillen i 3 minutter

Anbefalt tilbehør: Rist



TVUNGEN LUFT + MB

For å forberede ovnsretter i løpet av kort tid. Vi anbefaler at du benytter risten for å optimere sirkulasjonen av luft.

MAT	EFFEKT (W)	TEMP. (°C)	VARIGHET (MIN.)
Steker	350	170	35 - 40
Kjøttpai	160	180	25 - 35

Nødvendig tilbehør: rist



GRILL + MB

For rask tilberedning og gratinering av retter, ved å kombinere mikrobølgefunksjonen og grillfunksjonene.

MAT	EFFEKT (W)	GRILLNIVÅ	VARIGHET (MIN.)
Potetgrateng	650	Middels	20 - 22
Bakte poteter	650	Høyt	10 - 12

Anbefalt tilbehør: Rist



TURBOGRILL

For perfekt resultat, ved å kombiner grill og ovns luftkonveksjon. Vi anbefaler å snu maten under tilberedningen.

MAT	GRILLNIVÅ	VARIGHET (MIN.)
Kylling Kebab	Høyt	25 - 35

Anbefalt tilbehør: Rist



TURBOGRILL + MB

For rask tilberedning og bruning av din mat, kombinere mikrobølgeovn, grill og ovns luftkonveksjon.

MAT	EFFEKT (W)	GRILLNIVÅ	VARIGHET (MIN.)
Cannelloni Frosne	650	Høyt	25 - 35
Svinekoteletter	350	Høyt	30 - 40

Anbefalt tilbehør: Rist



DOBBEL CRISP

Denne eksklusive Whirlpool-funksjonen gjør at du kan bruke to crisp-plater samtidig, dermed kan du dobler mengden mat som kan tilberedes. Den kan brukes til å tilberede samme type mat eller to forskjellige typer. Legg den første crisp-pannen direkte på den roterende glasstallerkenen, og legg deretter den andre på risten. Prøv deg gjerne fram med ulike kombinasjoner av mat. Legg maten som krever mer intens tilberedning eller som skal være sprøere, på den øverste crisp-pannen. Legg de mest delikate matvarene på den nederste crisp-pannen.

Nødvendig tilbehør: To crisp-plater, rist, håndtak til crisp-pannen



TINING

For rask opptining av forskjellig typer matvarer ganske enkelt ved å spesifisere deres vekt. Plasser alltid maten direkte på den roterende glasstallerkenen for å oppnå best resultat.

CRISP TINING AV BRØD

Denne eksklusive Whirlpool-funksjonen gjør det mulig for deg å tine frossent brød. Ved å kombinere Defrost- and Crisp-teknologiene, vil brødet ditt smake og ha samme konsistens som et nybakt brød. Bruk denne funksjonen for hurtig tining og oppvarming av rundstykker, baguetter & croissanter. Crisp-platen må benyttes sammen med denne funksjonen.

KATEGORI	MAT	VEKT
1*	Tidsinnstilt tining	-
2*	Kjøtt	100 g - 2 kg
3*	Fjærkre	100 g - 3 kg
4*	Fisk	100 g - 2 kg
5*	Crisp tining av brød	50 - 800 g



CRISP

For perfekt bruning av en rett, både på oversiden og undersiden maten. Denne funksjonen må kun benyttes med den egne Crisp-pannen.

MAT	VARIGHET (MIN.)
Gjærbakst	7 - 8
Hamburger	8 - 10*

* Snu maten halvveis under steking.

Nødvendig tilbehør: Crisp-panne, håndtak for crisp-pannen

FØRSTE GANGS BRUK

1. INNSTILLING AV TID

Du må stille inn klokken når du slår på ovnen for første gang.



De to sifrene for timen vil begynne å blinke. Vri på bryteren for å stille inn timen, og trykk deretter på  for å bekrefte.



De to sifrene minuttene vil begynne å blinke. Vri på bryteren for å stille inn minuttene og trykk  for å bekrefte.

Vennligst merk deg: For å endre på klokken ved et senere tidspunkt, trykk og hold  i minst ett sekund mens ovnen er av, og gjenta trinnene ovenfor. Du må kanskje stille klokken på nytt etter langvarige strømbrudd.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

Når ovnen er av, vises kun klokken på displayet. Trykk og hold nede  for å slå på ovnen. Vri på *bryteren* for å se de viktigste funksjonene som er tilgjengelige på venstre display. Velg én og trykk . Funksjonen som for øyeblikket er valgt, blinker og slutter å blinke når du trykker på knappen (dvs. etter at den er valgt).



For å velge en underfunksjon (hvor denne er tilgjengelig), velg hovedfunksjonen og trykk deretter på  for å bekrefte og gå til menyen med funksjoner.



Vri på *bryteren* for å velge blant de tilgjengelige underfunksjonene på høyre display, og trykk deretter på  for å bekrefte. Delfunksjonen som er valgt, blinker inntil den bekreftes.

2. STILL INN EN FUNKSJON

. AUTOMATISKE FUNKSJONER / JET DEFROST MATKATEGORI

Når du har valgt én av de automatiske funksjonene, må du velge hvilken matvarekategori du tilbereder.

2. VARM OPP OVNEN

En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt. Fjern eventuell beskyttelsesplagg eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den. Varm ovnen til 200 °C i rundt en time, helst ved hjelp av en funksjon med luftsirkulasjon (f. eks. "Forced Air" (tvungen luft)). Følg instruksjonene for å stille inn funksjonen på riktig måte.

Vennligst merk deg: Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.



Når  ikonet blinker, vri på *bryteren* for å velge hvilken kategori du ønsker og trykk deretter på  for å bekrefte. Kategoriene er angitt på klistremerkene som er festet på den indre dørkarmen.

VEKT

For å oppnå best resultat, krever de automatiske funksjonene (og Jet Defrost) at du legger inn hvor mye maten veier, ved å velge blant standardinnstillingene: ovnen vil beregne den ideelle tiden for funksjonen som gjelder for hver matkategori.



Når standardinnstillingene vises på displayet og  ikonet blinker, vri på *bryteren* for å stille inn vekten og trykk deretter på  for å bekrefte.

. MANUELLE FUNKSJONER

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene.

Displayet vil vise innstillingene som kan endres i sekvens.

MIKROBØLGEEFFEKT/ TEMPERATUR



Når W ikonet blinker på displayet, vri *bryteren* for å regulere innstilling av styrke, og trykk deretter for å bekrefte, og fortsett for å endre innstillingene som følger (hvis mulig).

Vennligst merk deg: Når funksjonen er aktivert, kan effekten endres ved å trykke på °C/W for å få tilgang til menyen med innstillinger, vri deretter på *bryteren* for å endre innstillingen.

GRILLEFFEKT

Det finnes definerte effektnivå for grilling: 1 (lav), 2 (mid), 3 (høy). Standardverdien vises mellom to blinkende “-” symboler.



Vri på *bryteren* for å stille ønsket grillnivå, og trykk deretter på for å bekrefte.

VARIGHET



Når blinker på displayet, bruk *bryteren* for å stille inn steketiden du ønsker og trykk deretter for å bekrefte.

Du trenger ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre steking manuelt: Trykk for å bekrefte og starte funksjonen.

Merk: Du kan regulere steketiden, mens steking pågår, ved å vri på *bryteren*; hver gang du trykker på , øker du steketiden med 30 sekund.

FORVARM

Velg funksjonen, og bruk deretter *bryteren* for å stille inn ønsket temperatur, og trykk for å bekrefte og starte funksjonen.



Når ovnen når måltemperatur, høres en summelyd og displayet viser “Add Food” (legg inn maten).

Vennligst merk deg: maten bør ikke settes inn i ovnen før måltemperaturen er nådd.

3. AKTIVERE FUNKSJONEN

Når du har fastsatt alle innstillingene du trenger, trykk på for å aktivere funksjonen.

Hver gang du trykker på knappen på nytt, økes tilberedningstiden med ytterligere 30 sekunder (for funksjoner som bruker mikrobølger) eller 5 minutter (for funksjoner som ikke bruker mikrobølger).

Vennligst merk deg: Du kan trykke når som helst for å stoppe funksjonen som for øyeblikket er aktiv.

. JET START

Når ovnen er slått av, er det mulig å starte en mikrobølgesyklus ved å trykke på Start-knappen. Hvert ekstra trykk på -knappen vil øke tiden med ytterligere 30 sekund. Det er for eksempel mulig å kjøre en mikrobølgefunksjon som varer i 90 sekunder ved å trykke tre ganger på -knappen, uten engang å måtte slå på ovnen.

. SIKKERHETSLÅS

Denne funksjonen aktiveres automatisk for å hindre at ovnen slås på utilsiktet.



Åpne og lukk døren, og trykk deretter på for å starte funksjonen.

4. PAUSE

For å sette en aktiv funksjon på pause, for eksempel for å røre i eller snu maten, er det tilstrekkelig å åpne døren.

For å starte den opp igjen, lukk døren og trykk på .

AUTOMATISK PAUSE

(RØR ELLER SNU MATEN)

Visse funksjoner vil bli satt på pause for at du skal kunne snu eller røre i maten.



Når ovnen har satt steking på pause, må du åpne døren og utføre handlingen du blir minnet om å gjøre før du lukker døren igjen og trykker for å fortsette steking.

5. TILBEREDNINGENS SLUTTID

Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig.



For å forlenge tilberedningstiden uten å endre innstillingene, vri på *bryteren* for å stille inn en ny tilberedningstid og trykk på .

. AVKJØLER

Når en funksjon med varm luft er ferdig, kan apparatet utføre en avkjølingsfase. Displayet viser "Cool On" (avkjøling):



Etter denne prosedyren slår ovnen seg av automatisk..

. TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold nede  i minst 5 sekund.



Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.

Vennligst merk deg: Tastelåsen kan også aktiveres mens stekingen pågår.

Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst ved å trykke og holde nede .

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Påse at apparatet er kjølt ned før du utfører vedlikehold og rengjøring.

Bruk aldri damprengjøringsutstyr.

Bruk ikke stålull, skuresvamber eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

INDRE OG YTRE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Rengjør glasset i døren med et egnet flytende vaskemiddel.
- Med jevne mellomrom, og i tilfelle av søl, fjern platespiller og støtten for å rengjøre bunnen av ovnen, fjern alle matrester.
- Aktiver funksjonen for "MW Selvrensjøring" for optimalt renhold av de innvendige flatene.
- Grillen trenger ikke rengjøring, fordi den intense varmen brenner bort smusset. Bruk denne funksjonen med jevne mellomrom.

TILBEHØR

Alt tilbehør kan vaskes i oppvaskmaskin med unntak av Crisp-pannen. Crisp-pannen må gjøres ren ved å benytte vann og mildt vaskemiddel. For fastsittende skitt, gni forsiktig med en klut. La alltid Crisp-pannen kjøle seg ned før rengjøring.

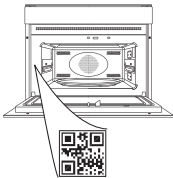
FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrydd. Koblet fra stikkkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømmettet. Skru ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Ovnen gir fra seg lyder, selv når den er slått av.	Kjøleviften er i drift.	Vent til avkjølingsprosessen er ferdig.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av en bokstav eller et nummer.	Programvarefeil.	Ta kontakt med nærmeste Ettersalgsservicecenter og oppgi bokstaven eller nummeret som følger bokstaven "F".
Tastaturet fungerer ikke som forutsatt. Displayet viser en merkelig visualisering.	Tastelås er aktivert (se avsnittet om tastelås).	Deaktiver tastelåsen ved å følge anvisningene i avsnittet om tastelås.
Ovnen varmes ikke opp.	Når "DEMO" er "På" er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp.	Følg denne fremgangsmåten for å gå ut av DEMO-modus: trykk °C/W, ☺, °C/W, ☺, °C/W, ☺ in i sekvens (6 trykk totalt). Du vil høre et pipesignal som bekrefter at operasjonen er vellykket utført. Klokken blinker i påvent av timeinnstillingen. På dette tidspunktet er ovnen klar til bruk.

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- Bruk av QR-koden i apparatet ditt
- Besøk vårt nettsted docs.whirlpool.eu/docs
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produsert på lisens.

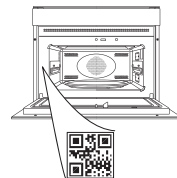


400020030079

**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

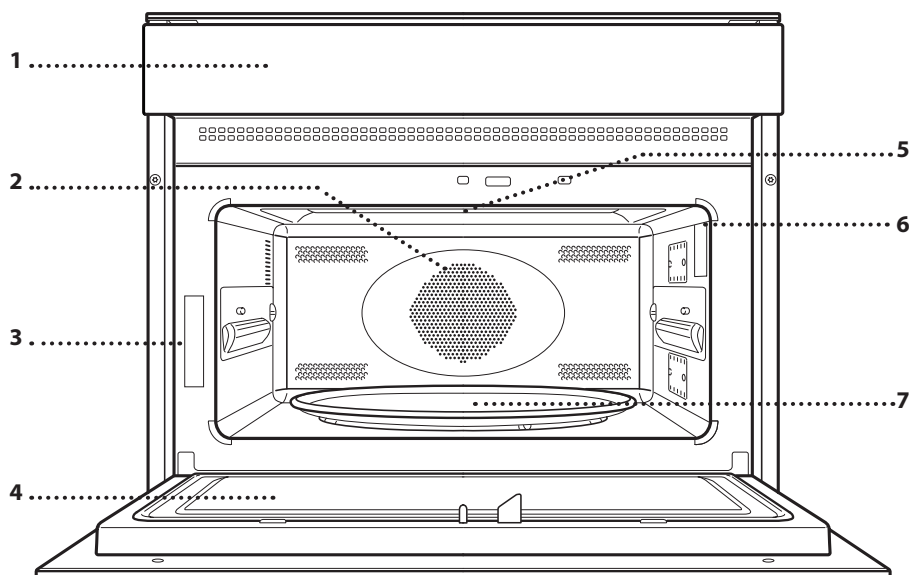
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.register10.eu

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



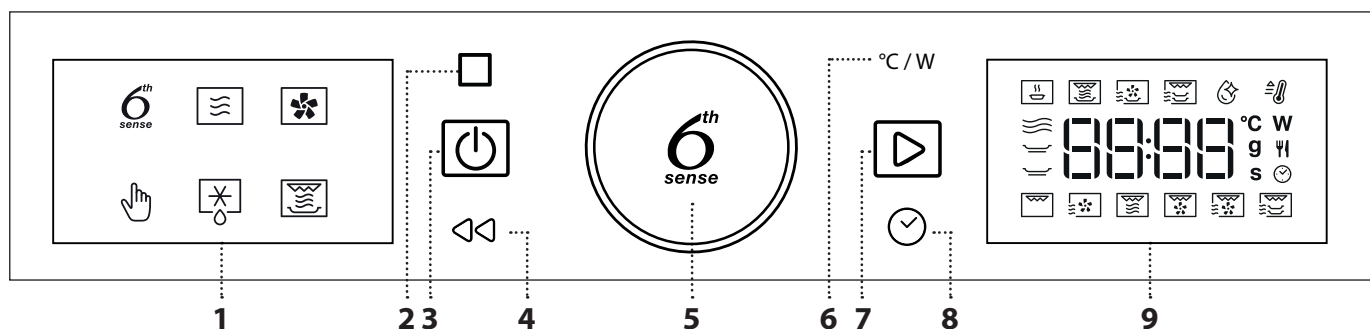
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



1. Pulpit sterujący
2. Grzałka okrągła (niewidoczna)
3. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
4. Drzwiczki
5. Grzałka górna/grill
6. Oświetlenie
7. Talerz obrotowy

PANEL STEROWANIA



1. WYŚWIETLACZ Z LEWEJ STRONY

2. PAUZA

Do wstrzymania cyklu gotowania

3. WŁ./WYŁ.

Do włączania i wyłączania kuchenki oraz do wyłączania aktywnych funkcji w dowolnym momencie.

4. POWRÓT

Aby wrócić do poprzedniego kroku. Długie naciśnięcie (5 s) włącza/wyłącza funkcję Keylock.

5. POKRĘTŁO/PRZYCIŚK FUNKCJI 6th SENSE

Służy do wyboru funkcji i regulacji wszystkich parametrów gotowania. Naciśnięcie , aby wybrać, dokonać ustawień, uzyskać dostęp do funkcji oraz parametrów, potwierdzić je oraz rozpocząć program gotowania.

6. ZASILANIE / TEMPERATURA

Służy do ustawienia temperatury, poziomu grillowania lub mocy mikrofal.

7. ROZPOCZNIJ

Aby wybierać funkcje i potwierdzać ustawienia

8. CZAS

Aby ustawić godzinę lub określić czas gotowania.

9. WYŚWIETLACZ Z PRAWEJ STRONY

AKCESORIA

Na rynku dostępnych jest wiele akcesoriów. Przed zakupem należy upewnić się, czy dane akcesoria nadają się do użycia w kuchence mikrofalowej i czy są odporne na działanie temperatur panujących w jej komorze.

Podczas gotowania przy użyciu mikrofal nie wolno używać metalowych pojemników na jedzenie lub napoje.

Należy zawsze upewnić się, że potrawy i akcesoria nie stykają się z wewnętrznymi ściankami

kuchenki.

Przed uruchomieniem kuchenki należy zawsze sprawdzić, czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać. Przy wkładaniu lub wyjmowaniu naczyń należy uważać, aby talerz obrotowy nie wypadł ze swojego położenia.

Akcesoria podczas używania funkcji mikrofal mogą podnieść temperaturę. Zalecane jest stosowanie zabezpieczenia do obsługi akcesoriów na koniec cyklu.

TALERZ OBROTOWY

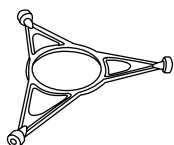


Umieszczony na podstawce, szklany talerz obrotowy może być używany do wszystkich metod gotowania.

Talerz obrotowy musi zawsze

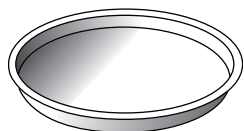
stanowić podstawę dla innych pojemników lub akcesoriów, z wyjątkiem prostokątnej blachy do pieczenia.

PODSTAWKA POD TALERZ OBROTOWY



Podstawki należy używać tylko ze szklanym talerzem obrotowym. Na podstawce nie należy umieszczać innych akcesoriów.

TALERZ CRISP

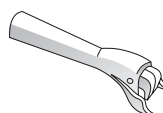


Może być używany tylko z wybranymi funkcjami.

Talerz Crisp musi być zawsze umieszczony na środku szklanego talerza obrotowego lub rusztu (lub obu w funkcji „Double Crisp”)

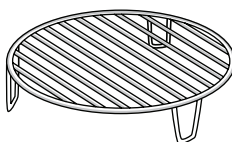
i może być wstępnie podgrzany, gdy jest pusty, przy użyciu specjalnej funkcji przeznaczonej wyłącznie do tego celu. Umieścić potrawę bezpośrednio na talerzu Crisp.

UCHWYT DO TALERZA CRISP



Służy do wyjmowania gorącego talerza Crisp z piekarnika.

RUSZT



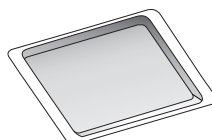
Umożliwia umieszczenie potrawy bliżej grilla, a tym samym zapewnia doskonały stopień przyrumienienia dania i optymalną cyrkulację powietrza.

Musi być używany jako podstawa

dla talerza crisp w niektórych funkcjach „Crisp Fry” oraz do umieszczenia drugiego talerza crisp w funkcjach „Double Crisp”.

Umieścić ruszt na talerzu obrotowym, upewniając się, że nie styka się z innymi powierzchniami.

PROSTOKĄTNA BLACHA DO PIECZENIA



Blachy do pieczenia można używać tylko z funkcjami umożliwiającymi pieczenie konwekcyjne; nie wolno używać jej w połączeniu z mikrofalami.

Włożyć talerz poziomo, umieszczając go na podstawce wewnątrz komory.

Uwaga: Podczas używania prostokątnej blachy do pieczenia nie trzeba wyjmować talerza obrotowego i jego podstawki.

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Akcesoria dodatkowe, które nie są dołączone do zestawu, można zakupić oddzielnie w punkcie serwisu posprzedażnego.

FUNKCJE

6th SENSE FUNCTIONS (FUNKCJE 6th SENSE)

Dzięki funkcji 6th Sense wystarczy wybrać rodzaj i wagę lub ilość produktów spożywczych, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Piekarnik automatycznie obliczy optymalne ustawienia i będzie nadal je zmieniał w miarę postępu pieczenia. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli pieczenia.

6th SENSE ODGRZEWANIE

Służy do odgrzewania gotowych potraw – zamrożonych lub w temperaturze pokojowej. Urządzenie automatycznie oblicza wartości ustawień potrzebne do osiągnięcia najlepszych możliwych rezultatów w jak najkrótszym czasie. Potrawę należy umieścić na żaroodpornym talerzu lub naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych.

KATEGORIA	POTRAWA	WAGA
1	DANIE NA TALERZU	250 - 800 g
2*	Mrożona lazania	400 g - 1 kg
3*	Mrożone danie	250 - 800 g
4	MLEKO/WODA	100-500 g
5	Zupa	200 - 800 g

6th SENSE CRISP

Do szybkiego podgrzewania i zapiekania mrożonych potraw, aby zapewnić złocisty, chrupiący wierzch potrawy. Do tej funkcji należy używać wyłącznie talerza Crisp dostarczonego w zestawie. Po pojawieniu się odpowiedniego komunikatu obrócić potrawę na drugą stronę.

KATEGORIA	POTRAWA	WAGA
1	Kawałki kurczaka	400 g - 1,2 kg
2*	Hamburgery	100-500 g
3*	Nugetsy z kurczaka	100-500 g
4*	Pizza	350 - 600 g
5*	Paluszki rybne w panierce	100-500 g

Wymagane akcesoria: Talerz Crisp, ruszt, uchwyt do talerza Crisp

6th SENSE CRISP FRY

Ta wyjątkowa funkcja, która pozwala na zdrowe przygotowanie potraw, łączy cechy funkcji Crisp z właściwościami cyrkulującego ciepłego powietrza. Dzięki niej można przygotować chrupkie, smaczne i przypieczone dania, ograniczając ilość tłuszczu potrzebnego do przyrządzenia potrawy w porównaniu z tradycyjnym gotowaniem. W niektórych przepisach można nawet całkowicie wykluczyć konieczność stosowania tłuszczu. Jest to możliwe przy przyrządzaniu przeróżnych potraw, zarówno ze świeżych, jak i z mrożonych składników.

KATEGORIA	POTRAWA	WAGA
1*	Frytki	100-500 g
2*	Ryba z frytkami	100-500 g
3	Panierowany filet z kurczaka	100-500 g
4	Paski papryki	100-500 g
5*	Smażone owoce morza	100-500 g

Wymagane akcesoria: Talerz Crisp, ruszt, uchwyt do talerza Crisp.

6th SENSE DOUBLE CRISP

Ta wyjątkowa funkcja umożliwia jednoczesne korzystanie z dwóch talerzy crisp, co pozwala na podwojenie ilości przyrządzanych potraw lub przygotowanie kompletnego posiłku podczas jednego procesu przygotowywania. Podane w tabeli wagi są przeznaczone dla pojedynczego talerza crisp.

PIZZA DOUBLE

Wybrana waga odnosi się do jednej pizzy; obie pizze powinny mieć podobną wagę.

QUICHE DOUBLE

Oba quiche mogą mieć różną nadzienię, ale podobną wagę. Wagi wskazane w poniższej tabeli nie mogą być wybrane i jest to waga orientacyjna, którą musi mieć każdy quiche.

KIEŁBASKI I FRYTKI

Kiełbaski nakłuć widelcem, aby zapobiec pękaniu i ułożyć na górnym talerzu crisp, a mrożone frytki na talerzu crisp poniżej. Wagi wskazane w poniższej tabeli nie mogą być wybrane i jest to waga orientacyjna, którą musi mieć każdy produkt spożywczy.

FILET RYBNY I ZAPIEKANKA WARZYNNA

Pokroić warzywa, doprawić oliwą i przyprawami według uznania i ułożyć na górnym talerzu crisp. Położyć rybę na talerzu crisp poniżej. Wagi wskazane w poniższej tabeli nie mogą być wybrane i jest to waga orientacyjna, którą musi mieć każdy produkt spożywczy.

BAKŁAŻANY I PAPRYKA

Pokroić warzywa na kawałki, doprawić oliwą i przyprawami według uznania. Położyć bakłażany na górnym talerzu crisp, a paprykę na talerzu crisp poniżej. Wagi wskazane w poniższej tabeli nie mogą być wybrane i jest to waga orientacyjna, którą musi mieć każdy produkt spożywczy.

KATEGORIA	POTRAWA	WAGA
1*	PIZZA DOUBLE	350 - 600 g
2	QUICHE DOUBLE	700 - 900 g
3	Kiełbaski i mrożone frytki	500 - 600 g
4	FILET RYBNY I ZAPIEKANKA WARZYNNA	500 - 600 g
5	Bakłażan i papryka	500 - 600 g

Wymagane akcesoria: Dwa talerze Crisp, ruszt, uchwyt do talerza Crisp.



SAMOCZYSZCZENIE MW

W ramach tego specjalnego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Włączyć szklankę wody pitnej do pojemnika odpornego na działanie mikrofal i aktywować funkcję.



MIKROFALÓWKA

Służy do szybkiego gotowania oraz podgrzewania potraw lub napojów. Używać funkcji mikrofal jedynie z żywnością lub napojami w środku, aby zachować prawidłowe działanie produktu.

MOC (W)	ZALECENIA
900	Szybkie podgrzewanie napojów lub potraw o dużej zawartości wody.
750	Gotowanie warzyw.
650	Gotowanie mięsa i ryb.
500	Gotowanie sosów mięsnych lub sosów zawierających ser lub jaja. Dopiekanie tart mięsnych lub zapiekanych makaronów.
350	Powolne, delikatne gotowanie. Doskonałe do rozpuszczania masła lub czekolady.
160	Rozmrażanie mrożonych owoców lub zmiękczenie masła i sera.
90	Zmiękczenie lodów.

DZIAŁANIE	POTRAWA	MOC (W)	CZAS TRWANIA (MIN.)
Odgrzewanie	2 szklanki	900	1 - 2
Odgrzewanie	Ziemniaki tłuczone 1 kg	900	10 - 12
Rozmrażanie	Mięso mielone 500 g	160	15 - 16
Gotowanie	Biskopt	750	7 - 8
Gotowanie	Krem waniliowy	500	13 - 16
Gotowanie	Pieczeń rzymska	750	17 - 20



TERMOOBIEG

Służy do takiego przygotowywania potraw, które pozwoli uzyskać podobny efekt, jak w przypadku zwykłego piekarnika. Do pieczenia potraw można używać blach lub innych naczyń przeznaczonych do pieczenia w piekarniku. Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie.

POTRAWA	TEMP. (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)
Babeczki / małe ciasteczka	160	20-30
Ciasteczka	160 - 170	20-30

Zalecane akcesoria: Prostokątna tacka do pieczenia / podstawka druciana



MANUAL FUNCTIONS (FUNKCJE RĘCZNE)



SZYBKIE NAGRZEW.

Służy do szybkiego nagrzania piekarnika przed rozpoczęciem cyklu pieczenia. Przed umieszczeniem potraw w piekarniku poczekać do zakończenia tej funkcji. Po zakończeniu nagrzewania urządzenie automatycznie wybierze funkcję „Termoobieg”.



GRILL

Do przypiekania, grillowania i zapiekania. Zaleca się obracać potrawy podczas gotowania/pieczczenia.

POTRAWA	POZIOM GRILLOWANIA	CZAS TRWANIA (MIN.)
Tost	Wysoki	5 - 6*
Krewetki koktajlowe	Średni	18 - 22

*W przypadku grubych kromek chleba podgrzać pustą kuchenkę mikrofalową z grillem przez 3 minuty

Zalecane akcesoria: Ruszt



TERMOOBIEG+MIKROFALA

Służy do przygotowywania dań pieczonych w krótkim czasie. Zaleca się użycie podstawki, co zapewni lepszy obieg powietrza.

POTRAWA	MOC (W)	TEMP. (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)
Pieczenie	350	170	35 - 40
Mięso zapiekane w cieście	160	180	25-35

Wymagane akcesoria: podstawka druciana



GRILL + MIKROFALE

Służy do szybkiego gotowania i zapiekania potraw, dzięki połączeniu funkcji mikrofal i grilla.

POTRAWA	MOC (W)	POZIOM GRILLOWANIA	CZAS TRWANIA (MIN.)
Zapiekanka ziemniaczana	650	Średni	20 - 22
Zapiek. ziemniaki	650	Wysoki	10 - 12

Zalecane akcesoria: Ruszt



TURBO GRILL

Zapewnia doskonałe efekty dzięki połączeniu funkcji grilla i konwekcji. Zaleca się obracać potrawy podczas gotowania/pieczczenia.

POTRAWA	POZIOM GRILLOWANIA	CZAS TRWANIA (MIN.)
Kebab z kurczaka	Wysoki	25-35

Zalecane akcesoria: Ruszt



TURBOGRILL+MIKROFALE

Służy do szybkiego pieczenia i zapiekania potraw dzięki połączeniu funkcji mikrofal, grilla i konwekcji.

POTRAWA	MOC (W)	POZIOM GRILLOWANIA	CZAS TRWANIA (MIN.)
Cannelloni (mrożony)	650	Wysoki	25-35
Kotlety wieprzowe	350	Wysoki	30 - 40

Zalecane akcesoria: Ruszt



DOUBLE CRISP

Ta wyjątkowa funkcja Whirlpool umożliwia korzystanie z dwóch talerzy crisp jednocześnie, podwajając ilość potraw, które można przyrządzić. Może być używana do przyrządzania tej samej potrawy lub dwóch różnych potraw. Umieścić pierwszy talerz crisp bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym, a następnie umieścić drugi talerz na drucianej szafce.

Zachęcamy do eksperymentowania z różnymi kombinacjami potraw. Umieścić potrawy wymagające intensywniejszego przyrządzania lub które mają być bardziej chrupiące na górnym talerzu crisp. Umieścić najdelikatniejsze potrawy w dolnym talerzu crisp.

Wymagane akcesoria: Dwa talerze Crisp, ruszt, uchwyt do talerza Crisp



ROZMRAŻANIE

Do szybkiego rozmrażania różnych rodzajów żywności, na podstawie określenia ich wagi. Aby uzyskać najlepszy efekt, należy ułożyć żywność bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym.

ROZMRAŻANIE CHRUPKIEGO CHLEBA

Ta wyjątkowa funkcja Whirlpool pozwala na rozmrażanie zamrożonego chleba. Dzięki połączeniu technologii rozmrażania z technologią Crisp chleb smakuje i pachnie tak, jakby był świeżo upieczony. Funkcji tej należy używać do szybkiego rozmrażania i podgrzewania bułek, bagietek i rogalików. Aby korzystać z tej funkcji, należy użyć talerza Crisp.

KATEGORIA	POTRAWA	WAGA
1*	CZASOWE ODSZRANIANIE	-
2*	Mięso	100 g - 2 kg
3*	Drób	100 g - 3 kg
4*	Ryby	100 g - 2 kg
5*	ROZMRAŻANIE CHRUPKIEGO CHLEBA	50-800 g



CRISP

Umożliwia idealnie przyrumienienie potrawy zarówno z wierzchu, jak i od spodu. Tej funkcji można używać tylko ze specjalnym talerzem Crisp.

POTRAWA	CZAS TRWANIA (MIN.)
Ciasto drożdżowe	7 - 8
Hamburger	8 - 10*

* Obrócić potrawę w połowie czasu gotowania.

Wymagane akcesoria: Talerz Crisp, uchwyt do talerza Crisp

PIERWSZE UŻYCIE

1. USTAWIANIE CZASU

Przy pierwszym włączeniu kuchenki konieczne będzie ustawienie czasu.



Zaczną migać dwie cyfry godzin: Obrócić pokrętkę, aby wybrać godziny i wcisnąć , aby potwierdzić.



Zaczną migać dwie cyfry minut. Obrócić pokrętkę, aby ustawić minuty i nacisnąć , aby potwierdzić.

Uwaga: Aby zmienić czas w późniejszym czasie, nacisnąć i przytrzymać  przez co najmniej jedną sekundę, kiedy piekarnik jest wyłączony, a następnie powtórzyć czynności opisane powyżej. W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zająć potrzeba ponownego ustawienia czasu.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Gdy kuchenka jest wyłączona, na wyświetlaczu pokazywany jest tylko czas. Nacisnąć i przytrzymać , aby włączyć kuchenkę. Zmieniając ustawienia *pokrętką* zapoznać się z głównymi funkcjami dostępnymi na wyświetlaczu z lewej strony. Wybrać odpowiednią opcję i wcisnąć . Funkcja, która ma być aktualnie wybrana zacznie migać i przestanie migać po naciśnięciu pokrętki (tj. po jej wybraniu).



Aby wybrać szczegółowe opcje funkcji (jeżeli są dostępne), wybrać główną funkcję, a następnie wcisnąć , aby zatwierdzić i przejść do menu funkcji.



Obrócić *pokrętkę*, wybierając jedną z funkcji dodatkowych, dostępnych na prawym wyświetlaczu, a następnie potwierdzić, wciskając . Podfunkcja, która ma być wybrana będzie migać do momentu jej potwierdzenia.

2. USTAWIĆ FUNKCJĘ

. FUNKCJE AUTOMATYCZNE/JET DEFROST

KATEGORIA POTRAWY

Podczas używania niektórych funkcji automatycznych, konieczne będzie wybranie kategorii przygotowywanej potrawy.

2. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić go włączonym na około godzinę, najlepiej korzystając z funkcji z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg”). Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.



Gdy na ekranie miga ikona , należy obracając *pokrętkę* wybrać żadaną kategorię, a następnie potwierdzić wciskając . Kategorie są pokazane na naklejkach przyklejonych na wewnętrznej ramie drzwiczek.

WAGA

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, funkcje automatyczne (i funkcja Jet Defrost) wymagają wprowadzenia wagi potrawy, którą należy wybrać z ustawień domyślnych: kuchenka obliczy właściwy czas trwania funkcji dla potrawy danej kategorii.



Gdy na wyświetlaczu pojawia się ustawienie domyślne i miga ikona , należy obrócić *pokrętkę*, ustawiając wagę potrawy a następnie potwierdzić, wciskając .

. FUNKCJE USTAWIANE RĘCZNIE

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień.

Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można kolejno zmieniać.

MOC KUCHENKI MIKROFALOWEJ/ TEMPERATURA



Kiedy na wyświetlaczu miga ikona **W**, obrócić *pokrętło*, aby ustawić moc, a następnie nacisnąć , aby potwierdzić. Powtarzać te czynności, aby zmienić kolejne ustawienia (jeśli to możliwe).

Uwaga: Po włączeniu funkcji można zmienić moc, wciskając **c/w**, by uzyskać dostęp do ustawień menu, a następnie obrócić *pokrętło*, by zmienić ustawienie.

MOC GRILLA

Istnieją trzy zdefiniowane poziomy mocy dla grillowania: 1 (niski), 2 (średni), 3 (wysoki). Wartość standardowa jest wyświetlana pomiędzy dwoma migającymi symbolami **"-"**.



Obrócić *pokrętło*, aby ustawić żądany poziom grilla, a następnie nacisnąć , aby potwierdzić.

CZAS TRWANIA



Gdy na ekranie miga ikona , użyć *pokrętła*, aby ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .

Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli chce się piec w trybie ręcznym: Nacisnąć , aby potwierdzić i rozpocząć wykonywanie funkcji.

Uwaga: Obracając *pokrętło*, można dostosować czas gotowania także, gdy proces gotowania już się rozpoczął; Każde kolejne naciśnięcie przycisku , wydłuża czas gotowania o 30 sekund.

NAGRZEWANIE

Wybrać funkcję, a następnie za pomocą *pokrętła* ustawić docelową temperaturę i nacisnąć , aby potwierdzić i rozpocząć wykonywanie funkcji.



Gdy kuchenka osiągnie docelową temperaturę, rozlegnie się dźwięk brzęczyka, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Dodaj potrawę”.

Uwaga: Zaleca się, aby nie wkładać potrawy do kuchenki, dopóki nie osiągnie temperatury docelowej.

3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Po wprowadzeniu wszystkich żądanych ustawień nacisnąć , aby włączyć funkcję.

Po każdym ponownym naciśnięciu przycisku , czas przyrządzania zostanie wydłużony o kolejne 30 sekund (w przypadku funkcji wykorzystujących kuchenkę mikrofalową) lub 5 minut (bez korzystania z kuchenki mikrofalowej).

Uwaga: Aby wstrzymać wykonywanie bieżącej funkcji, w dowolnym momencie można nacisnąć .

. JET START

Gdy kuchenka jest wyłączona, możliwe jest rozpoczęcie cyklu pracy mikrofali poprzez naciśnięcie przycisku Start. Każde kolejne naciśnięcie przycisku , spowoduje wydłużenie czasu o dodatkowe 30 sekund. Na przykład, można uruchomić funkcję kuchenki mikrofalowej trwającą 90 sekund, naciskając , trzykrotnie, bez konieczności włączania piekarnika.

. BLOKADA BEZPIECZEŃSTWA

Ta funkcja jest aktywowana automatycznie, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu się kuchenki.



Otworzyć i zamknąć drzwiczki, a następnie nacisnąć , aby włączyć wybraną funkcję.

4. PAUZA

Aby zatrzymać aktywną funkcję, na przykład w celu wymieszania lub obrócenia potrawy na drugą stronę, należy po prostu otworzyć drzwiczki urządzenia. Aby włączyć ją ponownie, zamknąć drzwiczki i nacisnąć .

AUTOMATYCZNA PAUZA

(ZAMIESZANIE LUB OBRÓCENIE POTRAWY)

Wykonywanie niektórych funkcji automatycznych zostanie wstrzymane, aby umożliwić obrócenie lub zamieszanie potrawy.



Gdy kuchenka wstrzymuje gotowanie, należy otworzyć drzwiczki i wykonać czynności zgodnie z komunikatem na wyświetlaczu, a następnie ponownie zamknąć drzwiczki i nacisnąć , by kontynuować gotowanie.

5. KONIEC GOTOWANIA

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



Aby wydłużyć czas gotowania bez zmiany ustawień, ustawić nowy czas za pomocą *pokrętła* i wcisnąć .

. SCHŁADZANIE

Po zakończeniu wykonywania funkcji z wykorzystaniem gorącego powietrza urządzenie wykonuje procedurę schładzania. Na wyświetlaczu pojawia się „Cool On” (Schładzanie wł.):



Po wykonaniu tej procedury kuchenka automatycznie się wyłączy.

. KEY LOCK

Aby zablokować klawiaturę, wcisnąć i przytrzymać  przez co najmniej 5 sekund.



Powtórzenie tej procedury spowoduje zdjęcie blokady klawiatury.

Uwaga: Blokada klawiatury może być także uruchomiona podczas gotowania. Ze względów bezpieczeństwa kuchenkę można w każdym momencie wyłączyć, naciskając i przytrzymując przycisk .

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia, upewnić się, że urządzenie ostygło.

Nie stosować nigdy urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE I ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Regularnie, w szczególności po wylaniu się płynów, należy wyjąć talerz obrotowy oraz jego podstawkę i umyć dno urządzenia, usuwając ewentualne resztki potraw.
- Włączyć funkcję „Samoczyszczenie kuchenki mikrofalowej” w celu jak najlepszego wyczyszczenia wewnętrznych powierzchni.
- Grill nie wymaga czyszczenia, gdyż wysoka temperatura powoduje spalanie wszelkich zabrudzeń. Zaleca się regularne korzystanie z tej funkcji.

AKCESORIA

Wszystkie akcesoria, z wyjątkiem talerza Crisp, mogą być myte w zmywarkach.

Talerz Crisp należy myć w wodzie z łagodnym detergentem. Uporczywe zabrudzenia delikatnie zetrzeć ściereczką. Przed czyszczeniem talerza Crisp należy zawsze odczekać, aż ostygnie.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Odcięcie zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Kuchenka wydaje głośne dźwięki, nawet jeśli jest wyłączona.	Wentylator chłodzący jest włączony.	Poczekać na zakończenie procesu chłodzenia.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba lub litera.	Błąd oprogramowania.	Skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem technicznym i podać numer następujący po literze „F”.
Klawiatura nie działa zgodnie z oczekiwaniami. Wyświetlacz pokazuje dziwną wizualizację.	Włączona blokada przycisków (patrz sekcja Blokada przycisków).	Wyłącz blokadę przycisków, postępując zgodnie ze wskazówkami w sekcji Blokada przycisków.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się.	Aby wyjść z trybu DEMO, wykonać poniższą procedurę: nacisnąć °C/W, ☹, °C/W, ☹, °C/W, ☹ po kolei (łącznie 6 naciśnieć). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy oznaczający, że czynność się powiodła. Zegar miga w oczekiwaniu na ustawienie godziny. W tym momencie kuchenka jest gotowa do użycia.

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

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



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



VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

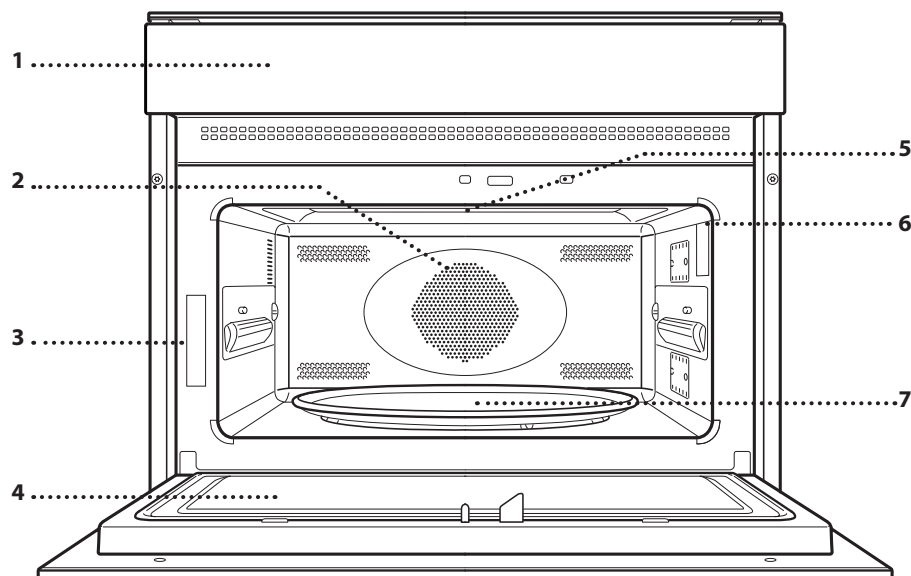
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.register10.eu

SCANAȚI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBȚINE MAI MULTE INFORMAȚII



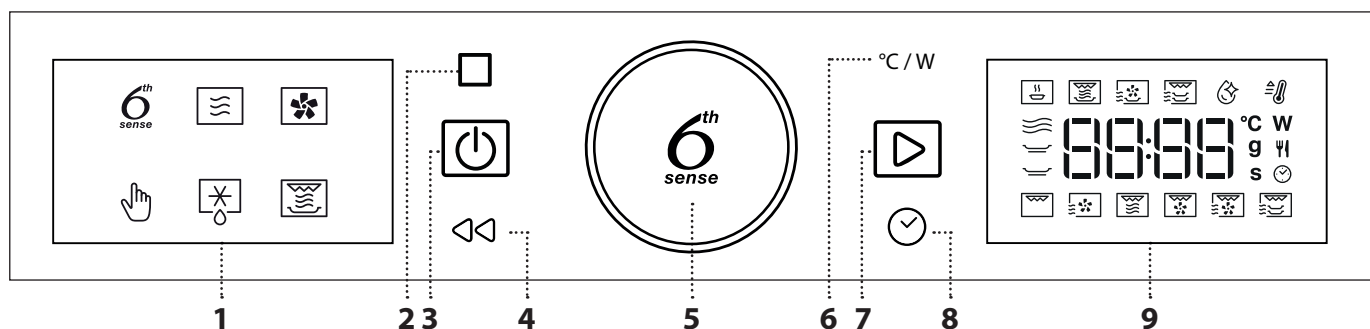
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Rezistența circulară (nu este vizibilă)
3. Plăcuța cu datele de identificare (a nu se demonta)
4. Ușă
5. Rezistență superioară/grill
6. Becul
7. Placa rotativă

PANOUL DE COMANDĂ



1. AFIȘAJUL DIN STÂNGA

2. PAUZĂ

Pentru a întrerupe un ciclu de preparare

3. PORNIRE/OPRIRE

Pentru pornirea și oprirea cuptorului, precum și pentru oprirea unei funcții active în orice moment.

4. ÎNAPOI

Pentru revenirea la etapa anterioară. O apăsare lungă (5 s) activează/dezactivează funcția de blocare a tastelor.

5. SELECTOR ROTATIV / BUTON 6th SENSE

Rotiți pentru a naviga printre funcții și a regla toți parametrii de preparare. Apăsați  pentru a selecta, seta, accesa sau confirma funcții sau parametrii și, la final, pentru a porni programul de preparare.

6. PUTERE / TEMPERATURĂ

Pentru a regla temperatura, nivelul de putere pentru grill sau puterea microundelor.

7. PORNIRE

Pentru activarea funcțiilor și confirmarea setărilor

8. TIMP

Pentru setarea orei, precum și pentru setarea sau reglarea duratei de preparare.

9. AFIȘAJUL DIN DREAPTA

ACCESORII

Există mai multe accesorii disponibile pe piață. Înainte de a le achiziționa, asigurați-vă că acestea sunt adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde și că sunt rezistente la temperaturile generate în interiorul cuptorului.

În cazul preparării cu microunde, nu trebuie utilizate recipiente metalice pentru alimente sau băuturi.

Asigurați-vă întotdeauna că alimentele și accesoriile nu intră în contact cu pereții interiori ai

cuptorului.

Asigurați-vă întotdeauna că placa rotativă se poate roti liber, înainte de punerea cuptorului în funcțiune. Aveți grijă să nu răsturnați placa rotativă atunci când introduceți sau scoateți alte accesorii.

În timpul funcției de microunde temperatura accesoriilor poate crește. Este recomandat să utilizați mănuși de bucătărie atunci când manipulați accesoriile după încheierea ciclului.

PLACA ROTATIVĂ

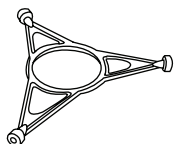


Placa rotativă din sticlă amplasată pe suportul său poate fi utilizată pentru toate metodele de preparare.

Placa rotativă trebuie să fie

utilizată întotdeauna ca bază de susținere pentru recipiente și accesorii, excepție făcând doar tava de copt dreptunghiulară.

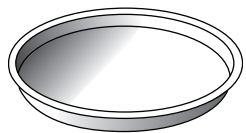
SUPORTUL PLĂCII ROTATIVE



Suportul plăcii rotative din sticlă trebuie să fie utilizat doar pentru susținerea acesteia.

Nu amplasați alte accesorii pe acest suport.

FARFURIA CRISP

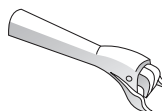


Numai pentru utilizare cu funcțiile desemnate.

Farfuria Crisp trebuie să fie amplasată întotdeauna în centrul platoului rotativ din sticlă sau al grătarului de sârmă (sau pe

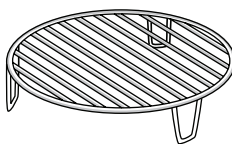
ambele în cazul funcțiilor „Double Crisp”) și poate fi preîncălzită atunci când este goală, utilizându-se funcția special prevăzută în acest scop. Amplasați alimentele direct pe farfuria Crisp.

MÂNERUL PENTRU FARFURIA CRISP



Util pentru scoaterea din cuptor a farfuriei Crisp fierbinți.

GRĂTAR DE SÂRMĂ



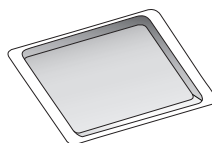
Acesta vă permite să amplasați alimentele mai aproape de grill, pentru o rumenire perfectă a preparatelor și permite circulația optimă a aerului.

Acesta trebuie utilizat ca bază

pentru farfuria Crisp în cazul unor funcții „Crisp Fry” și pentru a plasa a doua farfurie Crisp în cazul funcțiilor „Double Crisp”.

Amplasați grătarul de sârmă pe placa rotativă, având grijă ca acesta să nu intre în contact cu celelalte suprafețe.

TAVĂ DE COPT DREPTUNGIULARĂ



Utilizați tava de copt numai cu funcțiile care permit prepararea prin convecție; aceasta nu trebuie să fie utilizată niciodată în combinație cu microundele.

Introduceți farfuria în poziție orizontală, sprijinind-o pe grătarul din compartimentul pentru preparare.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Nu este necesar să scoateți placa rotativă și suportul acesteia atunci când utilizați tava de copt dreptunghiulară.

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

Alte accesorii care nu sunt furnizate pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

FUNCȚII

6th 6TH SENSE FUNCTIONS (FUNCȚII 6th SENSE)

Cu funcțiile 6th Sense, nu trebuie decât să selectați tipul și greutatea sau cantitatea de alimente pentru a obține cele mai bune rezultate. Cuptorul va calcula automat setările optime și va continua să le modifice pe măsură ce prepararea înaintază. Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea.

REÎNCĂLZIRE 6th SENSE

Pentru reîncălzirea alimentelor semipreparate care sunt congelate sau la temperatura camerei. Cuptorul calculează automat setările necesare pentru obținerea celor mai bune rezultate în cel mai scurt timp posibil. Amplasați alimentele pe o farfurie rezistentă la căldură și care se poate folosi în cuptorul cu microunde.

CATEGORIE	ALIMENTE	GREUTATE
1	Preparate la farfurie	250 - 800 g
2*	Lasagna congelată	400 g - 1 kg
3*	Porții congelate	250 - 800 g
4	Lapte/Apă	100 - 500 g
5	Supă	200 - 800 g

6th SENSE CRISP

Pentru reîncălzirea și prepararea rapidă a alimentelor congelate și pentru obținerea unei cruste aurii, crocante. Utilizați această funcție doar în combinație cu farfuria Crisp furnizată. Întoarceți alimentele atunci când vi se solicită acest lucru.

CATEGORIE	ALIMENTE	GREUTATE
1	Pui bucăți	400 g - 1,2 kg
2*	Hamburgers (Hamburgeri)	100 - 500 g
3*	Crochete de pui	100 - 500 g
4*	Pizza	350 - 600 g
5*	Baton de pește-cu pesmet	100 - 500 g

Accesorii necesare: farfurie Crisp, mânerul pentru farfurie Crisp.

6th SENSE CRISP FRY

Această funcție sănătoasă și exclusivă combină calitatea funcției Crisp cu proprietățile circulației aerului cald. Permite obținerea unor preparate crocante și gustoase, reducând semnificativ cantitatea de ulei necesară în comparație cu metoda tradițională de preparare și chiar eliminând complet uleiul din anumite rețete. Poate fi utilizată pentru a prăji diverse alimente presetate, proaspete sau congelate.

CATEGORIE	ALIMENTE	GREUTATE
1*	Cartofi prăjiți	100 - 500 g
2*	Pește și Cartofi Prăjiți	100 - 500 g

CATEGORIE	ALIMENTE	GREUTATE
3	File de pui pane	100 - 500 g
4	Fâșii de ardei	100 - 500 g
5*	Fructe de mare prăjite	100 - 500 g

Accesorii necesare: farfurie Crisp, grătar de sârmă, mânerul pentru farfurie Crisp.

6th SENSE DOUBLE CRISP

Această funcție unică permite utilizarea a două farfurii Crisp în același timp pentru a dubla cantitatea de alimente de gătit sau pentru a obține o masă completă printr-o singură preparare. Greutățile din tabel sunt destinate unei singure farfurii Crisp.

PIZZA DOUBLE
Greutatea selectabilă se referă la o pizza; ambele pizza ar trebui să aibă o greutate similară.

QUICHE DOUBLE
Ambele tarte quiche pot avea o umplutură diferită, dar o greutate similară. Greutățile indicate în tabelul de mai jos nu pot fi selectate și reprezintă greutatea orientativă pe care trebuie să o aibă fiecare quiche.

CÂRNAȚI ȘI CARTOFI PRĂJIȚI
Se străpung cârnații cu o furculiță pentru a preveni plesnirea și se pun pe farfurie Crisp de sus, iar cartofii prăjiți congelați pe farfurie Crisp de jos. Greutățile indicate în tabelul de mai jos nu pot fi selectate și reprezintă greutatea orientativă pe care trebuie să o aibă fiecare aliment.

FILE DE PEȘTE ȘI LEGUME GRATINATE
Se taie legumele, se condimentează cu ulei și condimente după preferință și se pun pe farfurie Crisp superioară. Puneți peștele pe farfurie Crisp de mai jos. Greutățile indicate în tabelul de mai jos nu pot fi selectate și reprezintă greutatea orientativă pe care trebuie să o aibă fiecare aliment.

VINETE ȘI ARDEI
Se taie legumele în bucăți, se condimentează cu ulei și condimente după preferință. Se pun vinetele pe farfurie Crisp de sus și ardeii pe farfurie Crisp de jos. Greutățile indicate în tabelul de mai jos nu pot fi selectate și reprezintă greutatea orientativă pe care trebuie să o aibă fiecare aliment.

CATEGORIE	ALIMENTE	GREUTATE
1*	Pizza Double	350 - 600 g
2	Quiche Double	700 - 900 g
3	Cârnați și cartofi prăjiți, congelați	500 - 600 g
4	File de pește și legume gratinate	500 - 600 g
5	Vinete & Ardei	500 - 600 g

Accesorii necesare: două farfurii Crisp, grătar de sârmă, mânerul pentru farfurie Crisp.

AUTOCURĂȚARE MICROUND

Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Turnați o ceașcă de apă potabilă într-un recipient adecvat pentru microunde și activați funcția.



MICROUNDE

Pentru prepararea și reîncălzirea rapidă a alimentelor sau băuturilor.

Pentru a menține funcționalitatea corectă a produsului, funcția de microunde trebuie utilizată numai atunci când în interiorul cuptorului se află alimente sau băuturi.

PUTERE (W)	RECOMANDATĂ PENTRU
900	Reîncălzirea rapidă a băuturilor sau altor alimente care au un conținut de apă ridicat.
750	Gătirea legumelor.
650	Prepararea cărnii și peștelui.
500	Prepararea sosurilor cu carne sau a sosurilor cu conținut de brânză sau ouă. Rumenirea plăcintelor cu carne sau a pastelor la cuptor.
350	Preparare lentă, delicată. Perfectă pentru topirea untului sau ciocolatei.
160	Decongelarea alimentelor congelate sau topirea untului și brânzeturilor.
90	Topirea înghețatei.

ACȚIUNE	ALIMENTE	PUTERE (W)	DURATĂ (MIN.)
Încălzire	2 cești	900	1 - 2
Reîncălzire	Piure de cartofi 1kg	900	10 - 12
Decongelare	Carne tocată 500g	160	15 - 16
Cook	Pandișpan	750	7 - 8
Cook	Cremă de ou	500	13 - 16
Cook	Ruladă de carne tocată	750	17 - 20



AER FORȚAT

Pentru prepararea alimentelor astfel încât să se obțină rezultate similare celor obținute în cazul utilizării unui cuptor convențional. Pentru prepararea anumitor alimente, se pot folosi tava de copt sau alte accesorii pentru gătit adecvate pentru utilizarea în cuptor. Pentru a obține cele mai bune rezultate, această funcție are etapă de preîncălzire: așteptați sfârșitul etapei de preîncălzire pentru a introduce alimentele.

ALIMENTE	TEMP. (°C)	DURATĂ (MIN.)
Brioșă / Prăjitură mică	160	20 - 30
Fursecuri	160 - 170	20 - 30

Accesorii recomandate: Tavă de copt dreptunghiulară / grătar de sârmă



MANUAL FUNCTIONS (FUNCȚII MANUALE)



PREÎNC RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului înainte de pornirea unui ciclu de preparare. Așteptați finalizarea funcției înainte de a introduce alimentele în cuptor. Odată preîncălzirea finalizată, cuptorul va selecta în mod automat funcția „Aer forțat”.



GRILL

Pentru rumenire, frigere pe grill și gratinare. Este recomandat să întoarceți alimentele pe parcursul

procesului de preparare.

ALIMENTE	NIVEL GRILL	DURATĂ (MIN.)
Pâine prăjită	Ridicat	5 - 6*
Creveți roz	Mediu	18 - 22

*Pentru felii groase de pâine preîncălziți cuptorul cu microunde gol la temperatură ridicată timp de 3 minute.

Accesorii recomandate: Grătar de sârmă



FORCED AIR + MICROWAVE (AER FORȚAT + MICROUNDE)

Pentru prepararea la cuptor a alimentelor, într-un timp scurt. Se recomandă utilizarea grătarului pentru a optimiza circulația aerului.

ALIMENTE	PUTERE (W)	TEMP. (°C)	DURATĂ (MIN.)
Friptură	350	170	35 - 40
Plăcintă cu carne	160	180	25 - 35

Accesorii necesare: grătar de sârmă



GRILL+MICROUNDE

Pentru prepararea și gratinarea rapidă a alimentelor, combinați funcția de microunde cu funcțiile Grill.

ALIMENTE	PUTERE (W)	NIVEL GRILL	DURATĂ (MIN.)
Cartofi gratinați	650	Mediu	20 - 22
Cartofi copti	650	Ridicat	10 - 12

Accesorii recomandate: Grătar de sârmă



TURBO GRILL

Pentru rezultate perfecte, combinați funcția Grill cu funcția de preparare prin convecție cu aer a cuptorului. Este recomandat să întoarceți alimentele pe parcursul procesului de preparare.

ALIMENTE	NIVEL GRILL	DURATĂ (MIN.)
Kebab de pui	Ridicat	25 - 35

Accesorii recomandate: Grătar de sârmă



TURBO GRILL + MICROUNDE

Pentru prepararea și rumenirea rapidă a alimentelor, combinați funcția de microunde, funcția Grill și funcția de preparare prin convecție cu aer a cuptorului.

ALIMENTE	PUTERE (W)	NIVEL GRILL	DURATĂ (MIN.)
Cannelloni congelați	650	Ridicat	25 - 35
Cotlete de porc	350	Ridicat	30 - 40

Accesorii recomandate: Grătar de sârmă



DOUBLE CRISP

Această funcție exclusivă Whirlpool vă permite să utilizați două farfurii Crisp simultan, dublând cantitatea de alimente care pot fi gătite. Aceasta poate fi folosită pentru a găti același aliment sau două alimente diferite. Așezați prima farfurie Crisp direct pe

placa turnantă de sticlă, apoi așezați-o pe a doua pe suportul de sârmă.

Simțiți-vă liber să experimentați cu diferite combinații de alimente. Așezați alimentele care necesită o gătire mai intensă sau care trebuie să fie mai crocante pe farfuria Crisp superioară. Puneți cele mai delicate alimente în farfuria Crisp inferioară.

Accesorii necesare: două farfurii Crisp, grătar de sârmă, mânerul pentru farfuria Crisp

DEFROST (DECONGELARE)

Pentru decongelarea rapidă a diferitelor tipuri de alimente doar prin specificarea greutății acestora. Amplasați întotdeauna alimentele direct pe placa rotativă din sticlă pentru rezultate optime.

CRISP BREAD DEFROST (DECONGELARE PÂINE CROCANTĂ)

Această funcție exclusivă de la Whirlpool vă permite să decongeleți pâinea congelată. Datorită combinației între tehnologiile Decongelare și Crisp, pâinea dumneavoastră va avea gustul și consistența unei pâini proaspăt coapte. Utilizați această funcție pentru a decongela și încălzi rapid chifle, baghete și cornuri congelate. Farfuria Crisp trebuie utilizată în combinație cu această funcție.

CATEGORIE	ALIMENTE	GREUTATE
1*	Decongelare cronometrată	—
2*	Carne	100 g - 2 kg
3*	Pasăre	100 g - 3 kg
4*	Pește	100 g - 2 kg
5*	Decongelare pâine crocantă	50 - 800 g



CRISP

Pentru rumenirea perfectă a unui preparat, atât pe partea superioară, cât și pe partea inferioară. Această funcție trebuie să fie utilizată doar în combinație cu farfuria Crisp specială.

ALIMENTE	DURATĂ (MIN.)
Tort dospit	7 - 8
Hamburger	8 - 10*

* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

Accesorii necesare: Farfuria Crisp, mânerul pentru farfuria Crisp

PRIMA UTILIZARE

1. SETAREA OREI

Va trebui să setați ora atunci când porniți cuptorul pentru prima dată.



Cele două cifre aferente orei vor începe să clipească. Rotiți selectorul pentru a seta ora, apoi apăsați pe  pentru a confirma.



Cele două cifre aferente minutelor vor începe să clipească. Rotiți butonul pentru a seta minutele și apăsați  pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Pentru a modifica durata la un moment ulterior, apăsați și mențineți apăsat  pentru cel puțin o secundă în timp ce cuptorul este oprit și repetați etapele de mai sus. După întreruperi îndelungate ale alimentării cu energie electrică, ar putea fi necesar să setați din nou ora.

2. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia. Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcție de circulație a aerului (de exemplu „Aer forțat”). Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

Când cuptorul este oprit, numai ora este indicată pe afișaj. Apăsați și mențineți apăsat  pentru a porni cuptorul. Rotiți *selectorul* pentru a vizualiza funcțiile principale disponibile pe afișajul din partea stângă. Selectați una dintre acestea și apăsați . Funcția selectată în prezent va clipi și va înceta să clipească după apăsarea butonului (adică după selectarea acesteia).



Pentru selectarea unei subfuncții (dacă este disponibilă), selectați funcția principală  pentru confirmare și accesați meniul funcției.



Rotiți *selectorul* pentru a selecta dintre funcțiile secundare disponibile pe afișajul din partea dreaptă și apoi apăsați pe  pentru a confirma. Subfuncția din selecție va clipi până la confirmarea acesteia.

2. SETAREA UNEI FUNCȚII

. FUNCȚII AUTOMATE / JET DEFROST

CLASA DE ALIMENTE

Odată ce ați ales una dintre funcțiile automate, va trebui să selectați o categorie pentru alimentele pe

care le preparați.



Atunci când pictograma  clipește, rotiți *selectorul* pentru a selecta categoria necesară și apoi apăsați  pentru a confirma. Categoriile sunt indicate pe autocolantele aplicate pe rama interioară a ușii.

GREUTATE

Pentru a obține rezultate optime, funcțiile automate (și funcția Jet Defrost) vă solicită să introduceți greutatea alimentelor, selectând dintre setările implicite: cuptorul va calcula durata de timp ideală pentru derularea funcției, în conformitate cu fiecare categorie de alimente.



Atunci când setarea implicită apare pe afișaj, iar pictograma  clipește, rotiți *selectorul* pentru a seta greutatea și apoi apăsați  pentru a confirma.

. FUNCȚII MANUALE

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia.

Pe afișaj vor fi prezentate secvențial setările care pot fi modificate.

PUTEREA / TEMPERATURA CUPTORULUI CU MICROUND

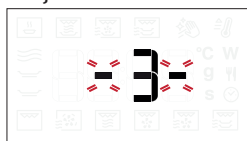


Atunci când pictograma W clipește pe afișaj, rotiți **selectorul** pentru a regla nivelul de putere și apoi apăsați pe  pentru a confirma și continuați să modificați setările următoare (dacă este posibil).

Vă rugăm să rețineți: Odată ce funcția a fost activată, nivelul de putere poate fi modificat apăsând °C/W pentru a accesa meniul de setări, apoi rotind **selectorul** pentru a modifica setarea respectivă.

PUTEREA FUNCȚIEI GRILL

Există trei niveluri definite de putere pentru grill: 1 (redus), 2 (mediu), 3 (ridicat). Valoarea implicită este afișată între două simboluri intermitente „- -”.



Rotiți butonul pentru a seta nivelul de putere pentru grill dorit, apoi apăsați pe  pentru a confirma.

DURATĂ



Când pictograma  clipește pe afișaj, utilizați **selectorul** pentru a seta durata de preparare dorită și apoi apăsați pe  pentru a confirma.

Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare: Apăsați pe  pentru a confirma și porniți funcția.

Notă: În timpul procesului de preparare, puteți regla durata de preparare rotind **selectorul**; la fiecare apăsare pe , durata de preparare crește cu 30 de secunde.

PREÎNCĂLZIRE

Selecționați funcția, apoi utilizați **selectorul** pentru a seta temperatura țintă și apăsați pe  pentru a confirma și porniți funcția.



Când cuptorul atinge temperatura țintă, soneria emite un sunet, iar pe afișaj apare „Add Food” (Adăugați alimente).

Vă rugăm să rețineți următoarele: este recomandabil să nu

introduceți alimentele în cuptor până când acestea nu ating temperatura țintă.

3. ACTIVAREA FUNCȚIEI

Odată aplicate setările necesare, apăsați pe  pentru a activa funcția.

De fiecare dată când butonul  este apăsat din nou, timpul de gătit va crește cu încă 30 de secunde (pentru funcțiile care utilizează microunde) sau 5 minute (pentru funcțiile care nu utilizează microunde).

Vă rugăm să rețineți următoarele: Puteți apăsa pe  în orice moment pentru a opri funcția care este activă în mod curent.

. JET START

Când cuptorul este oprit, este posibil să începeți un ciclu de microunde prin apăsarea butonului Start. Fiecare apăsare suplimentară a butonului  va crește timpul cu încă 30 de secunde. De exemplu, este posibil să executați o funcție de microunde care durează 90 de secunde, apăsând butonul  de trei ori, fără a fi nevoie să porniți cuptorul.

. BLOCAREA DE SIGURANȚĂ

Această funcție este activată automat pentru a se preveni activarea accidentală a cuptorului.



Deschideți și închideți ușa, iar apoi apăsați pe  pentru a porni funcția.

4. PAUZĂ

Pentru a întrerupe o funcție activă, de exemplu, pentru a amesteca sau întoarce alimentele, nu trebuie decât să deschideți ușa.

Pentru a o reporni, închideți ușa și apăsați pe .

ÎNTRERUPERE AUTOMATĂ

(AMESTECAȚI SAU ÎNTOARCEȚI ALIMENTELE)

Anumite funcții se vor întrerupe pentru a vă permite să întoarceți sau să amestecați alimentele.



Odată ce cuptorul a întrerupt procesul de preparare, deschideți ușa și efectuați acțiunea solicitată înainte de a reînchide ușa, iar apoi apăsați pe  pentru a continua procesul de preparare.

5. ORA DE FINALIZARE A PREPARĂRII

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.



Pentru a prelungi durata de preparare fără modificarea setărilor, rotiți *selectorul* pentru a seta o nouă durată de preparare și apăsați pe .

. RĂCIREA

După finalizarea derulării unei funcții cu aer fierbinte, aparatul poate efectua o procedură de răcire. Pe afișaj apare mesajul „Cool On” (Răcire activată):



La finalizarea acestei proceduri, cuptorul se oprește automat.

. BLOCAREA TASTELOR

Pentru a bloca tastatura, apăsați și mențineți apăsat  timp de cel puțin 5 secunde.



Pentru a debloca tastatura, efectuați aceeași procedură.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Blocarea tastelor poate fi activată în timp ce procesul de preparare este în deplină desfășurare.

Din motive de siguranță, cuptorul poate fi oprit oricând apăsând și menținând apăsat .

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.

Nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE ȘI EXTERIOARE

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți-le cu o lavetă uscată.
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- La intervale regulate sau în cazul vărsării de alimente sau lichide, scoateți placa rotativă și suportul acesteia pentru a curăța baza cuptorului, eliminând toate reziduurile de alimente.
- Activați funcția „Autocurățare microunde” pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare.
- Grilul nu necesită curățare, deoarece căldura intensă arde toate reziduurile. Utilizați această funcție în mod regulat.

ACCESORII

Toate accesoriile pot fi spălate în mașina de spălat vase, cu excepția farfuriei Crisp.

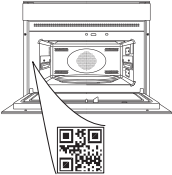
Farfuria Crisp trebuie să fie spălată într-o soluție de apă cu detergent neutru. Pentru depunerile persistente, frecați ușor cu o lavetă. Permiteți întotdeauna răcirea farfuriei Crisp înainte de a o curăța.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Cuptorul emite zgomote, chiar și când este oprit.	Ventilatorul de răcire este activ.	Așteptați până se termină procesul de răcire.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de o literă sau un număr.	Defecțiune de software.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare și precizați litera sau numărul care este prezentat(ă) după litera „F”.
Tastatura nu funcționează așa cum era prevăzut. Afișajul prezintă o vizualizare ciudată.	Blocarea tastaturii a fost activată (consultați secțiunea Blocarea tastaturii).	Dezactivați blocarea tastaturii urmând indicațiile din secțiunea Blocarea tastaturii.
Cuptorul nu se încălzește.	Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzește.	Pentru a ieși din modul DEMO, urmați această procedură: apăsați °C/W, ☺, °C/W, ☺, °C/W, ☺ în succesiune (6 atingeri în total). Veți auzi un semnal sonor care indică faptul că operațiunea a fost efectuată cu succes. Ceasul clipește în așteptarea setării orei. În acest moment, cuptorul este gata de utilizare.

Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite prin:

- Utilizând codul QR de la aparat
- Vizitând site-ul nostru web docs.whirlpool.eu/docs
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Produs sub licență.



HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE WHIRLPOOL

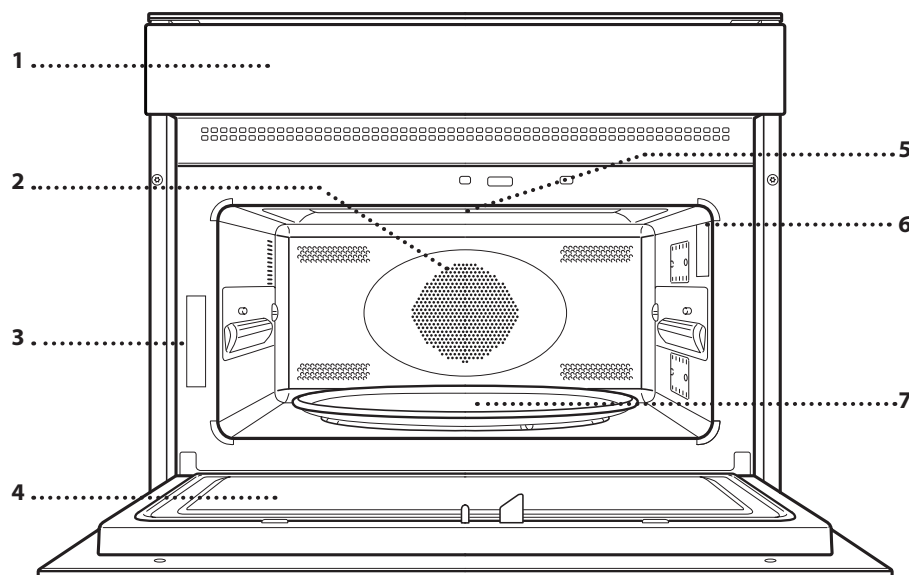
Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na adresi www.register10.eu

SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA



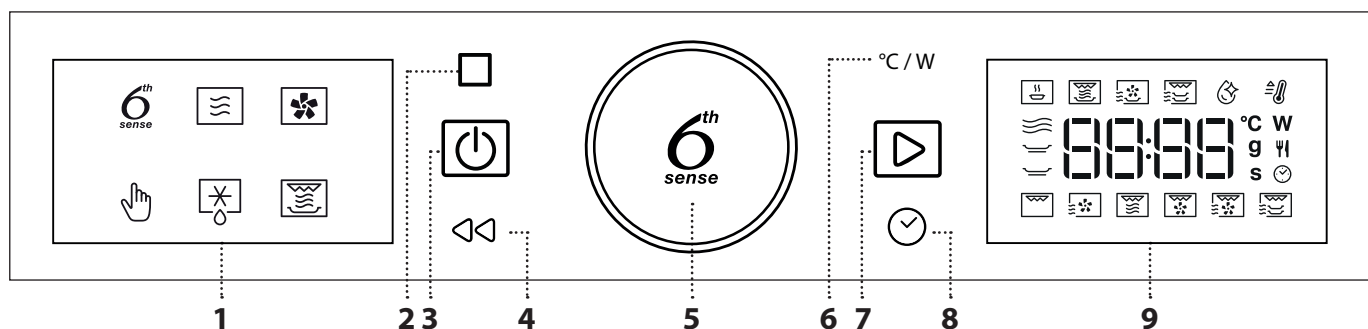
Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Kružni grejač (nije vidljiv)
3. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)
4. Vrata
5. Gornji grejač / roštilj
6. Light (Svetlo)
7. Obrtna ploča

KONTROLNA TABLA



1. DISPLEJ SA LEVE STRANE

2. PAUZA

Za pauziranje ciklusa kuvanja

3. UKLJUČIVANJE/ ISKLJUČIVANJE

Za uključivanje i isključivanje pećnice ili za pauziranje ili prekid rada u bilo kom trenutku.

4. NAZAD

Za povratak na prethodni korak. Dug pritisak (5s) aktivira/deaktivira blokadu tastera.

5. ROTACIONI PREKIDAČ/6th SENSE DUGME

Okrenite za navođenje kroz funkcije i podešavanje svih parametara za pripremanje hrane. Pritisnite  da biste odabrali, postavili, pristupili ili potvrdili funkcije ili parametre i pokrenuli program pripreme hrane.

6. JAČINA / TEMPERATURA

Za podešavanje temperature, nivoa grilovanja ili jačine mikrotalasa.

7. START

Za pokretanje funkcija i potvrđivanje podešavanja

8. VREME

Za podešavanje vremena kao i za podešavanje ili prilagođavanje vremena pripreme hrane.

9. DISPLEJ SA DESNE STRANE

DODACI

Na tržištu je dostupan razni dodatni pribor. Pre nego što kupovine, uverite se da je pogodan za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici i otporan na temperaturu pećnice.

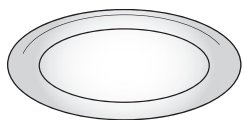
Metalne posude za hranu ili piće ne treba nikada koristiti za pripremu hrane u mikrotalasnoj pećnici.

Uvek vodite računa da hrana i pribor ne dođu u kontakt sa unutrašnjim zidovima pećnice.

Uvek proverite da li obrtna ploča može slobodno da se okreće pre puštanja pećnice u rad. Vodite računa da ne izmestite obrtnu ploču prilikom stavljanja ili uklanjanja drugog pribora.

Dodaci se mogu zagrejati tokom mikrotalasne funkcije. Preporučuje se upotreba zaštite za rukovanje dodacima na kraju ciklusa.

OBRTNA PLOČA

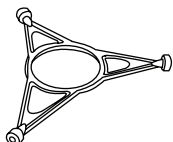


Kada je postavljena na svoje postolje, staklena obrtna ploča se može koristiti za sve načine pripreme hrane.

Obrtna ploča se uvek mora koristiti

kao podloga za sve druge posude ili pribor, osim za pravougaoni pleh za pečenje.

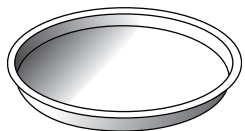
NOSAČ OBRTNE PLOČE



Nosač koristite samo za staklenu obrtnu ploču.

Ne stavljajte drugi pribor na nosač.

CRISP TANJIR

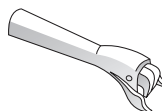


Samo za upotrebu sa određenim funkcijama.

Crisp tanjir se uvek mora postaviti na sredinu staklene obrtne ploče ili žičane rešetke (ili oba mesta u slučaju funkcija „Dvostruki Crisp“)

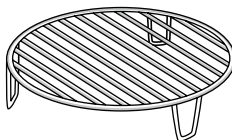
i može se prethodno zagrejati kada je prazan, samo pomoću posebne funkcije za ovu svrhu. Stavite hranu direktno na Crisp tanjir.

DRŠKA ZA CRISP TANJIR



Korisna je pri uklanjanju Crisp tanjira iz pećnice.

ŽIČANA REŠETKA



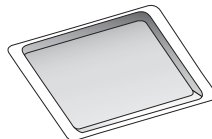
Omogućava vam da hranu stavite bliže roštilju, da savršeno zapečete hranu i omogućava optimalnu cirkulaciju vazduha.

Potrebno je da se koristi kao osnova za crisp tanjir u nekim

„Crisp Fry“ funkcijama i za postavljanje drugog crisp tanjira u „Double Crisp“ funkcijama.

Postavite žičanu rešetku na obrtnu ploču, vodeći računa da ne dolazi u kontakt sa drugim površinama.

PRAVOUGAONI PLEH ZA PEČENJE



Pleh za pečenje koristite samo sa funkcijama koje dozvoljavaju konvekciono kuvanje; ne sme se nikada koristiti u kombinaciji sa mikrotalasima.

Tanjir ubacite horizontalno, stavljajući ga na rešetku u delu za pečenje.

Obratite pažnju na sledeće: Ne morate uklanjati obrtnu ploču i nosač pri korišćenju pravougaonog pleha za pečenje.

Količina i vrsta pribora može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.

Ostali dodaci koji nisu obezbeđeni mogu se kupiti odvojeno u postprodajnom servisu.

FUNKCIJE



6th SENSE FUNCTIONS (FUNKCIJE 6TH SENSE)

Sa 6th Sense funkcijama, jednostavno odaberite tip i težinu ili količinu hrane za postizanje najboljih rezultata. Rerna automatski izračunava optimalna podešavanja i menja ih tokom procesa kuvanja. Da biste na najbolji način koristili ovu funkciju, sledite uputstva na odgovarajućoj tabeli za kuvanje.



6th SENSE PODGREVANJE

Za podgrevanje gotove hrane koja je ili zamrznuta ili na sobnoj temperaturi. Pećnica automatski izračunava podešavanja potrebna za postizanje najboljih rezultata za najkraće vreme. Stavite hranu na tanjir ili posudu bezbednu za mikrotalasnu upotrebu i otpornu na toplotu.

KATEGORIJA	HRANA	TEŽINA
1	Obrok na tanjiru	250–800 g
2*	Frozen Lasagna (Zamrznuta lazanja)	400 g–1 kg
3*	Zamrznuta porcija	250–800 g
4	Mleko/voda	100–500 g
5	Supa	200–800 g



6th SENSE CRISP

Za brzo podgrevanje i pečenje zaleđene hrane i za postizanje zlatne boje i hrskavosti. Uz ovu funkciju upotrebljavajte samo priloženi „crisp tanjir“. Okrenite hranu kada je navedeno.

KATEGORIJA	HRANA	TEŽINA
1	Piletina u komadima	400 g–1,2 kg
2*	Hamburgeri	100–500 g
3*	Pileći komadići	100–500 g
4*	Pica	350–600 g
5*	Ribljí štapić–pohovani/panirani	100–500 g

Potreban pribor: Crisp tanjir, drška za crisp tanjir.



6th SENSE CRISP FRY

Ova zdrava i ekskluzivna funkcija kombinuje kvalitet funkcije „crisp“ sa svojstvima cirkulacije toplog vazduha. Ona omogućava postizanje hrskavih, ukusnih rezultata prženja, uz značajno smanjenje potrebne količine ulja u poređenju sa tradicionalnim načinom pečenja, čak otklanjajući potrebu za korišćenjem ulja u nekim receptima. Moguće je pržiti različitu unapred određenu hranu, svežu ili zamrznutu.

KATEGORIJA	HRANA	TEŽINA
1*	Pomfrit	100–500 g
2*	Riba i krompir	100–500 g
3	pohovani pileći file	100–500 g
4	Paprika u tračicama	100–500 g
5*	Pohovani morski plodovi	100–500 g

Potreban pribor: Crisp tanjir, žičana rešetka, drška za crisp tanjir.



6th SENSE DVOSTRUKI CRISP

Ova jedinstvena funkcija omogućava da se dva crisp tanjira koriste istovremeno kako bi se udvostručila količine hrane koja se kuva ili kako bi se pripremio kompletan obrok u jednom procesu kuvanja. Težine u tabeli su za jedan crisp tanjir.

DVOSTRUKA PICA

Težina koja se može izabrati odnosi se na jednu picu; obe pice treba da budu slične težine.

DVOSTRUKI KIŠ

Oba kiša mogu imati različito punjenje, ali sličnu težinu. Težine date u tabeli u nastavku se ne mogu izabrati; to je indikativna težina koju svaki kiš mora imati.

KOBASICE I POMFRIT

Kobasice probušite viljuškom da ne bi pucale i stavite ih na gornji crisp tanjir, a zamrznuti pomfrit na donji crisp tanjir. Težine date u tabeli u nastavku se ne mogu izabrati; to je indikativna težina koju svaka namirnica mora imati.

RIBLJI FILET I POVRĆE GRATIN

Povrće isecite, začinite uljem i začинима po želji i stavite na gornji crisp tanjir. Stavite ribu na crisp tanjir ispod. Težine date u tabeli u nastavku se ne mogu izabrati; to je indikativna težina koju svaka namirnica mora imati.

PATLIŽDANI I PAPRIKE

Povrće isecite na komade i začinite uljem i začинима po želji. Na gornji crisp tanjir stavite patlidžane, a na donji crisp tanjir paprike. Težine date u tabeli u nastavku se ne mogu izabrati; to je indikativna težina koju svaka namirnica mora imati.

KATEGORIJA	HRANA	TEŽINA
1*	Dvostruka pica	350–600 g
2	Dvostruki kiš	700–900 g
3	Kobasice i zamrznuti pomfrit	500–600 g
4	Ribljí file i gratinirano povrće	500–600 g
5	Plavi patlidžan i paprike	500–600 g

Potreban pribor: Dva Crisp tanjira, žičana rešetka, drška za crisp tanjir.



MW SAMOČIŠĆENJE

Tokom ovog specijalnog ciklusa čišćenja, oslobađa se para zahvaljujući kojoj se svi ostaci hrane unutar pećnice mogu jednostavno otkloniti. Sipajte šolju vode za piće u posudu pogodnu za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici i aktivirajte funkciju.



MIKROTALASI

Za brzu pripremu hrane ili podgrevanje hrane ili pića. Da biste osigurali da proizvod pravilno funkcioniše, koristite funkciju mikrotalasne pećnice samo kada se unutra nalazi hrana ili piće.

JAČINA (W)	PREPORUČENO ZA
900	Brzo podgrevanje pića ili hrane sa visokim sadržajem vode.
750	Pripremanje povrća.
650	Pripremanje mesa i ribe.
500	Spremanje sosova sa mesom ili sosova sa sirom ili jajima. Da se zapeku pite sa mesom ili testenina.
350	Sporo, lagano kuvanje. Idealno za otapanje putera ili čokolade.
160	Odmrzavanje zamrznute hrane ili omekšavanje putera ili sira.
90	Omekšavanje sladoleda.

RADNJA	HRANA	SNAGA (W)	TRAJANJE (MIN.)
Podgrevanje	2 šolje	900	1–2
Podgrevanje	Krompir pire 1 kg	900	10–12
Odmrzavanje	Mleveno meso 500 g	160	15–16
Pripremanje	Patišpanj	750	7–8
Pripremanje	Krem od jaja	500	13–16
Pripremanje	Mesna vekna	750	17–20



KRUŽ. VAZDUHA

Za pečenje obroka na način kojim se postižu slični rezultati kao i prilikom korišćenja klasične pećnice. Pleh za pečenje ili drugo posuđe podesno za upotrebu u pećnici može da se koristi za pečenje određene hrane. Da bi se postigli optimalni rezultati, ova funkcija mora imati fazu predzagrevanja: sačekajte kraj predzagrevanja da biste stavili hranu.

HRANA	TEMP. (°C)	TRAJANJE (MIN.)
Kapkejk/tortice	160	20–30
Keks	160–170	20–30

Preporučeni pribor: Pravougaoni pleh za pečenje/žičana rešetka



MANUAL FUNCTIONS (RUČNE FUNKCIJE)



BRZO ZAGREVANJE

Za brzo predzagrevanje pećnice pre ciklusa pečenja. Sačekajte da se funkcija završi pre nego što stavite hranu u pećnicu. Kada se predzagrevanje završi, pećnica automatski bira funkciju „Kruženje vazduha“.



GRILL

Da se hrana zapeče, pripremi na roštilju ili gratinira. Preporučujemo da hranu okrenete tokom pečenja.

HRANA	GRILL NIVO	TRAJANJE (MIN.)
Tost	Visoka	5–6*
Prawns (Račići)	Srednja	18–22

*Za debele kriške hleba, prethodno zagrejte praznu

mikrotalasnu pećnicu na visokoj temperaturi 3 minuta

Preporučeni pribor: Žičana rešetka



VREO VAZDUH + MIKROTALASI

Za pripremanje hrane u pećnici za kratko vreme. Preporučuje se korišćenje rešetke radi optimalne cirkulacije vazduha.

HRANA	SNAGA (W)	TEMP. (°C)	TRAJANJE (MIN.)
Pečenje	350	170	35–40
Pita sa mesom	160	180	25–35

Potreban pribor: žičana rešetka



GRILL+MT

Za brzo kuvanje i gratiniranje hrane, uz kombinaciju grill funkcija i mikrotalasa.

HRANA	SNAGA (W)	GRILL NIVO	TRAJANJE (MIN.)
Gratinirani krompir	650	Srednja	20–22
Pečeni krompir sa korom	650	Visoka	10–12

Preporučeni pribor: Žičana rešetka



TURBO ROŠTILJ

Za savršene rezultate, uz kombinaciju funkcija roštilja i konvektionog pečenja vazduhom u pećnici. Preporučujemo da hranu okrenete tokom pečenja.

HRANA	GRILL NIVO	TRAJANJE (MIN.)
Pileći kebab	Visoka	25–35

Preporučeni pribor: Žičana rešetka



TURBO GRILL + MW (TURBO ROŠTILJ + MIKROTALASI)

Da brzo skuvate ili zapečete hranu, uz kombinaciju funkcija mikrotalasa, roštilja i konvektionog pečenja vazduhom.

HRANA	SNAGA (W)	GRILL NIVO	TRAJANJE (MIN.)
Zamrznuti kaneloni	650	Visoka	25–35
Svinjski kotleti	350	Visoka	30–40

Preporučeni pribor: Žičana rešetka



DVOSTRUKI CRISP

Ova ekskluzivna Whirlpool funkcija vam omogućava da koristite dva crisp tanjira odjednom, udvostručujući količinu hrane koja se kuva. Može se koristiti za kuvanje iste hrane ili dve različite hrane. Stavite prvi crisp tanjir direktno na staklenu obrtnu ploču, a zatim drugi na žičanu rešetku. Slobodno eksperimentišite sa različitim kombinacijama hrane. Stavite namirnice koje želite da se kuvaju intenzivnije ili hrskavije na gornji crisp tanjir. Stavite najdelikatniju hranu na donji crisp tanjir.

Potreban pribor: Dva crisp tanjira, žičana rešetka, drška za crisp tanjir



DEFROST (ODMRZAVANJE)

Kako biste brzo odmrzli različite namirnice samo navedite njihovu težinu. Za najbolje rezultate uvek stavite hranu direktno na staklenu obrtnu ploču.

CRISP ODMRZAVANJE HLEBA

Ova ekskluzivna Whirlpool funkcija vam omogućava da odmrznete zamrznuti hleb. Kombinovanjem tehnologija Defrost (odmrzavanje) i Crisp, vaš hleb će imati ukus i ostavljati utisak kao da je sveže pečen.

Upotrebite ovu funkciju za brzo odmrzavanje i podgrevanje zamrznutih zemički, bageta i kroasana. U kombinaciji sa ovom funkcijom se mora koristiti Crisp tanjir.

KATEGORIJA	HRANA	TEŽINA
1*	Vremenski određeno odmrzavanje	–
2*	Meso	100 g – 2 kg
3*	Poultry (Živina)	100 g – 3 kg
4*	Riba	100 g – 2 kg
5*	Crisp odmrzavanje hleba	50–800 g



CRISP

Da se hrana savršeno zapeče i sa donje i sa gornje strane. Ova funkcija se može koristiti samo uz poseban Crisp tanjir.

HRANA	TRAJANJE (MIN.)
Kolač sa kvascem	7–8
Hamburger	8–10*

* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme.

Potreban pribor: Crisp tanjir, drška za Crisp tanjir

PRVA UPOTREBA

1. PODEŠAVANJE VREMENA

Potrebno je da podesite vreme prilikom prvog uključivanja pećnice.



Počecé da trepere dve brojke koje označavaju sate: Okrenite dugme da biste podesili sate, a zatim pritisnite za potvrdu.



Počecé da trepere dve brojke koje označavaju minute. Okrenite dugme da biste podesili minute i pritisnite za potvrdu. Obratite pažnju na sledeće: Da biste kasnije promenili vreme, pritisnite i zadržite najmanje jednu sekundu dok je rerna isključena i ponovite gorenavedene korake. Može biti potrebno da ponovo podesite vreme nakon dužih prekida u napajanju električnom energijom.

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

Kada je rerna isključena, na displeju se prikazuje samo vreme. Pritisnite i zadržite da biste uključili pećnicu. Okrenite *dugme* da pregledate glavne funkcije, koje su dostupne na ekranu sa leve strane. Odaberite jednu i pritisnite . Trenutno izabrana funkcija treperi i prestaje da treperi nakon pritiska na dugme (tj. nakon izbora).



Da odaberete podfunkciju (gde je dostupno), izaberite glavnu funkciju, a zatim pritisnite da potvrdite i pređete na meni sa funkcijama.



Okrenite *dugme* da biste izabrali dostupnu podfunkciju na displeju sa desne strane, a zatim pritisnite za potvrdu. Izabrana potfunkcija treperi dok se ne potvrdi.

2. PODEŠAVANJE FUNKCIJE

. AUTOMATSKE FUNKCIJE/JET DEFROST

KLASA HRANE

Kada odaberete neku od automatskih funkcija, potrebno je da odaberete kategoriju hrane koju pripremate.

2. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno. Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejte praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise. Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sve dodatke iz unutrašnjosti pećnice. Zagrevajte pećnicu na 200 °C oko jedan sat, idealno uz funkciju sa cirkulacijom vazduha (npr. „Kruženje vazduha“).

Sledite uputstva za pravilno korišćenje ove funkcije. Obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se provetranje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.



Kada ikona treperi, okrenite *dugme* da izaberete željenu kategoriju, a zatim pritisnite za potvrdu. Kategorije su označene na nalepnicama na unutrašnjem okviru vrata.

TEŽINA

Za postizanje najboljih rezultata, automatske funkcije (i Jet Defrost) zahtevaju da unesete težinu hrane, biranjem između podrazumevanih podešavanja: pećnica će izračunati idealno trajanje za datu funkciju za svaku kategoriju hrane.



Kada se podrazumevano podešavanje pojavi na ekranu i ikona treperi, okrenite *dugme* da podesite težinu, a zatim pritisnite da potvrdite.

. RUČNE FUNKCIJE

Nakon što ste odabrali željenu funkciju, možete izmeniti njena podešavanja.

Na ekranu će se pojaviti podešavanja koja se mogu pojedinačno menjati.

JAČINA MIKROTALASA/TEMPERATURA



Kada ikona **W** treperi na displeju, okrenite *dugme* da biste podesili jačinu, a zatim pritisnite da biste potvrdili i nastavili da menjate sledeća podešavanja (ako je moguće).

Obratite pažnju na sledeće: Kada se funkcija aktivira, jačina može da se promeni pritiskom na **c/w** za pristupanje meniju sa podešavanjima, a zatim okretanjem *dugmeta* za promenu podešavanja.

JAČINA GRILLA

Postoje tri definisana nivoa snage za grilovanje: 1 (nizak), 2 (srednji), 3 (visok). Podrazumevana vrednost se prikazuje između dva „-“ koja trepere.



Okrenite *dugme* da biste podesili željeni nivo grilla, zatim pritisnite za potvrdu.

TRAJANJE



Kada ikona treperi na displeju, pomoću *dugmeta* podesite željeno vreme pripreme hrane, a zatim pritisnite za potvrdu.

Ne morate da podesite vreme pripreme hrane ukoliko želite da ručno upravljate istim: Pritisnite da potvrdite i započnete funkciju.

Napomena: Tokom pripreme hrane, možete da podesite vreme kuvanja okretanjem *dugmeta*; svaki put kada pritisnete , vreme pripreme hrane se povećava za 30 sekundi.

PREDZAGREVANJE

Izaberite funkciju, zatim pomoću *dugmeta* podesite željenu temperaturu i pritisnite za potvrdu i pokretanje funkcije.



Kada rerna dostigne željenu temperaturu, oglašava se zvučni signal i na ekranu se prikazuje „Add Food“ (Dodaj hranu).

Obratite pažnju na sledeće: preporučljivo je da hranu ne stavljate u rernu dok ne dostigne željenu temperaturu.

3. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

Kada primenite sva željena podešavanja, pritisnite da biste aktivirali funkciju.

Svaki put kada ponovo pritisnete *dugme* , vreme kuvanja se produžava za dodatnih 30 sekundi (za funkcije sa mikrotalasnom pećnicom) ili 5 minuta (za funkcije bez mikrotalasne pećnice).

Obratite pažnju na sledeće: Možete da pritisnete u svakom trenutku da biste zaustavili trenutno aktivnu funkciju.

. JET START

Kada je rerna isključena, ciklus mikrotalasne pećnice se može pokrenuti pritiskom na *dugme* Start, pri čemu svaki dodatni pritisak na *dugme* produžava vreme za dodatnih 30 sekundi. Na primer, moguće je pokrenuti funkciju mikrotalasne pećnice u trajanju od 90 sekundi pritiskom na *dugme* tri puta bez potrebe za uključivanjem rerne.

. SIGURNOSNO ZAKLJUČAVANJE

Ova funkcija se automatski aktivira kako bi se sprečilo slučajno aktiviranje rerne.



Otvorite i zatvorite vrata, a zatim pritisnite da pokrenete funkciju.

4. PAUZA

Da pauzirate aktivnu funkciju, na primer kako biste promešali ili okrenuli hranu, jednostavno otvorite vrata.

Za ponovo pokretanje, zatvorite vrata i pritisnite .

AUTOMATSKO PAUZIRANJE

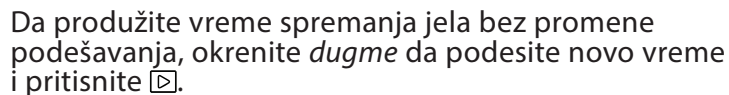
(PROMEŠAJTE ILI OKRENITE HRANU)

Određene funkcije će pauzirati da bi vam omogućile da okrenete ili promešate hranu.



Kada se priprema hrane u pećnici pauzira, otvorite vrata i obavite radnju koja se od vas traži pre nego što ponovo zatvorite vrata i pritisnite kako biste nastavili sa spremanjem jela.

Oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.



Kada se funkcija koja koristi vreo vazduh završi, uređaj može da izvrši proces hlađenja.
Na displeju se prikazuje „Hlađenje uključeno“:



Da biste zaključali tastaturu, pritisnite i zadržite najmanje 5 sekundi.



Obratite pažnju na sledeće: Zaključavanje tastera može takođe da se aktivira dok je priprema hrane u toku. Iz bezbednosnih razloga, pećnica može da se isključi u bilo kom trenutku pritiskom i zadržavanjem .

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje.

Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

Ne koristite vunene žice, abrazivne suđere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje, jer oni mogu da oštete površinu uređaja.

UNUTRAŠNJE I SPOLJAŠNJE POVRŠINE

- Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH-neutralnog deterdženta. Na kraju obrišite suvom krpom.
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.
- Redovno ili u slučaju prosipanja, uklonite obrtnu ploču i nosač kako biste očistili dno pećnice i uklonili sve ostatke hrane.
- Aktivirajte funkciju „MW Self Clean“ (Samočišćenje mikrotalasima) radi optimalnog čišćenja unutrašnjih površina.
- Roštilj nije potrebno čistiti, jer intenzivna toplota sagoreva svu prljavštinu. Ovu funkciju redovno koristite.

DODACI

Sav pribor, osim Crisp tanjira, je bezbedan za korišćenje u mašini za pranje sudova. Crisp tanjir treba čistiti u vodi sa blagim deterdžentom. Za upornu prljavštinu, nežno trljajte krpom. Uvek ostavite Crisp tanjir da se ohladi pre čišćenja.

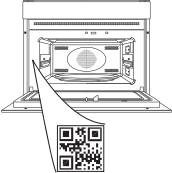
OTKLANJANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
Pećnica proizvodi zvuk čak i kada je isključena.	Ventilator za hlađenje radi.	Sačekajte da se završi proces hlađenja.
Na ekranu se prikazuje slovo „F“ uz slovo ili broj.	Softverska greška.	Kontaktirajte najbliži postprodajni servisni centar i navedite slovo ili broj koji se javljaju uz slovo „F“.
Tastatura ne radi kako je predviđeno. Na displeju se prikazuje čudna vizualizacija.	Blokada tastera je aktivirana (pogledajte odeljak „Blokada tastera“).	Onemogućite blokadu tastera prateći uputstva u odeljku „Blokada tastera“.
Pećnica se ne zagreva.	Kada je „DEMO“ podešeno na „On“ (uključeno), sve komande su aktivne i meniji dostupni, ali se pećnica ne zagreva.	Da biste izašli iz DEMO režima, uradite sledeće: pritisnite °C/W, ☹, °C/W, ☹, °C/W, ☹ redom (ukupno 6 dodira). Čućete zvučni signal koji označava da je proces uspešno završen. Sat treperi i čeka da se podesi sat. Rerna je sada spremna za upotrebu.

Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:

- Korišćenjem QR koda na uređaju
- Sa naše internet stranice **docs.whirlpool.eu/docs**
- Takođe, možete **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj se nalazi u garantnoj knjižici). Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Proizvedeno pod licencom.





ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL

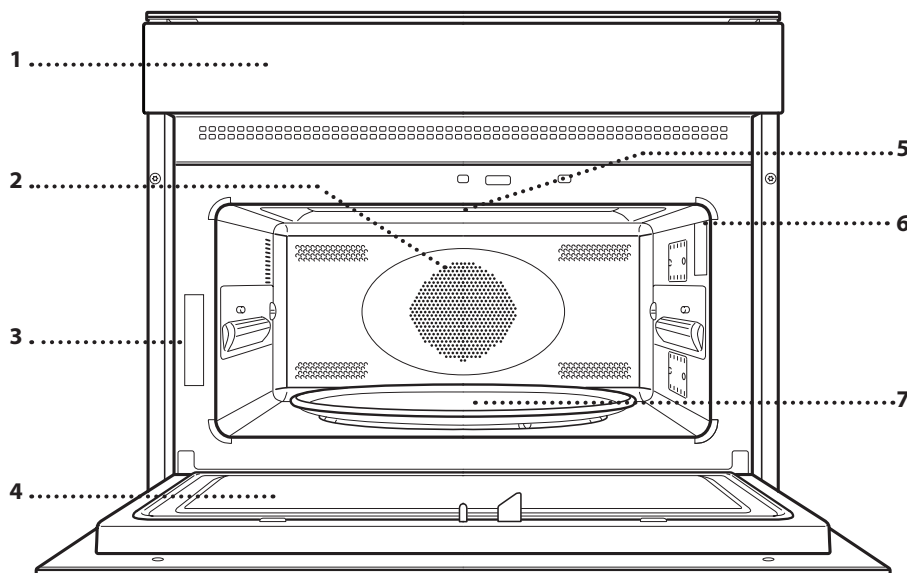
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na www.register10.eu

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



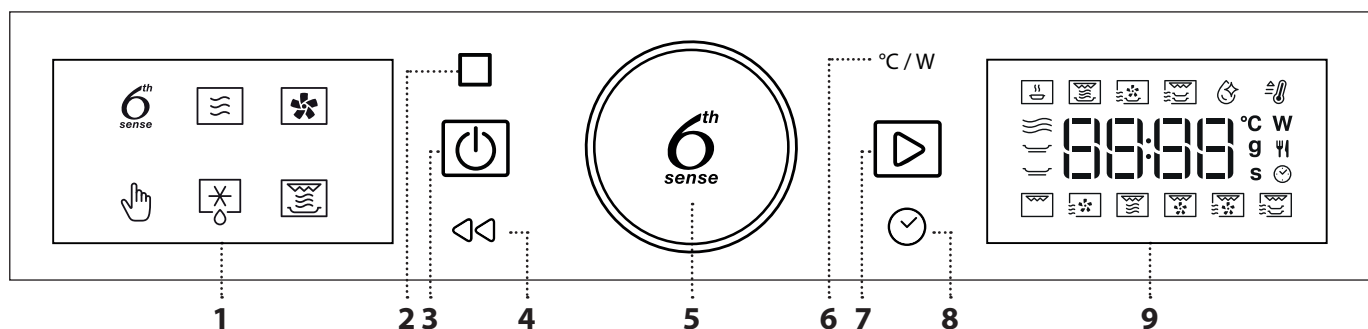
**Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si
prečítajte Bezpečnostné pokyny.**

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
3. Výrobný štítok (neodstraňujte)
4. Dvierka
5. Horný ohrevný článok/gril
6. Svetlo
7. Otočný tanier

OVLÁDACÍ PANEL



1. ĽAVÝ DISPLEJ

2. PAUZA

Na prerušenie cyklu prípravy jedla

3. ZAP./VYP.

Na zapnutie a vypnutie rúry alebo zastavenie aktívnej funkcie kedykoľvek.

4. SPÄŤ

Pre návrat k predchádzajúcemu kroku. Dlhým stlačením (5 s) aktivujete/deaktivujete funkciu Keylock (uzamknutie tlačidiel).

5. OTOČNÝ GOMBÍK / TLAČIDLO 6th SENSE

Otočením ovládača nastavujete funkcie a všetky parametre prípravy jedla. Stlačte  na výber, nastavenie, prístup a potvrdenie funkcií alebo parametrov a nakoniec na spustenie programu prípravy jedla.

6. VÝKON / TEPLOTA

Na nastavenie teploty, výkonu grilu alebo mikrovlnného výkonu.

7. ŠTART

Na spustenie funkcií a potvrdenie nastavení

8. HODINY

Na nastavenie času na hodinách a nastavenie alebo úpravu doby prípravy jedla.

9. PRAVÝ DISPLEJ

PRÍSLUŠENSTVO

V súčasnosti je na trhu bohatá ponuka príslušenstva. Pred nákupom sa presvedčte, či je vhodné na použitie v mikrovlnných rúrach a odolné proti teplotám v rúre.

Kovové nádoby na potraviny alebo nápoje sa nikdy nesmú počas prípravy jedla v mikrovlnnej rúre používať.

Vždy zaistite, aby potraviny a príslušenstvo neprišli do kontaktu s vnútornými stenami rúry.

Pred zapnutím rúry vždy skontrolujte, či sa otočný tanier voľne otáča. Dávajte pozor, aby ste pri vkladaní a vyberaní ďalšieho príslušenstva nezhodili otočný tanier.

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

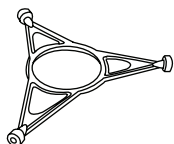
OTOČNÝ TANIER



Sklenený otočný tanier, umiestnený na držiaku, sa môže používať pri všetkých spôsoboch prípravy jedla.

Otočný tanier sa vždy musí používať ako základ pre všetky iné nádoby alebo príslušenstvo, s výnimkou pravouhlého plechu na pečenie.

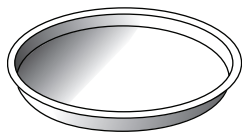
DRŽIAK OTOČNÉHO TANIERA



Používajte len držiak pre otočný tanier.

Na držiak nekladte iné príslušenstvo.

TANIER CRISP (PRE CHRUMKAVOSŤ)

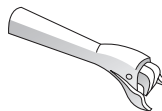


Používajte iba s určenými funkciami.

Tanier Crisp sa musí vždy umiestniť do stredu skleneného otočného taniera alebo drôteného roštu (alebo oboch vo funkcii „Double

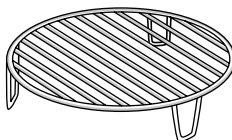
Crisp“/dvojité naloženie) a ak je prázdny, môže sa predhriať pomocou špeciálnej funkcie len na tento účel. Potraviny sa ukladajú priamo na zapekací Crisp tanier.

RUKOVÄŤ PRE TANIER CRISP



Užitočná na vyberanie horúceho taniera Crisp z rúry.

DRÔTENÝ ROŠT



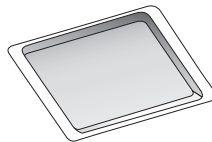
Tento umožňuje, aby ste dali jedlo bližšie ku grilu na dokonalé vyprážanie vášho pokrmu a aby vzduch optimálne cirkuloval.

Musí sa použiť ako podklad pre tanier Crisp v niektorých funkciách

„Crisp Fry“ a na umiestnenie druhého taniera Crisp vo funkciách „Double Crisp“.

Položte rošt na otočný tanier, uistite sa, že neprichádza do kontaktu s inými povrchmi.

PRAVOUHLY PLECH NA PEČENIE



Plech na pečenie používajte len s funkciami, ktoré umožňujú konvekčnú prípravu jedla; nikdy ho nesmiete použiť v kombinácii s mikrovlnami.

Plech vkladajte vodorovne, spočívajúc na rošte v priestore pečenia.

Upozornenie: Pri použití pravouhlého plechu na pečenie nemusíte vybrať otočný tanier a jeho držiak.

Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

Ďalšie príslušenstvo, ktoré nie je priložené, sa dá kúpiť samostatne v popredajnom servise.

FUNKCIE

6th SENSE FUNKCIE 6th SENSE

Pomocou funkcie 6th Sense jednoducho vyberte typ a hmotnosť alebo množstvo potravín, aby ste dosiahli najlepšie výsledky. Rúra automaticky vypočíta optimálne nastavenia a v priebehu pečenia ich ďalej mení. Aby ste ich využili čo najlepšie, držte sa pokynov v príslušnej tabuľke.

6th SENSE OPĽATOVNÉ ZOHRIATIE

Na zohrievanie hotových jedál, ktoré sú buď mrazené alebo pri izbovej teplote. Rúra automaticky vypočíta potrebné nastavenie na dosiahnutie najlepších možných výsledkov v čo najkratšom čase. Položte potraviny na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry a odolný voči teplu.

KATEGÓRIA	JEDLO	HMOTNOSŤ
1	Jedlo na tanieri	250 – 800 g
2*	Mrazené lasagne	400 g – 1 kg
3*	Mrazené jedlo	250 – 800 g
4	MLIEKO/VODA	100 – 500 g
5	Polievka	200 – 800 g

6th SENSE CRISP (CHRUMKAVOSŤ)

Na rýchle zohriatie a pečenie mrazených potravín do zlatista s chrumkavou kôrkou. S touto funkciou používajte iba dodávaný tanier Crisp. Po výzve jedlo obráťte.

KATEGÓRIA	JEDLO	HMOTNOSŤ
1	Časti kurčiat	400 g – 1,2 kg
2*	Hamburgery	100 – 500 g
3*	Kuracie nugety	100 – 500 g
4*	Pizza	350 - 600 g
5*	Rybie prsty obaľované	100 – 500 g

Potrebné príslušenstvo: Crisp tanier, rukoväť pre Crisp tanier.

6th SENSE CRISP FRY (VYPRÁŽANIE DO CHRUMKAVA)

Táto zdravá a špeciálna funkcia kombinuje kvalitu funkcie crisp s vlastnosťami cirkulácie teplého vzduchu. Vďaka nej je vyprážané jedlo chrumkavé a chutné a v porovnaní s tradičným spôsobom prípravy spotrebuje výrazne menej oleja a pri niektorých receptoch olej vôbec nie je potrebný. Umožňuje smažiť rôzne jedlá, buď čerstvé alebo mrazené.

KATEGÓRIA	JEDLO	HMOTNOSŤ
1*	Hranolčky	100 – 500 g
2*	Ryba a hranolčky	100 – 500 g
3	Kuracie filé v chlebe	100 – 500 g
4	Paprikové prúžky	100 – 500 g
5*	Vyprážané morské plody	100 – 500 g

Potrebné príslušenstvo: Tanier Crisp, drôtený rošt, rukoväť na tanier Crisp.

6th SENSE DOUBLE CRISP (DVOJITÉ NALOŽENIE)

Táto jedinečná funkcia umožňuje používať dva tanieri Crisp súčasne a zdvojnásobiť tak množstvo pripravovaného jedla alebo pripraviť kompletne jedlo jedným pečením. Hmotnosti v tabuľke sú určené pre jeden tanier Crisp.

PIZZA DOUBLE (DVE PIZZE)

Voliteľná hmotnosť sa vzťahuje na jednu pizzu; obe pizze by mali mať podobnú hmotnosť.

QUICHE DOUBLE (DVA KUSY SLANÉHO KOLÁČA QUICHE)

Oba koláče Quiche môžu mať rôznu náplň, ale podobnú hmotnosť. Hmotnosti uvedené v tabuľke nižšie nie je možné zvoliť a ide o orientačnú hmotnosť, ktorú musí mať každý quiche.

SAUSAGES & FRENCH FRIES (KLOBÁSY A HRANOLKY)

Klobásky popichajte vidličkou, aby sa neroztrhli, a položte ich na horný tanier Crisp a mrazené hranolky na spodný tanier Crisp. Hmotnosti uvedené v tabuľke nižšie nie je možné zvoliť a ide o orientačnú hmotnosť, ktorú musí mať každé jedlo.

FISH FILLET & VEGETABLES GRATIN (RYBIE FILÉ A GRATINOVANÁ ZELENINA)

Nakrájajte zeleninu, ochuťte ju olejom a korením podľa vlastnej chuti a položte na horný tanier Crisp. Rybu položte na spodný tanier Crisp. Hmotnosti uvedené v tabuľke nižšie nie je možné zvoliť a ide o orientačnú hmotnosť, ktorú musí mať každé jedlo.

AUBERGINES & PEPPERS (BAKLAŽÁNY A PAPRIKY)

Zeleninu nakrájajte na kúsky, ochuťte olejom a korením podľa vlastnej chuti. Na horný tanier Crisp položte baklažány a na spodný tanier Crisp papriky. Hmotnosti uvedené v tabuľke nižšie nie je možné zvoliť a ide o orientačnú hmotnosť, ktorú musí mať každé jedlo.

KATEGÓRIA	JEDLO	HMOTNOSŤ
1*	PIZZA DOUBLE (DVE PIZZE)	350 - 600 g
2	QUICHE DOUBLE (DVA KUSY SLANÉHO KOLÁČA QUICHE)	700 - 900 g
3	Klobásky a mrazené hranolky	500 - 600 g
4	FISH FILLET & VEGETABLES GRATIN (RYBIE FILÉ A GRATINOVANÁ ZELENINA)	500 - 600 g
5	Baklažán a paprika	500 - 600 g

Potrebné príslušenstvo: Dva tanieri Crisp, drôtený rošt, rukoväť na tanier Crisp.



MW SELF CLEAN (SAMOČISTENIE MW)

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry nalejte jeden hrnček pitnej vody a funkciu aktivujte.



MIKROVLNÝ

Na rýchlu prípravu a ohrev potravín a nápojov. Funkciu mikrovlnnej rúry používajte len s jedlom alebo nápojmi vo vnútri, aby sa zachovala správna funkčnosť výrobku.

VÝKON (W)	ODPORÚČANÉ NA
900	Rýchly ohrev nápojov a iných potravín s vysokým obsahom vody.
750	Príprava zeleniny.
650	Príprava mäsa a rýb.
500	Varenie mäsových omáčok alebo omáčok s obsahom syra a vajec. Dokončovanie mäsových pirohov alebo zapekaných cestovín.
350	Pomalé, pozvoľné varenie. Ideálne na roztápanie masla alebo čokolády.
160	Rozmrazovanie mrazených potravín alebo zmäkčovanie masla a syra.
90	Zmäkčovanie zmrzliny.

ČINNOSŤ	JEDLO	VÝKON (W)	TRVANIE (MIN.)
Ohrev	2 šálky	900	1 – 2
Ohrev	Zemiaková kaša (1 kg)	900	10 – 12
Rozmrazovanie	Mleté mäso 500 g	160	15 – 16
Varenie	Piškové koláč	750	7 – 8
Varenie	Vaječný krém	500	13 – 16
Varenie	Sekaná	750	17 – 20



HORÚCI VZDUCH

Na prípravu jedál spôsobom, pri ktorom dosiahnete podobné výsledky ako pri použití obvyčajnej rúry. Na prípravu určitých jedál je možné použiť plech na pečenie alebo iné nádoby na prípravu jedál vhodné do rúr. Na dosiahnutie najlepších výsledkov má táto funkcia fázu predhrievania: počkajte na koniec predhrievania, aby ste mohli vložiť jedlo.

JEDLO	TEPLOTA. (°C)	TRVANIE (MIN.)
Cupcake / malé koláčky	160	20 – 30
Cookies	160 - 170	20 – 30

Odporúčané príslušenstvo: Pravouhlý plech na pečenie/Rož



MANUAL FUNCTIONS (MANUÁLNE FUNKCIE)



RÝCHLE PREDHRIATIE

Na rýchle predhriatie rúry pred cyklom varenia. Predtým, než dáte do rúry jedlo, počkajte, kým funkcia skončí. Po skončení predohrevu rúra automaticky zvolí funkciu „Cirkulácia horúceho vzduchu“.



GRILL

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

JEDLO	ÚROVEŇ GRILU	TRVANIE (MIN.)
Toast (Hrianka)	Vysoká	5 – 6*
Garnáty	Stredná	18 – 22

*Pri hrubých krajoch chleba predhrejte prázdnu mikrovlnnú rúru na 3 minúty

Odporúčané príslušenstvo: Drôtený rošt



HORÚCI VZDUCH + MW

Na prípravu jedál v rúre v krátkom čase. Na optimalizáciu cirkulácie vzduchu sa odporúča použiť rošt.

JEDLO	VÝKON (W)	TEPLOTA. (°C)	TRVANIE (MIN.)
Pečenie	350	170	35 – 40
Mäsový koláč	160	180	25 – 35

Potrebné príslušenstvo: drôtený rošt



GRILL+MW (GRIL + MIKROVLNÝ)

Na rýchle varenie a pečenie jedál na rošte v kombinácii funkcií mikrovlnnej rúry a grilu.

JEDLO	VÝKON (W)	ÚROVEŇ GRILU	TRVANIE (MIN.)
Zapekané zemiaky	650	Stredná	20 – 22
Zemiak v šupke	650	Vysoká	10 – 12

Odporúčané príslušenstvo: Drôtený rošt



TURBO GRIL

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

JEDLO	ÚROVEŇ GRILU	TRVANIE (MIN.)
Kurací kebab	Vysoká	25 – 35

Odporúčané príslušenstvo: Drôtený rošt



TURBO GRIL + MW

Na rýchlu prípravu a zapekanie jedál do hneď s kombináciou funkcií mikrovlnnej rúry, grilu a vháňaného vzduchu.

JEDLO	VÝKON (W)	ÚROVEŇ GRILU	TRVANIE (MIN.)
Mrazené cannelloni	650	Vysoká	25 – 35
Bravčové kotlety	350	Vysoká	30 – 40

Odporúčané príslušenstvo: Drôtený rošt



DOUBLE CRISP (DVOJITÉ NAPLNENIE KRISP)

Táto exkluzívna funkcia spoločnosti Whirlpool umožňuje používať dva tanier Crisp naraz, čím sa zdvojnásobí množstvo pripravovaného jedla. Možno ju použiť na prípravu rovnakých jedál alebo dvoch rôznych jedál. Prvý tanier Crisp položte priamo na sklenený otočný tanier a druhý tanier položte na drôtený rošt.

Nebojte sa experimentovať s rôznymi kombináciami jedál. Pokrm, ktoré si vyžadujú intenzívnejšiu prípravu alebo ktoré majú byť chrumkavejšie, umiestnite na horný tanier Crisp. Najjemnejšie potraviny umiestnite na spodný tanier Crisp.

Potrebné príslušenstvo: Dva tanier Crisp, drôtený rošt, rukoväť na tanier Crisp



ROZMRAZOVANIE

Na rýchle rozmrazovanie rôznych typov jedla zadáním jeho hmotnosti. Potraviny vždy uložte priamo na sklenený otočný tanier, čím dosiahnete najlepšie výsledky.

CRISP BREAD DEFROST (ROZMRAZENIE CHLEBA DO CHRUMKAVA)

Táto špeciálna funkcia Whirlpool vám umožní rozmraziť mrazený chlieb. Vďaka kombinácii technológií rozmrazovania a Crisp bude váš chlieb chutiť a vyzeráť ako čerstvo upečený. Túto funkciu používajte na rýchle rozmrazenie a ohrev rožkov, bagiet a croissantov. Pri tejto funkcii sa musí používať tanier Crisp.

KATEGÓRIA	JEDLO	HMOTNOSŤ
1*	ČASOVANÉ ROZMRAZOVANIE	–
2*	Mäso	100 g – 2 kg
3*	Hydina	100 g – 3 kg
4*	Ryby	100 g – 2 kg
5*	Rozmrazenie chleba do chrumkava	50 – 800 g



CRISP

Na dokonalé zhnednutie jedla zvrchu i zospodu. Táto funkcia sa musí používať len so špeciálnym tanierom Crisp.

JEDLO	TRVANIE (MIN.)
Píškótvý koláč	7 – 8
Hamburger	8 – 10*

* V polovici prípravy jedlo obráťte.

Potrebné príslušenstvo: tanier Crisp, rukoväť na tanier Crisp

PRVÉ POUŽITIE

1. NASTAVENIE ČASU

Pri prvom zapnutí rúry musíte nastaviť jazyk a čas.



Začnú blikať číslice označujúce hodiny: Otáčajte gombíkom na nastavenie hodiny a potvrdte stlačením



Začnú blikať číslice označujúce minúty. Otáčaním ovládača nastavte minúty a potvrdte stlačením . Upozornenie: Ak chcete neskôr zmeniť čas, stlačte a podržte aspoň jednu sekundu, kým sa rúra vypne, a zopakujte vyššie uvedené kroky. Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Keď je rúra vypnutá, na displeji sa zobrazuje iba čas. Rúru zapnete stlačením a podržaním . Otáčajte gombíkom a na ľavom displeji uvidíte dostupné hlavné funkcie. Jednu zvolte a stlačte . Aktuálne zvolená funkcia bude blikať a po stlačení gombíka (t. j. po jej výbere) blikať prestane.



Ak chcete zvoliť vedľajšiu funkciu (v prípade, že je k dispozícii), zvolte hlavnú funkciu, potvrdte stlačením a vojdite do menu tejto funkcie.



Otáčaním gombíka zvolte spomedzi vedľajších funkcií dostupných na pravom displeji a potom potvrdte stlačením . Vybraná čiastková funkcia bude blikať až do jej potvrdenia.

2. NASTAVTE FUNKCIU

. AUTOMATICKÉ FUNKCIE / JET DEFROST

KATEGÓRIA POTRAVIN

Po zvolení niektorej z automatických funkcií si musíte vybrať kategóriu jedla, ktoré pripravujete.

2. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali z výroby: Je to úplne normálne. Preto prv než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili. Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo. Rúru vyhrievajte na 200 °C približne jednu hodinu, najlepšie pomocou funkcie s cirkuláciou vzduchu (napr. „Forced Air“/Horúci vzduch).

Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie. Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.



Keď blinká ikonka , otočte gombíkom a zvolte požadovanú kategóriu a potom ju potvrdte stlačením . Kategórie sú uvedené na nálepkách nalepených na vnútornom ráme dverí.

HMOTNOSŤ

Aby ste dosiahli najlepšie výsledky, automatické funkcie (a Jet Defrost) vyžadujú zadanie hmotnosti jedla výberom spomedzi štandardných nastavení: rúra potom vypočíta ideálny čas trvania funkcie pre každú kategóriu jedla.



Keď sa na displeji ukáže štandardné nastavenie a blinká ikonka , otočením gombíka nastavte hmotnosť a potvrdte stlačením .

. FUNKCIE S MANUÁLNYM NASTAVENÍM

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia.

Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

MIKROVLNNÝ VÝKON / TEPLOTA



Keď ikonka **W** na displeji bliká, otáčaním *gombíka* upravte nastavenie výkonu, potom potvrdte stlačením a ďalej môžete meniť nasledujúce nastavenia (ak sa dajú meniť).

Upozornenie: Po aktivovaní funkcie možno výkon meniť stlačením **°C/W**, aby ste sa dostali do menu nastavení, a potom otáčaním *gombíka* zmeňte nastavenie.

VÝKON GRILU

Pre grilovanie existujú tri definované úrovne výkonu: 1 (nízky), 2 (stredný), 3 (vysoký). Štandardne nastavená hodnota je zobrazená medzi dvomi blikajúcimi symbolmi „-“.



Otáčaním *gombíka* nastavte želanú úroveň výkonu grilu a potom potvrdte stlačením .

TRVANIE



Keď na displeji bliká ikonka , pomocou *gombíka* nastavte požadovaný čas prípravy jedla a potvrdte stlačením .

Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne: Stlačte na potvrdenie a spustenie funkcie.

Poznámka: Počas prípravy jedla môžete upravovať čas prípravy jedla otáčaním *gombíka*; po každom stlačení sa čas prípravy jedla predĺži o 30 sekúnd.

PREDOHREV

Zvoľte funkciu, potom *gombíkom* nastavte cieľovú teplotu a stlačením ju potvrdíte a spustíte funkciu.



Keď rúra dosiahne cieľovú teplotu, zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí „Add Food“ (Vložiť jedlo).

Upozornenie: odporúča sa nevkladať jedlo do rúry, kým nedosiahne cieľovú teplotu.

3. AKTIVUJTE FUNKCIU

Keď ste použili všetky požadované nastavenia, aktivujte funkciu stlačením .

Pri každom ďalšom stlačení tlačidla sa čas prípravy predĺži o ďalších 30 sekúnd (pri funkciách využívajúcich mikrovlny) alebo 5 minút (pri funkciách, ktoré mikrovlny nevyužívajú).

Upozornenie: Stlačením môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá je momentálne aktívna.

. JET START (ZRÝCHLENÝ ŠTART)

Keď je rúra vypnutá, je možné spustiť mikrovlnný cyklus stlačením tlačidla Štart. Každé ďalšie stlačenie tlačidla predĺži čas o ďalších 30 sekúnd. Napríklad funkciu mikrovlnnej rúry trvajúcu 90 sekúnd je možné spustiť trojnásobným stlačením tlačidla bez toho, aby bolo potrebné rúru zapnúť.

. BEZPEČNOSTNÁ POISTKA

Táto funkcia sa aktivuje automaticky, aby sa zabránilo náhodnému zapnutiu rúry.



Otvorte a zatvorte dvierka a potom stlačte na spustenie funkcie.

4. PAUZA

Na pozastavenie aktívnej funkcie, napríklad na zamiešanie alebo otočenie jedla, jednoducho otvorte dvierka.

Aby ste ju spustili znovu, zatvorte dvierka a stlačte .

AUTOMATICKÉ ZASTAVENIE

(JEDLO PREMIEŠAJTE ALEBO OBRÁŤTE)

Niektoré funkcie sa zastavia, aby ste mohli jedlo obrátiť alebo pomiešať.



Keď rúra zastaví prípravu jedla, otvorte dvierka a vykonajte úkon, na ktorý ste vyzvaný predtým, ako zavriete dvierka a stlačíte na pokračovanie v príprave jedla.

5. ČAS UKONČENIA PRÍPRAVY JEDLA

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



Dobu pečenia môžete predĺžiť bez zmeny nastavení tak, že otočením *gombíka* nastavíte novú dobu pečenia a stlačíte .

. CHLADENIE

Po ukončení funkcie s horúcim vzduchom môže v rúre prebehnúť proces chladenia.

Na displeji sa zobrazí „Cool On“ (Zapnuté chladenie):



Po tomto procese sa rúra automaticky vypne..

. ZÁMOK

Klávesy zamknete stlačením a podržaním  aspoň na 5 sekúnd.



Zopakovaním tohto postupu klávesy opäť odomknete.

Upozornenie: Zámok klávesov možno aktivovať aj v priebehu pečenia.

Z bezpečnostných dôvodov rúru možno kedykoľvek vypnúť stlačením a podržaním tlačidla .

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol.

Nikdy nepoužívajte parné čistiace zariadenie.

Nepoužívajte drôtenku, abrazívne náradie na čistenie ani abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

VNÚTORNÉ A VONKAJŠIE PLOCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákná. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- V pravidelných intervaloch, alebo v prípade rozliatia, vyberajte otočný tanier a jeho držiak, aby ste vyčistili spodok rúry a odstránili všetky zvyšky jedál.
- Vnútorne povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „MW Self Clean“ (Samočistenie mikrovlnky).
- Gril nie je potrebné čistiť, pretože intenzívne teplo vypáli všetky nečistoty. Používajte túto funkciu pravidelne.

PRÍSLUŠENSTVO

Všetky prvky príslušenstva sa dajú umývať v umývačke a výnimkou taniera Crisp. Tanier Crisp je potrebné čistiť vo vode s jemným čistiacim prostriedkom. Ťažko odstrániteľné nečistoty jemne vydrhnite handričkou. Tanier Crisp nechajte pred čistením vždy vychladnúť.

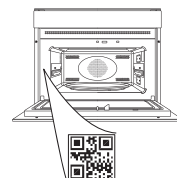
RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná příčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Rúra robí hluk, a to aj keď je vypnutá.	Chladiaci ventilátor je aktivovaný.	Počkajte, kým sa proces chladenia neskončí.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno.	Chyba softvéru.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte písmeno alebo číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.
Klávesnica nefunguje podľa predpokladov. Na displeji sa zobrazuje zvláštna vizualizácia.	Bola aktivovaná funkcia Keylock/Uzamknutie tlačidiel (pozri časť Keylock).	Uzamknutie tlačidiel vypnete podľa pokynov v časti Uzamknutie tlačidiel (Keylock).
Rúra sa nezohrieva.	Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva.	Ak chcete ukončiť DEMO režim, postupujte podľa tohto postupu: postupne stlačte °C/W, ☹, °C/W, ☹, °C/W, ☹ (celkovo 6 stlačení). Budete počuť zvukový signál, že operácia bola úspešná. Hodiny blikajú a čakajú na nastavenie hodín. V tomto okamihu je rúra pripravená na použitie.

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Použitie QR kódu vo vašom spotrebiči
- Na našej webovej stránke docs.whirlpool.eu/docs
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie.



Whirlpool



400020030079

**HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK WHIRLPOOL**

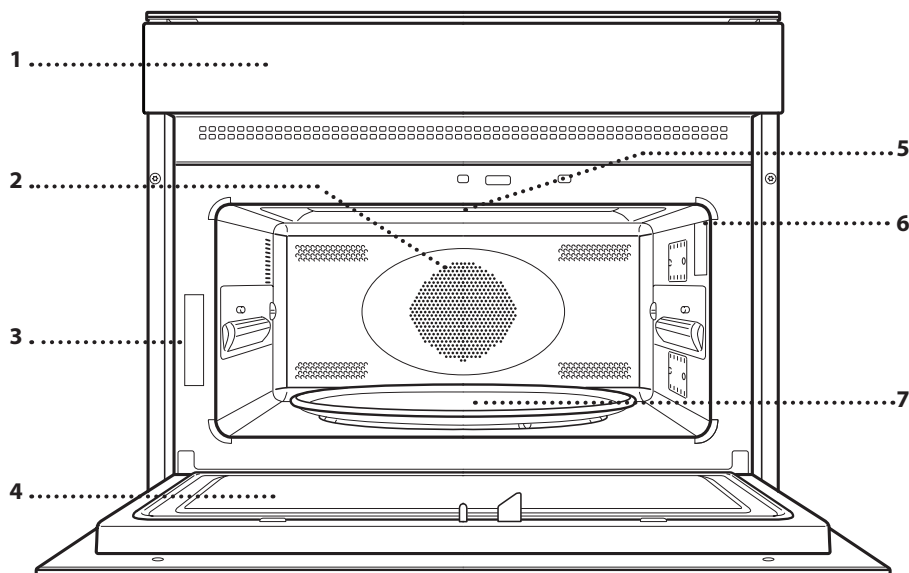
Aparat registrirajte na spletni strani www.register10.eu, da vam bomo lahko nudili celovit servis in podporo

**ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE
POSKENIRAJTE KODO QR NA
APARATU**



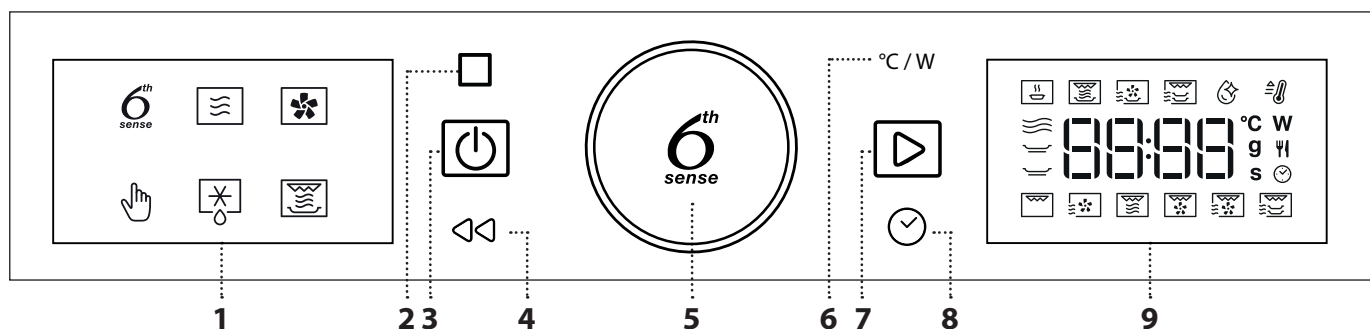
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Okrogli grelnik (ni viden)
3. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
4. Vrata
5. Zgornji grelnik/žar
6. Luč
7. Vrtljiv krožnik

NADZORNA



1. LEVI PRIKAZOVALNIK

2. PAUSE (PREMOR)

Za zaustavitev priprave

3. VKLOP/IZKLOP

Tipka, s katero lahko kadar koli vklopite/izklopite pečico oz. prekinete aktivno funkcijo.

4. NAZAJ

Tipka za vrnitev na predhodni korak. Z dolgim pritiskom (5 s) omogočite/onemogočite funkcijo Keylock.

5. VRTLJIVI GUMB/GUMB ZA FUNKCIJO 6th SENSE

Uporabljajte ga za pomikanje med funkcijami in nastavitv vseh parametrov priprave. S pritiskom na gumb 6th SENSE lahko izbirate, nastavljate, potrjujete in dostopate do funkcij ali parametrov ter zaženete program priprave.

6. MOČ / TEMPERATURA

Za nastavitev temperature, stopnje žara ali moči mikrovalov.

7. START

Tipka za zagon funkcij in potrditev nastavitv

8. ČAS

Tipka za nastavitev časa in nastavitev/spremembo časa priprave.

9. DESNI PRIKAZOVALNIK

PRIBOR

Na tržišču je na voljo široka ponudba pribora. Pred nakupom pribora se prepričajte, da je ta primeren za uporabo v mikrovalovni pečici in odporen na temperature v pečici.

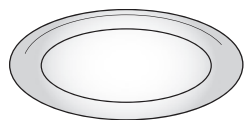
Pri uporabi mikrovalov se ne smejo nikoli uporabljati kovinske posode za hrano ali pijačo.

Vedno zagotovite, da hrana in pribor ne prideta v stik z notranjimi stenami pečice.

Pred zagonom pečice se vedno prepričajte, da se vrtljiva plošča ne vrti brez oviranja. Pazite, da pri vstavljanju ali odstranjevanju pribora ne premaknete vrtljivega krožnika z njegovega postavka.

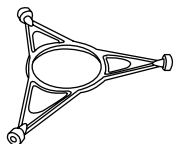
Pribor se lahko med delovanjem mikrovalovne funkcije segreje. Ob koncu cikla je priporočljivo uporabiti zaščito pri ravnanju s priborom.

VRTLJIV KROŽNIK



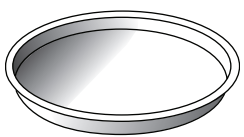
Steklen vrtljivi krožnik, nameščen na podstavku, se lahko uporablja pri vseh načinih priprave. Vrtljivi krožnik je treba vedno uporabiti kot podlago za druge posode in pribor, z izjemo pravokotnega pekača.

PODSTAVEK VRTLJIVEGA KROŽNIKA



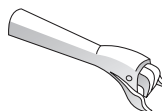
Uporabljajte le originalni podstavek za steklen vrtljivi krožnik. Na podstavek ne polagajte drugega pribora.

KROŽNIK CRISP



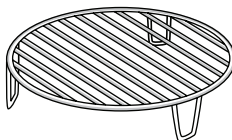
Uporabljajte le s pripadajočimi funkcijami. Krožnik Crisp je treba vedno postaviti na sredino steklenega vrtljivega krožnika ali žičnega stojala (oziroma obeh pri funkcijah "Double Crisp"). Lahko se predgreje prazen s posebno funkcijo, ki je namenjena le za to uporabo. Položite hrano neposredno na krožnik Crisp.

ROČAJ ZA KROŽNIK CRISP



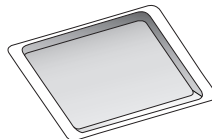
Uporabno za odstranjevanje vročega krožnika Crisp iz pečice.

REŠETKA



Omogoča, da hrano položite bližje žara, za popolno zapečene jedi in optimalno kroženje zraka. Uporabiti jo je treba kot podlago za krožnik Crisp pri nekaterih funkcijah "Crisp Fry" in za namestitev drugega krožnika Crisp pri funkcijah "Double Crisp". Rešetko položite na vrtljivi krožnik in se prepričajte, da se med vrtenjem ne dotika drugih površin.

PRAVOKOTNI PEKAČ



Pekač uporabljajte le s funkcijami, ki omogočajo konvekcijsko pečenje; uporaba z mikrovalovi ni dovoljena. Krožnik postavite vodoravno na vodilo v notranjosti pečice.

Opomba: Za uporabo pravokotnega pekača vam ni treba odstraniti vrtljivega krožnika in njegovega podstavka.

Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model. Pribor, ki ni priložen, je mogoče kupiti ločeno pri servisni službi.

FUNKCIJE

6th SENSE FUNCTIONS (FUNKCIJE 6TH SENSE)

Pri funkcijah 6th Sense preprosto izberite vrsto in težo ali količino živil, da dosežete najboljše rezultate. Pečica bo samodejno izračunala optimalne nastavitve in jih med kuhanjem še spreminjala. Za najboljše rezultate z uporabo teh funkcij sledite navodilom v posameznih preglednicah za pripravo jedi.

6th SENSE REHEAT (6TH SENSE POGREVANJE)

Za pogrevanje pripravljene hrane, ki je zamrznjena ali pri sobni temperaturi. Pečica samodejno izračuna nastavitve, ki je potrebna za doseganje najboljših rezultatov v najkrajšem času. Jed položite na toploto odporen krožnik ali posodo, primerno za mikrovalovno pečico.

KATEGORIJA	JED	TEŽA
1	Pripravljen Obrok	250–800 g
2*	Frozen Lasagna (Zamrznjena lazanja)	400 g–1 kg
3*	Zamrznjena Porcija	250–800 g
4	Mleko/Voda	100–500 g
5	Juha	200–800 g

6th SENSE CRISP

Za hitro pogrevanje in pripravo zamrznjenih jedi, za zapečeno in hrustljivo skorjo. To funkcijo uporabljajte le s priloženim krožnikom Crisp. Obrnite hrano, ko vas pečica na to pozove.

KATEGORIJA	JED	TEŽA
1	Deli piščanca	400 g–1,2 kg
2*	Hamburgerji	100–500 g
3*	Chicken Nuggets (Piščančji medaljoni)	100–500 g
4*	Pica	350–600 g
5*	Panirane ribje palčke	100–500 g

Potreben pribor: Krožnik Crisp, ročaj za krožnik Crisp.

6th SENSE CRISP FRY (CVRTJE 6TH SENSE CRISP)

Ta zdrava in ekskluzivna funkcija združuje kakovost funkcije „Crisp“ z lastnostmi kroženja toplega zraka. Omogoča doseganje hrustljivih in okusnih ocvrtih jedi z bistveno manjšo količino olja v primerjavi s tradicionalnim načinom priprave, pri nekaterih receptih pa celo brez uporabe olja. Lahko se uporabljata za hrustljivo pripravo različnih vrst živil, tako svežih kot zamrznjenih.

KATEGORIJA	JED	TEŽA
1*	Pomfrit	100–500 g
2*	Ribe in krompirček	100–500 g
3	Paniran piščančji file	100–500 g
4	Paprični trakovi	100–500 g
5*	Ocvrti morski sadeži	100–500 g

Potreben pribor: Krožnik Crisp, žično stojalo, ročaj za krožnik

Crisp.

6th SENSE DOUBLE CRISP

Ta edinstvena funkcija omogoča hkratno uporabo dveh krožnikov Crisp, s čimer lahko podvojite količino kuhane hrane oziroma pripravite celoten obrok z enim kuhanjem. Teže v preglednici so mišljene za eno ploščo Crisp.

PIZZA DOUBLE

Izbirna teža velja za na eno pico; obe pici morata imeti podobno težo.

QUICHE DOUBLE

Quichea imata lahko različen nadev, vendar morata imeti podobno težo. Tež, navedenih v spodnji tabeli, ni mogoče izbirati, temveč je to predpisana teža, ki jo mora imeti vsak quiche.

KLOBASE & PEČEN KROMPIRČEK

Klobase prebodite z vilicami, da ne bodo počile, in jih položite na zgornji krožnik Crisp, zamrznjen krompirček pa na spodnji krožnik Crisp. Tež, navedenih v spodnji tabeli, ni mogoče izbirati, temveč je to predpisana teža, ki jo mora imeti vsaka jed.

RIBJI FILE & GRATINIRANA ZELENJAVA

Zelenjavo narežite, po želji začinite z oljem in začimbami ter jo položite na zgornji krožnik Crisp. Ribe položite na spodnji krožnik Crisp. Tež, navedenih v spodnji tabeli, ni mogoče izbirati, temveč je to predpisana teža, ki jo mora imeti vsaka jed.

JAJČEVCI & PAPRIKA

Zelenjavo narežite na koščke, po želji začinite z oljem in začimbami. Jajčevce položite na zgornji krožnik Crisp, papriko pa na spodnji krožnik Crisp. Tež, navedenih v spodnji tabeli, ni mogoče izbirati, temveč je to predpisana teža, ki jo mora imeti vsaka jed.

KATEGORIJA	JED	TEŽA
1*	Pizza Double	350–600 g
2	Quiche Double	700–900 g
3	Klobase & zamrznjen pomfrit	500–600 g
4	Ribji file & gratinirana zelenjava	500–600 g
5	Jajčevci & Paprike	500–600 g

Potreben pribor: Dva krožnika Crisp, žično stojalo, ročaj za krožnik Crisp.



MW SELF CLEAN (SAMODEJNO ČIŠČENJE)

Para, ki nastaja med posebnim ciklom čiščenja, omogoča preprosto odstranjevanje umazanije in ostankov hrane. Vlijte skodelico pitne vode v posodo, primerno za mikrovalovko, in aktivirajte funkcijo.



MIKROVALOVI

Za hitro pripravo in pogrevanje hrane in pijače. Mikrovalovno funkcijo uporabljajte le, kadar je notri hrana ali pijača, da ohranite pravilno delovanje izdelka.

MOČ (W)	PRIPOROČENO ZA
900	Hitro pogrevanje pijač in jedi z veliko vsebnostjo vode.
750	Kuhanje zelenjave.
650	Priprava mesa in rib.
500	Priprava mesnih omak in omak, ki vsebujejo jajca ali sir. Zaključna faza pečenja mesnih pit in lasanj.
350	Počasna, nežna priprava. Popolno za topljenje masla ali čokolade.
160	Odmrzovanje zamrznjenih jedi ali mehčanje masla ali sira.
90	Mehčanje sladoleda.

DEJANJE	JED	MOČ (W)	TRAJANJE (MIN.)
Pogrevanje	2 kozarca	900	1 - 2
Pogrevanje	Pire krompir 1kg	900	10 - 12
Odmrzovanje	Mleto meso 500 g	160	15 - 16
Priprava	Biskvitna torta	750	7 - 8
Priprava	Egg Custard (Jajčna krema)	500	13 - 16
Priprava	Meat loaf (Mesna štruca)	750	17 - 20



TERMOVENTILAC.

Za pripravo jedi s podobnim rezultatom kot v običajni pečici. Za pripravo določenih jedi lahko uporabite pekač ali drugo posodo, ki je primerna za uporabo v pečici. Za doseganje najboljših rezultatov ima ta funkcija fazo predgretja: počakajte na konec predgretja in šele nato vstavite hrano.

JED	TEMP. (°C)	TRAJANJE (MIN.)
Kolaček / Drobne tortice	160	20 - 30
Piš koti	160 - 170	20 - 30

Priporočeni pribor: Pravokotni pekač / rešetka



MANUAL FUNCTIONS (ROČNE FUNKCIJE)



HITRO PREDGRETJE

Za hitro predgrevanje pečice pred začetkom priprave hrane. Počakajte, da funkcija neha delovati, preden v pečico položite hrano. Po koncu predgretja bo pečica samodejno izbrala funkcijo „Termoventilacija“.



ŽAR

Za površinsko pečenje, peko na žaru in gratiniranje. Priporočamo, da živila med pripravo obrnete.

ŽIVILO	STOPNJA ŽARA	TRAJANJE (MIN.)
Toast	Visoka	5 - 6*

ŽIVILO

STOPNJA ŽARA

TRAJANJE (MIN.)

Kozice

Srednje kuhana

18 - 22

*Pri debelih rezinah kruha prazno mikrovalovko 3 minute segrevajte pri visokem žaru.

Priporočeni pribor: Rešetka



TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA + MIKROVALOVI

Za hitro pripravo jedi v pečici. Za optimalno kroženje zraka priporočamo uporabo rešetke.

ŽIVILO	MOČ (W)	TEMP. (°C)	TRAJANJE (MIN.)
Pečenke	350	170	35 - 40
Mesna pita	160	180	25 - 35

Potreben pribor: rešetka



ŽAR + MIKROVALOVNA PEČICA

Za hitro pripravo hrane in gratiniranje jedi, kombinacijo funkcij mikrovalovne pečice in žara.

ŽIVILO	MOČ (W)	STOPNJA ŽARA	TRAJANJE (MIN.)
Gratiniran krompir	650	Srednje kuhana	20 - 22
Pečen krompir	650	Visoka	10 - 12

Priporočeni pribor: Rešetka



HITRI ŽAR

Za popolne rezultate s kombinacijo funkcij žara in konvekcijske pečice. Priporočamo, da živila med pripravo obrnete.

ŽIVILO	STOPNJA ŽARA	TRAJANJE (MIN.)
Piščančji kebab	Visoka	25 - 35

Priporočeni pribor: Rešetka



TURBO GRILL + MW (TURBO ŽAR + MV)

Za hitro pripravo hrane in površinsko pečenje jedi s kombinacijo funkcij mikrovalovne pečice, žara in konvekcijske pečice.

ŽIVILO	MOČ (W)	STOPNJA ŽARA	TRAJANJE (MIN.)
Zamrznjeni kaneloni	650	Visoka	25 - 35
Svinjski kotleti	350	Visoka	30 - 40

Priporočeni pribor: Rešetka



DOUBLE CRISP

Ta ekskluzivna funkcija Whirlpool vam omogoča uporabo dveh krožnikov Crisp hkrati, s čimer se podvoji količina hrane, ki jo lahko skuhate. Z njo lahko kuhate isto hrano ali dve različni vrsti hrane. Prvi krožnik Crisp položite neposredno na stekleno vrtljivo ploščo, drugega pa na žično stojalo.

Lahko eksperimentirate z različnimi kombinacijami živil. Hrano, ki zahteva intenzivnejše kuhanje ali mora biti bolj hrustljava, položite na zgornji krožnik Crisp. Najobčutljivejšo hrano položite na spodnji krožnik Crisp.

Potreben pribor: Dva krožnika Crisp, žično stojalo, ročaj za krožnik Crisp.



ODMRZOVANJE

Za hitro odmrzovanje različnih vrst jedi zgolj z določitvijo njihove teže. Za najboljše rezultate hrano vedno postavite neposredno na stekleno vrtljivo ploščo.

CRISP BREAD DEFROST (ODTALJEVANJE KRUHA CRISP)

Ta ekskluzivna funkcija Whirlpool vam omogoča odtajanje zamrznjenega kruha. S kombinacijo tehnologij Odtajanje in Crisp bo vaš kruh po okusu in občutku takšen, kot bi bil sveže pečen. Uporabite to funkcijo za hitro odtajanje in segrevanje zamrznjenih štručk, baget in rogljičkov. V kombinaciji s to funkcijo uporabite krožnik Crisp.

KATEGORIJA	JED	TEŽA
1*	Časovno Odmrzovanje	-
2*	Meso	100 g – 2 kg
3*	Perutnina	100 g – 3 kg
4*	Fish (Ribe)	100 g – 2 kg
5*	Crisp Bread Defrost (Odtaljevanje kruha crisp)	50–800 g



CRISP

Za popolno zapečene jedi, tako na vrhnji kot na spodnji strani. To funkcijo uporabljajte le s posebnim krožnikom Crisp.

ŽIVILO	TRAJANJE (MIN.)
Vzhajano pecivo	7 - 8
Hamburger	8 - 10*

* Živilo po polovici časa priprave obrnite.

Potreben pribor: Krožnik Crisp, ročaj za krožnik Crisp

PRVA UPORABA

1. NASTAVITEV ČASA

Ko pečico prvič vklopite, morate nastaviti čas.



Števki za ure začneta utripati. Z obračanjem gumba nastavite ure in pritisnite za potrditev.



Števki za minute začneta utripati. Z obračanjem gumba nastavite minute in pritisnite za potrditev. Opomba: za poznejšo spremembo časa vsaj eno sekundo držite , ko je pečica izklopljena, in ponovite zgoraj opisane korake, po daljšem izpadu električnega toka boste morali čas mogoče znova nastaviti.

VSAKODNEVNA UPORABA

1. SELECT A FUNCTION (IZBIRA FUNKCIJE)

Ko je pečica izklopljena, je na prikazovalniku naveden le čas. Držite , da vklopite pečico. Zavrtite *gumb*, da si ogledate glavne razpoložljive funkcije na levem prikazovalniku. Izberite funkcijo in pritisnite . Funkcija, ki je trenutno izbrana, bo utripala in bo prenehala utripati po pritisku na gumb (tj. po izbiri).



Za izbiro podfunkcije (kjer je na voljo) izberite glavno funkcijo in nato pritisnite , da jo potrdite. Za tem se pomaknite v meni funkcij.



Zavrtite *gumb*, da izberete eno od razpoložljivih podfunkcij na desnem prikazovalniku, in pritisnite , da izbiro potrdite. Izbrana podfunkcija bo utripala do potrditve.

2. NASTAVITEV FUNKCIJE

. SAMODEJNE FUNKCIJE/JET DEFROST

VRSTA HRANE

Ko ste izbrali eno od samodejnih funkcij, morate izbrati kategorijo hrane, ki jo pripravljate.

2. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno. Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave. S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor. Pečico približno eno uro pustite delovati pri 200 °C, po možnosti z uporabo funkcije s kroženjem zraka (npr. "Forced Air" - termoventilacijsko pečenje).

Za pravilno nastavev funkcije upoštevajte navodila.

Opomba: Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.



Ko ikona utripa, zavrtite *gumb*, da izberete želeno kategorijo, in nato pritisnite za potrditev. Kategorije so navedene na nalepkah, nalepljenih na notranjem okvirju vrat.

TEŽA

Da dosežete najboljše rezultate, morate za samodejne funkcije (in funkcijo Jet Defrost) vnesti težo hrane, pri čemer morate izbrati eno od privzetih nastavitvev: pečica izračuna idealen čas trajanja funkcije za vsako kategorijo hrane.



Ko se na prikazovalniku pojavi privzeta nastavev in ikona utripa, zavrtite *gumb*, da nastavite težo, in pritisnite , da izbiro potrdite.

. ROČNE FUNKCIJE

Ko ste izbrali želeno funkcijo, jo lahko spremenite v nastavitvah.

Na zaslonu bodo prikazane nastavitve, ki jih lahko spremenite zaporedoma.

MOČ/TEMPERATURA MIKROVALOV



Ko ikona **W** na prikazovalniku utripa, zavrtite *gumb*, da nastavite moč, in pritisnite , da spremembo potrdite in nadaljujete s spreminjanjem naslednjih nastavitev (če je mogoče).

Opomba: ko je funkcija že vklopljena, lahko moč spremenite tako, da se s pritiskom na **°C/W** pomaknete v meni nastavitev. Nato zavrtite *gumb*, da spremenite nastavev.

MOČ ŽARA

Za žar so določeni trije nivoji moči: 1 (nizko), 2 (srednje), 3 (visoko). Privzeta vrednost je prikazana med dvema utripajočima simboloma „-“ -“.



Gumb zavrtite na zeleno stopnjo žara in pritisnite , da izbiro potrdite.

TRAJANJE



Ko na prikazovalniku utripa ikona , z *gumbom* nastavite zeleni čas priprave in nato pritisnite , da izbiro potrdite.

Časa priprave ni treba nastaviti, če želite celoten postopek kuhanja opraviti ročno: Pritisnite  za potrditev in začetek funkcije.

Opomba: med kuhanjem lahko čas priprave nastavite tako, da zavrtite *gumb*; vsakič, ko pritisnete , se čas priprave podaljša za 30 sekund.

PREDGREVANJE

Izberite funkcijo in z *gumbom* nastavite zeleno ciljno temperaturo. Pritisnite , da potrdite izbiro in zaženete funkcijo.



Ko pečica doseže ciljno temperaturo, se oglasi zvočni signal, na zaslonu pa se prikaže napis "Add Food" (Dodaj hrano).

Opomba: priporočljivo je, da hrane ne vstavite v pečico, dokler ne doseže ciljne temperature.

3. ACTIVATE THE FUNCTION (VKLOP FUNKCIJE)

Ko ste opravili vse potrebne nastavitve, pritisnite , da vklopite funkcijo.

Z vsakim ponovnim pritiskom na gumb  se čas kuhanja podaljša za dodatnih 30 sekund (pri funkcijah, ki uporabljajo mikrovalove) ali 5 minut (pri funkcijah, ki ne uporabljajo mikrovalov).

Opomba: tipko  za zaustavitev funkcije, ki je trenutno aktivna, lahko pritisnete kadar koli.

. JET START

Ko je pečica izklopljena, lahko s pritiskom na gumb Start sprožite mikrovalovni cikel. Z vsakim dodatnim pritiskom na gumb  se čas podaljša za dodatnih 30 sekund. Tako je na primer mogoče s trikratnim pritiskom na gumb  sprožiti 90 sekund trajajočo mikrovalovno funkcijo, ne da bi bilo treba pečico sploh vklopiti.

. VARNOSTNI ZAKLEP

Ta funkcija se samodejno vklopi, da prepreči nenameren vklop pečice.



Odprite in zaprite vrata ter nato pritisnite  za začetek izvajanja izbrane funkcije.

4. PAUSE (PREMOR)

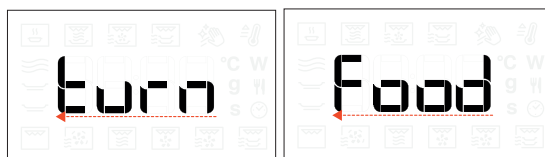
Za premor aktivne funkcije, na primer, da pomešate ali obrnete jed, preprosto odprite vrata.

Za vnovičen zagon funkcije zaprite vrata in pritisnite .

SAMODEJNI PREMOR

(PREMEŠAJTE ALI OBRNITE JED)

Nekatere funkcije imajo premor, ki vam dovoli, da jedi premešate ali obrnete.



Ko je pečica prekinila z delovanjem, odprite vrata in izvedite dejanja, ki jih od vas zahteva program, nato zaprite vrata in pritisnite  za nadaljevanje kuhanja.

5. ČAS KONCA PRIPRAVE

Oglasi se zvočni signal in na prikazovalniku se prikaže sporočilo, da je priprava končana.



Da podaljšate čas priprave brez sprememb nastavitev, zavrtite *gumb*, da nastavite nov čas priprave, in pritisnite .

. OHLAJANJE

Ko je funkcija z vročim zrakom končana, lahko aparat izvede postopek hlajenja.

Na zaslonu se prikaže "Cool On" (Vklopljeno hlajenje).



Po koncu postopka se pečica samodejno izklopi.

. ZAPORA TIPK

Za zaporo tipk vsaj 5 sekund držite .



Za vklop tipk postopek ponovite.

Opomba: zaporo tipk je mogoče vklopiti tudi med kuhanjem. Iz varnostnih razlogov lahko pečico kadar koli izklopiti tako, da držite tipko .

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je aparat ohladil.

Ne uporabljajte parnih čistilcev.

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

NOTRANJE IN ZUNANJE POVRŠINE

- Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaken. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.
- V rednih časovnih intervalih ali, če pride do razlivanja, odstranite vrtljiv krožnik in podstavek ter očistite dno pečice ter odstranite vse ostanke hrane.
- Vklopite funkcijo "MW Self Clean" (Samodejno čiščenje) za optimalno čiščenje notranjih površin.
- Žara ni treba čistiti, saj umazanija zgori od vročine. To funkcijo redno uporabljajte.

PRIBOR

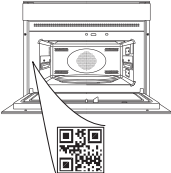
Ves pribor lahko varno perete v pomivalnem stroju, z izjemo krožnika Crisp. Krožnik Crisp je treba očistiti z vodo in blagim sredstvom za pomivanje. Trdovratno umazanijo nežno podrgnite s krpo. Pred čiščenjem vedno počakajte, da se krožnik Crisp ohladi.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Ta pečica spušča zvoke, celo ko je izključena.	Ventilator za ohlajanje deluje.	Počakajte, da se postopek hlajenja konča.
Na prikazovalniku je prikazana črka „F“, ki ji sledi črka ali številka.	Napaka programske opreme.	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite črko ali številko, ki sledi črki „F“.
Tipkovnica ne deluje, kot je predvideno. Zaslون prikazuje nenavaden napis.	Aktivirana je ključavnica (glejte poglavje Ključavnica).	Izključite ključavnico tako, da sledite navodilom v poglavju Ključavnica.
Pečica se ne segreje.	Ko je vključen način „DEMO“, so vsi ukazi aktivni in na voljo so vsi meniji, vendar se pečica se segreva.	Za izhod iz načina DEMO sledite temu postopku: zaporedoma pritisnite °C/W, ☺, °C/W, ☺, °C/W, ☺ (skupaj 6 pritiskov). Zaslišali boste zvočni signal, da je bil postopek uspešen. Ura utripa in čaka na nastavitev ure. Na tej točki je pečica pripravljena za uporabo.

Do pravil uporabe, standardne dokumentacije in dodatnih informacij o izdelkih lahko dostopate na naslednje načine:

- Uporaba QR-kode v vaši napravi
- Obiščite našo spletno stran docs.whirlpool.eu/docs
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Izdelano pod licenco.

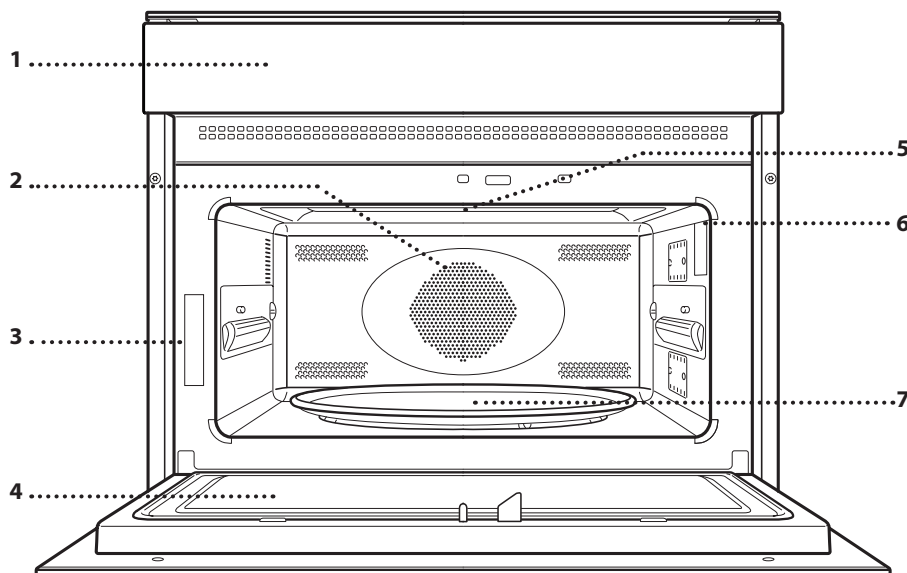

TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

För att få mer omfattande service, vänligen registrera din produkt på www.register10.eu

SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT FÖR ATT FÅ MER INFORMATION

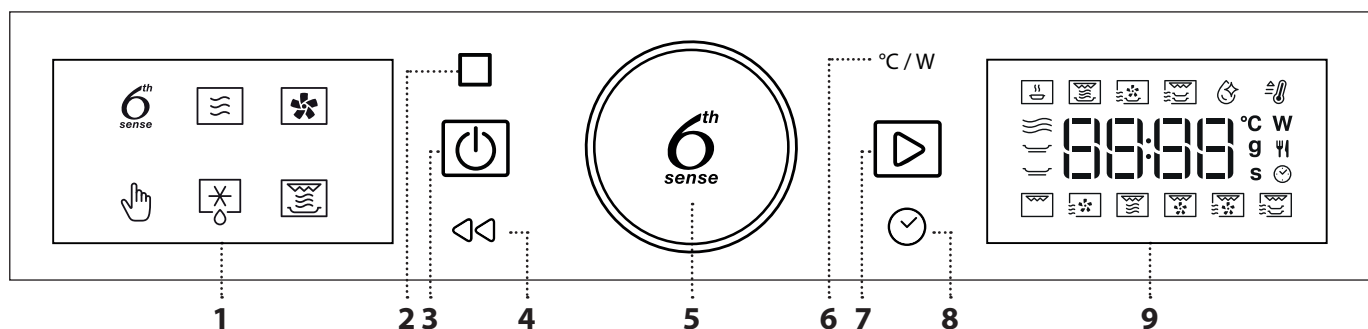

Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Runt värmeelement (dolt)
3. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
4. Lucka
5. Övre värmeelement/grill
6. Ugnslampas
7. Roterande glasplatta

KONTROLLPANEL



1. VÄNSTER DISPLAY

2. PAUS

För att pausa tillagningen

3. PÅ/AV

För att sätta på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiv funktion när som helst.

4. TILLBAKA

För att gå tillbaka till föregående steg. En långt tryck (5 s) aktiverar/avaktiverar knapplåset.

5. RATT / 6th SENSE-KNAPP

Vrid på den för att rulla funktionerna och ställa in alla tillagningsparametrar. Tryck på  för att välja, ställa in, få åtkomst till och bekräfta funktioner eller parametrar och för att starta tillagningsprogrammet.

6. EFFEKT/TEMPERATUR

För att justera temperaturen, grillnivån eller mikrovågseffekten.

7. START

För att starta funktioner och bekräfta inställningar

8. TID

För att ställa tiden samt för att ställa in och justera tillagningstiden.

9. HÖGER DISPLAY

TILLBEHÖR

På marknaden finns det många olika sorters tillbehör. Kontrollera att de är lämpliga för mikrovågsugnar och tål ugnstemperaturer innan du köper dem.

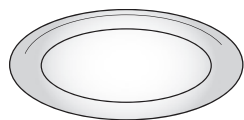
Dryckes- eller livsmedelsbehållare av metall får aldrig användas i mikrovågsmatlagning.

Se alltid till att livsmedel och tillbehör inte kommer i kontakt med innerväggarna i ugnen.

Säkerställ alltid att den roterande glasplattan kan röra sig fritt innan ugnen sätts igång. Se till att aldrig ta ut eller sätta in glasplattan samtidigt med tillbehör.

Tillbehör kan bli varma vid mikrovågsfunktion. Vi rekommenderar att använda grytlappar för att hantera tillbehören i slutet av programmet.

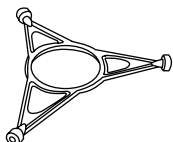
ROTERANDE GLASPLATTA



Placerad på sin plats kan den roterande glasplattan användas för alla tillagningsmetoder. Den roterande glasplattan ska alltid användas som underlag till

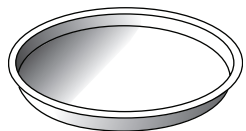
andra behållare eller tillbehör, med undantag för den rektangulära bakplåten.

STÖD TILL DEN ROTERANDE GLASPLATTAN



Använd endast stödet till den roterande glasplattan. Ställ inte andra tillbehör på stödet.

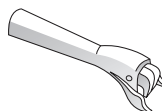
CRISPPLATTA



Bara för användning med den avsedda funktionen. Crispplattan måste alltid placeras i mitten av glastallriken eller gallret (eller båda i "Dubbel Crisp"-funktioner) och kan förvärmas när

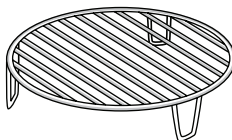
den är tom, med hjälp av en specialfunktion endast för detta ändamål. Lägg maten direkt i crisppannan.

HANDTAG FÖR CRISPPLATTAN



Används för att ta ut den heta crisppannan ur ugnen.

GALLER



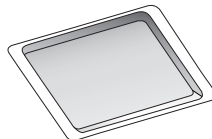
Med ugns-gallret kan du placera maten närmare grillen, för perfekt bryning av rätten och för optimal varmluftscirkulation.

Det ska användas som underlägg för crispplattan i vissa "Crisp Fry"-

funktioner och för att placera den andra crispplattan i "Dubbel Crisp"-funktioner.

Placera gallret på den roterande glasplattan och se till att det inte kommer i kontakt med andra ytor.

REKTANGULÄR BAKPLÅT



Använd endast bakplåten med funktioner som tillåter tillagning med varmluft. Den får aldrig användas i kombination med mikrovågor.

Sätt in plattan horisontellt, låt den vila på gallret i ugnsutrymmet.

Observera: Du behöver inte ta bort den roterande glasplattan och dess stöd när du använder den rektangulära bakplåten.

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör som inte medföljer kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.

FUNKTIONER

6th SENSE-FUNKTIONER

Med 6th Sense-funktionerna är det bara att välja typ och vikt eller mängd av matvaror för att uppnå perfekt resultat. Ugnen beräknar automatiskt de optimala inställningarna och kan ändra dem medan tillagningen pågår. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.

6th SENSE UPPVÄRMNING

För att värma färdiglagad mat som antingen är fryst eller har rumstemperatur. Ugnen beräknar automatiskt de inställningar som krävs för att uppnå bästa möjliga resultat på kortast möjliga tid. Lägg maten på en mikrovågssäker och värmetålig tallrik eller fat.

KATEGORI	MAT	VIKT
1	Portioner på tallrik	250 - 800 g
2*	Fryst lasagne	400 g-1 kg
3*	Frysta matportioner	250 - 800 g
4	MJÖLK/VATTEN	100 - 500 g
5	Soppa	200 - 800 g

6th SENSE CRISP

För att snabbt värma upp och tillaga frysta livsmedel så att de får en gyllenbrun och knaprig yta. Använd denna funktion endast med den medföljande crispplattan. Vänd maten när ugnen uppmanar dig till det.

KATEGORI	MAT	VIKT
1	Kycklingbitar	400 g-1,2 kg
2*	Hamburgare	100 - 500 g
3*	Kycklingnuggets	100 - 500 g
4*	Pizza	350 - 600 g
5*	Panerade fiskpinnar	100 - 500 g

Nödvändiga tillbehör: Crispplatta, handtag för crispplatta.

6th SENSE CRISP FRY

Denna unika och hälsosamma funktion ger dig både kvaliteten hos crispfunktionen och fördelarna med varmluftscirkulation. Resultatet blir goda och krispiga maträtter som inte kräver lika mycket olja som när du steker maten som vanligt. Ibland behövs ingen olja alls. Du kan steka en mängd olika förinställda maträtter, färskas som frysta.

KATEGORI	MAT	VIKT
1*	Pommes frites	100 - 500 g
2*	Fish and Chips	100 - 500 g
3	Panerad kycklingfilé	100 - 500 g
4	Paprikastrips	100 - 500 g
5*	Friterad fisk	100 - 500 g

Nödvändiga tillbehör: Crispplatta, galler, handtag för crispplatta.

6th SENSE DUBBEL CRISP

Denna unika funktion gör det möjligt att använda två crispplattor samtidigt för att fördubbla mängden mat som ska tillagas eller laga en komplett måltid med en enda tillagning. Vikterna i tabellen avser en enda crispplatta.

PIZZA DUBBEL

Den valbara vikten avser en pizza: båda pizzorna ska ha samma vikt.

PAJ DUBBEL

Pajerna kan ha olika fyllning, men ska ha liknande vikt. De vikter som anges i tabellen nedan kan inte väljas och är den ungefärliga vikt som varje paj måste ha.

KORVAR OCH POMMES FRITES

Stick korvarna med en gaffel så att de inte spricker och lägg dem på den övre crispplattan och frysta pommes frites på den undre crispplattan. De vikter som anges i tabellen nedan kan inte väljas och är den ungefärliga vikt som varje rätt måste ha.

FISKFILÉ OCH GRÖNSAKSGRATÄNG

Skär grönsaker, krydda med olja och kryddor efter eget tycke och smak och lägg på den övre crispplattan. Lägg fisken på den undre crispplattan. De vikter som anges i tabellen nedan kan inte väljas och är den ungefärliga vikt som varje rätt måste ha.

AUBERGINE OCH PAPRIKA

Skär grönsakerna i bitar och krydda med olja och kryddor efter eget tycke och smak. Lägg auberginerna på den övre crispplattan och paprikorna på den undre crispplattan. De vikter som anges i tabellen nedan kan inte väljas och är den ungefärliga vikt som varje rätt måste ha.

KATEGORI	MAT	VIKT
1*	PIZZA DUBBEL	350 - 600 g
2	PAJ DUBBEL	700 - 900 g
3	Korv och fryst pommes frites	500 - 600 g
4	FISKFILÉ OCH GRÖNSAKSGRATÄNG	500 - 600 g
5	Aubergine och paprika	500 - 600 g

Nödvändiga tillbehör: Två crispplattor, galler, handtag för crispplatta.

MW SJÄLVRENGÖRING

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Håll en kopp kranvatten i en mikrovågssäker behållare och aktivera funktionen.



MIKROVÅGSUGN

För att snabbt laga och värma mat eller dryck. Använd mikrovågsfunktionen enfast när det finns mat eller dryck i den för att bevara produktens korrekta funktion.

EFFEKT (W)	REKOMMENDERAS FÖR
900	Snabb uppvärmning av drycker eller andra livsmedel med hög vattenhalt.
750	Koka grönsaker.
650	Tillagning av kött och fisk.
500	Tillagning av köttiga såser eller såser som innehåller ost eller ägg. Slutberedning av köttpaj eller ugnsbakad pasta.
350	Långsam, varsam tillagning. Perfekt för att smälta smör eller choklad.
160	Upptining av djupfrysta livsmedel eller uppmjukning av smör och ost.
90	Mjukgöra glass.

ÅTGÄRD	MAT	EFFEKT (W)	TIDSLÄNGD (MIN.)
Uppvärmning	2 koppar	900	1 - 2
Uppvärmning	Potatis 1 kg	900	10 - 12
Upptining	Köttfärs 500 g	160	15 - 16
Tillagning	Sockerkaka	750	7 - 8
Tillagning	Äggryta	500	13 - 16
Tillagning	Köttfärslimpa	750	17 - 20



VARMLUFT

För tillagning av maträtter på ett sätt som når liknande resultat som användning av en över/undervärmeugn. Bakplåten eller annat kärl som lämpar sig för ugnsbruk kan användas för att laga vissa livsmedel. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar.

MAT	TEMP. (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)
Cupcake / Småkakor	160	20 - 30
Kakor	160 - 170	20 - 30

Rekommenderade tillbehör: Rektangulär bakplåt/galler



MANUELL FUNKTION



SNABB FÖRVARMN.

För att snabbt värma upp ugnen före tillagning. Vänta tills uppvärmningen är färdig innan du lägger in maten i ugnen. När förvärmningen är klar väljer ugnen automatiskt funktionen "Varmluft".



GRILL

För att bryna, grilla och gratinera. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen.

MAT	GRILLNIVÅ	TIDSLÄNGD (MIN.)
Rostat bröd	Hög	5 - 6*
Räkor	Medel	18 - 22

*För tjocka brödsivor ska den tomma mikrovågsugnen förvärmas med hög grill i 3 minuter.

Rekommenderade tillbehör: Galler



VARMLUFT + MIKRO

För att laga ugnsrätter på kort tid. Vi rekommenderar att du använder korgen för optimerad luftcirkulationen.

MAT	EFFEKT (W)	TEMP. (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)
Stekar	350	170	35 - 40
Köttpaj	160	180	25 - 35

Nödvändiga tillbehör: Galler



GRILL + MIKRO

För snabb matlagning och gratinering av rätter där man kombinerar mikrovågs- och grillfunktionen.

MAT	EFFEKT (W)	GRILLNIVÅ	TIDSLÄNGD (MIN.)
Potatisgratäng	650	Medel	20 - 22
Bakad potatis	650	Hög	10 - 12

Rekommenderade tillbehör: Galler



TURBOGRILL

För perfekt resultat genom kombinerad grill- och varmluftsfunktionerna. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen.

MAT	GRILLNIVÅ	TIDSLÄNGD (MIN.)
Kycklingspett	Hög	25 - 35

Rekommenderade tillbehör: Galler



TURBOGRILL + MIKRO

För snabb tillagning och bryning av din mat genom kombinerad mikrovågs-, grillnings och varmluftsfunktionerna.

MAT	EFFEKT (W)	GRILLNIVÅ	TIDSLÄNGD (MIN.)
Fryst Cannelloni	650	Hög	25 - 35
Fläskotletter	350	Hög	30 - 40

Rekommenderade tillbehör: Galler



DUBBEL CRISP

Denna exklusiva Whirlpool-funktion gör att du kan använda två crispplattor samtidigt och därmed fördubbla mängden mat som kan tillagas. Den kan användas för att tillaga samma mat eller två olika maträtter. Placera den första crispplattan direkt på glastallriken och placera sedan den andra på gallret. Experimentera gärna med olika kombinationer av mat. Lägg mat som kräver kraftigare tillagning eller som behöver bli krispigare på den övre crispplattan. Lägg mer ömtålig mat på den undre crispplattan.

Nödvändiga tillbehör: Två crispplattor, galler, handtag för crispplatta.



UPPTINING

För snabb upptining av olika slags mat genom att helt enkelt ange dess vikt. För bästa resultat lägg alltid maten direkt på glasplattan.

UPPTINING AV BRÖD OCH SKORPOR

Med den här unika Whirlpool-funktionen tinar du snabbt upp fryst bröd. Kombinationen av upptinings- och crisptekniken gör att brödet smakar som nybakat. Använd funktionen för att snabbt tina upp och värma frysta småfranska, pain riche och giffles. Crisppannan måste användas med den här funktionen.

KATEGORI	MAT	VIKT
1*	TIDSINSTÄLLD UPPTINING	-
2*	Kött	100 g - 2 kg
3*	Fågel	100 g - 3 kg
4*	Fisk	100 g - 2 kg
5*	UPPTINING AV BRÖD OCH SKORPOR	50 g - 800 g



CRISP

För perfekt griljering och bryning, både på matens ovan- och undersida. Denna funktion får endast användas med den speciella crispplattan.

MAT	TIDSLÄNGD (MIN.)
Bakverk med jäsmedel	7 - 8
Hamburgare	8 - 10*

* Vänd maten efter halva tiden.

Nödvändiga tillbehör: Crispplatta, handtag för crispplattan

IBRUKTAGNING

1. STÄLLA KLOCKAN

Du kommer att behöva ställa in tiden när du slår på ugnen för första gången.



De två siffrorna för timmen börjar blinka. Vrid ratten för att ställa in tiden och tryck sedan på för att bekräfta.



De två siffrorna för minuterna börjar blinka. Vrid ratten för att ställa in minuterna och tryck på för att bekräfta.

Observera: För att ändra tiden vid ett senare tillfälle, tryck på och håll den intryckt i minst en sekund när ugnen är avstängd och upprepa stegen ovan. Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömbrott.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

När ugnen är avstängd visas bara tiden på displayen. Tryck på och håll den intryckt för att slå på ugnen. Vrid *ratten* för att visa de tillgängliga huvudfunktionerna på vänster display. Välj en och tryck på . Den för tillfället valda funktionen blinkar och kommer att sluta blinka när du trycker på ratten (dvs. när funktionen bekräftas).



För att välja en underfunktion (om tillgänglig), välj en huvudfunktion och tryck sedan på för att bekräfta och gå till funktionsmenyn.



Vrid *ratten* för att välja bland tillgängliga underfunktioner på displayen till höger och tryck sedan på för att bekräfta. Den valda underfunktionen blinkar tills den bekräftas.

2. STÄLLA IN EN FUNKTION

. AUTOMATISKA FUNKTIONER / JET DEFROST

MATKLASS

När du valt en av de automatiska funktionerna behöver du välja en kategori för den mat du ska tillaga.

2. VÄRMA UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter. Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm ugnen till 200 °C i cirka en timme, helst med hjälp av en funktion med luftcirkulation (t.ex. "Varmluft"). Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.



När ikonen blinkar, vrid på *ratten* för att välja önskad kategori och tryck sen på för att bekräfta. Kategorierna visas på de dekalerna som sitter på luckans inre karm.

VIKT

För att uppnå bästa resultat kräver de automatiska funktionerna (och Jet Defrost) att du anger matens vikt genom att välja bland standardinställningarna: ugnen räknar då ut den idealiska tiden för tillagning av varje matkategori.



När standardinställningarna visas på displayen och 9 ikonen blinkar, vrid på *ratten* för att ställa in vikten och tryck sen på för att bekräfta.

. MANUELLA FUNKTIONER

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar.

Displayen visar inställningarna som kan ändras i sekvens.

MIKROVÅGSEFFEKT / TEMPERATUR



När ikonen **W** blinkar på displayen, vrid *ratten* för att justera inställd effekt och tryck sedan på för att bekräfta och ändra nästa inställning (om möjligt).

Observera: När väl funktionen aktiverats kan effekten ändras genom att trycka på **°C/W** för att få tillgång till inställningsmenyn och sen trycka på *ratten* för att ändra inställningen.

GRILLEFFEKT

Det finns tre definierade effektnivåer för grill: 1 (låg), 2 (mellan), 3 (hög). Standardvärdet visas mellan två blinkande symboler "- -".



Vrid *ratten* för att ställa in önskad grillnivå och tryck sedan på för att bekräfta.

TIDSLÄNGD



När ikonen blinkar på displayen, använd *ratten* för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på för att bekräfta.

Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt: Tryck på för att bekräfta och starta funktionen.

Observera: Under tillagning kan du justera tillagningstiden genom att vrida på *ratten*; varje gång du trycker på , ökar tillagningstiden med 30 sekunder.

FÖRVÄRMNING

Välj funktionen, vrid sedan *ratten* för att ställa in önskad måltemperatur och tryck på för att bekräfta och starta funktionen.



När ugnen har uppnått önskad temperatur hörs en ljudsignal och displayen visar "Tillsätt maten".

Observera: Det rekommenderas att inte sätta in maten i ugnen förrän den har nått måltemperaturen.

3. AKTIVERA FUNKTIONEN

När du har angivit alla inställningar du behöver, tryck på för att aktivera funktionen.

Varje gång du trycker på knappen igen förlängs tillagningstiden med ytterligare 30 sekunder (för funktioner som använder mikrovågor) eller 5 minuter (för funktioner som inte använder mikrovågor).

Observera: Du kan trycka på när som helst för att stoppa funktionen som är aktiv för tillfället.

. JET START

När ugnen är avstängd kan du starta en mikrovågscykel genom att trycka på Start-knappen. Varje ytterligare tryck på knappen ökar tiden med ytterligare 30 sekunder. Det är t.ex. möjligt att köra en mikrovågsfunktion i 90 sekunder genom att trycka tre gånger på knappen , utan att ens behöva slå på ugnen.

. KNAPLÅS

Den här funktionen aktiveras automatiskt för att förhindra att ugnen slås på av misstag.



Öppna och stäng luckan och tryck sedan på för att starta funktionen.

4. PAUS

Om du vill pausa en aktiv funktion, t.ex. för att röra om eller vända maten, behöver du bara öppna luckan. För att starta den igen, stäng luckan och tryck på .

AUTOMATISK PAUS

(RÖR OM ELLER VÄND MATEN)

Vissa funktioner kommer att pausa för att tillåta att du vänder eller rör om i maten.



Öppna luckan när ugnen har pausat tillagningen. Utför åtgärden som ugnen uppmanar dig att göra innan du stänger luckan igen och trycker på för att fortsätta tillagningen.

5. TILLAGNINGSTIDENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.



För att förlänga tillagningstiden utan att ändra inställningarna, vrid *ratten* för att ställa in en ny tillagningstid och tryck på .

. NEDKYLNING

När en funktion med varmluft har avslutats kan det hända att apparaten kör en nedkylningsprocedur. På displayen visas "Cool On".



När det är färdigt stängs ugnen av automatiskt.

. TANGENTLÅS

För att låsa knappsatsen, tryck på  och håll den intryckt i minst 5 sekunder.



Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.

Observera: Tangentlåset kan även aktiveras medan tillagningen pågår.

Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att hålla knappen  intryckt.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

INRE OCH YTTRE YTOR

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Med jämna mellanrum, eller vid spill, ta bort den roterande glasplattan och sitt stöd för att rengöra ugnens botten för att ta bort alla matrester.
- Aktivera funktionen "MW självrengöring" för optimal rengöring av de inre ytorna.
- Grillen behöver inte rengöras eftersom den intensiva hettan bränner bort all smuts. Använd denna funktion med jämna mellanrum.

TILLBEHÖR

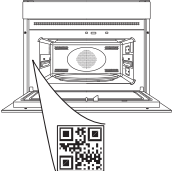
Alla tillbehör kan maskindiskas med undantag av crispplattan. Crispplattan skall rengöras med vatten och ett mildt diskmedel. För envist smuts, gnugga försiktigt med en trasa. Låt alltid crispplattan svalna innan du rengör den.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Ugnen avger ljud, även när den är avstängd.	Kylfläkten är på.	Vänta tills kylningsprocessen har avslutats.
Displayen visar bokstaven "F" följt av en bokstav eller ett nummer.	Programvarufel.	Kontakta närmaste kundservice och ange bokstaven eller numret som följer bokstaven "F".
Knappsatsen fungerar inte som förväntat. Displayen visar en märklig bild.	Knapplåset har aktiverats (se avsnittet Knapplås).	Avaktivera knapplåset genom att följa anvisningarna i avsnittet Knapplås.
Ugnen värms inte upp.	När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp.	Följ denna procedur för att avsluta DEMO-läget: Tryck på °C/W, ☹, °C/W, ☹, °C/W, ☹ i sekvens (totalt 6 tryck). En ljudsignal avges för att bekräfta att åtgärden har lyckats. Klockan blinkar i väntan på inställning av timmen. Nu är ugnen klar att användas.

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden på din apparat
- Besöka vår webbsida **docs.whirlpool.eu/docs**
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Producerad under licens.



ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL

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

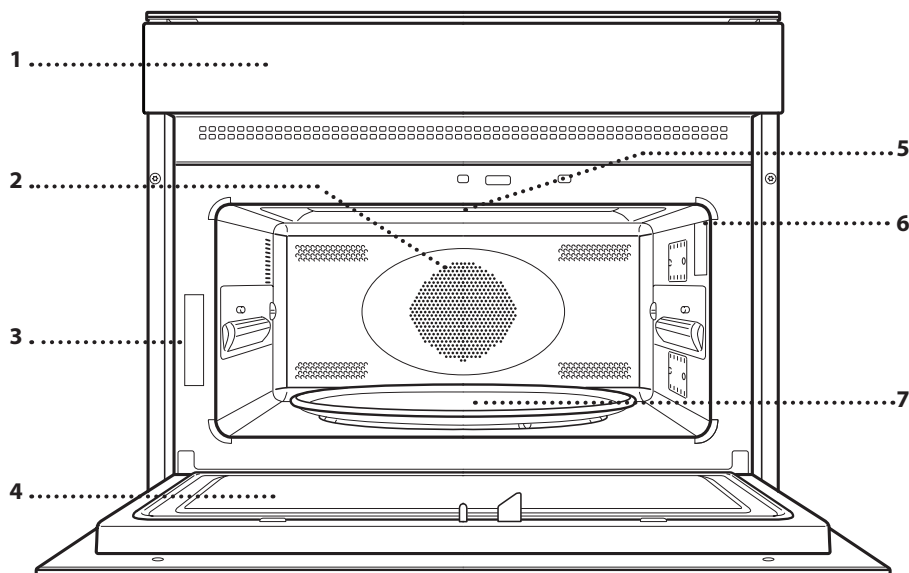


Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА ПРИСТРОЇ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ

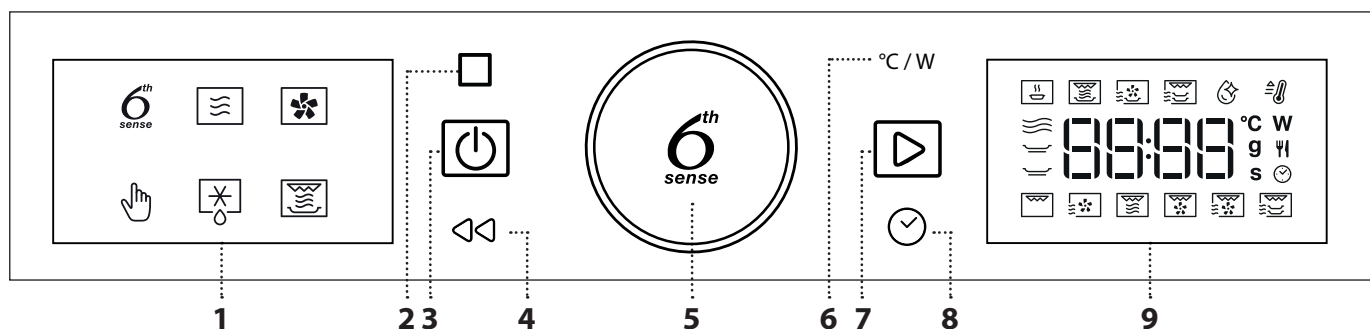


ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Круговий нагрівальний елемент (невидимий)
3. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
4. Дверцята
5. Верхній нагрівальний елемент/гриль
6. Світло
7. Обертове блюдо

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. ЛІВИЙ ДИСПЛЕЙ

2. ПАУЗА

Для призупинення циклу приготування

3. УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ

Для вмикання на вимикання духової шафи та для зупинки активної функції в будь-який час.

4. НАЗАД

Для повернення до попереднього кроку. Тривале натискання (5 с) вмикає/вимикає функцію блокування клавіш.

5. ПОВОРОТНА КНОПКА / КНОПКА 6th SENSE

Повертайте її для переходу між функціями та налаштування всіх параметрів приготування. Натискайте  для вибору, встановлення, отримання доступу до функцій або параметрів та їх підтвердження, а також для запуску програми приготування.

6. ПОТУЖНІСТЬ / ТЕМПЕРАТУРА

Для налаштування температури, потужності грилю чи мікрохвильового випромінювання.

7. ПУСК

Запуск функцій і підтвердження налаштувань

8. ЧАС

Для встановлення часу, а також налаштування або регулювання часу приготування.

9. ПРАВИЙ ДИСПЛЕЙ

ПРИЛАДДЯ

На ринку представлена ціла низка приладдя. Перед придбанням переконайтеся, що вони підходять для використання в мікрохвильовій печі та витримують температуру духової шафи.

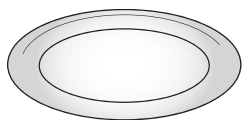
Ніколи не використовуйте металеві контейнери для їжі та напоїв під час готування в мікрохвильовій печі.

Завжди перевіряйте, чи не торкається їжа й приладдя внутрішніх стінок духової шафи.

Перед пуском шафи завжди перевіряйте, щоб обертове блюдо вільно оберталося. Будьте обережні, щоб не зсунути з місця обертове блюдо, уставляючи чи знімаючи інші аксесуари.

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

ОБЕРТОВЕ БЛЮДО

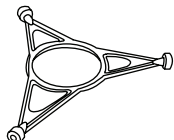


Скляне обертове блюдо, що розташовується на підпорі, можна використовувати зі всіма методами готування.

Обертове блюдо необхідно

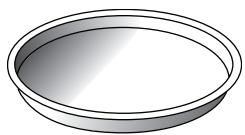
завжди використовувати як основу для інших контейнерів й аксесуарів, за винятком прямокутного дека для випікання.

ОПОРА ОБЕРТОВОГО БЛЮДА



Використовуйте опору лише для скляного обертового блюда. Не кладіть на підпору інші аксесуари.

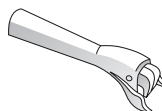
ДЕКО ДЛЯ ЗАПІКАННЯ CRISP



Лише для використання з відповідним функціями. Декo для запікання Crisp (для хрусткої скоринки) завжди слід розміщувати у центрі скляного обертового блюда або на решітку

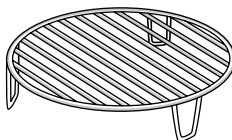
(або на те та інше у функціях «Double Crisp»), та його можна попередньо нагріти, поки воно порожнє, використовуючи спеціальну функцію призначену тільки для цієї мети. Кладіть продукти безпосередньо на деко Crisp.

РУЧКА ДЛЯ ДЕКО ДЛЯ ЗАПІКАННЯ CRISP



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

РЕШІТКА



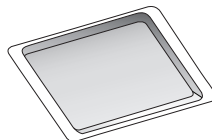
Дозволяє розміщувати продукти ближче до гриля для ідеального підрум'янювання страв і забезпечує оптимальну циркуляцію повітря.

Її слід використовувати як основу

для дека для запікання Crisp в деяких функціях «Crisp Fry» та для розміщення другого дека для запікання Crisp в функціях «Double Crisp».

Помістіть решітку на обертове блюдо, слідкуючи за тим, щоб воно не контактувало з іншими поверхнями.

ПРЯМОКУТНЕ ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



Використовуйте деко для випікання лише з функціями, призначеними для випікання з конвекцією; ніколи не використовуйте його в комбінації

з мікрохвилями.

Вставляйте деко горизонтально на полицю у відділенні для приготування.

Зверніть увагу: Не потрібно виймати обертове блюдо та його підпору під час використання прямокутного дека для випікання.

Кількість і тип приладдя можуть відрізнятися залежно від придбаної моделі.

Інші види приладдя не входять до комплекту постачання, проте їх можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ФУНКЦІЇ

ФУНКЦІЇ 6th SENSE

За допомогою функцій 6th Sense просто виберіть тип і вагу або кількість продуктів, щоб отримати найкращі результати. Духова шафа автоматично розрахує оптимальні налаштування і продовжить змінювати їх у процесі приготування. Щоб якнайкраще застосувати функцію, дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідній таблиці готування.

6th SENSE — РОЗІГРІВАННЯ

Використовується для розігрівання готових страв, які мають кімнатну температуру або заморожені. Духова шафа автоматично визначає необхідні параметри для досягнення найкращих результатів за найкоротший час. Покладіть страву на термостійку тарілку або блюдо, призначене для використання в мікрохвильовій печі.

КАТЕГОРІЯ	ПРОДУКТ	ВАГА
1	Страва на тарілці	250 - 800 г
2*	Заморожена лазанья	400 г - 1 кг
3*	Заморожена порція	250 - 800 г
4	Молоко/вода	100 - 500 г
5	Суп	200 - 800 г

6th SENSE — CRISP

Для швидкого розігрівання і приготування заморожених продуктів і надання їм золотистої, хрусткої скоринки. Використовуйте цю функцію лише з блюдом для запікання, що входить до комплекту печі. Переверніть продукти, коли буде запропоновано.

КАТЕГОРІЯ	ПРОДУКТ	ВАГА
1	Частини курки	400 г - 1,2 кг
2*	Гамбургери	100 - 500 г
3*	Нагетси з курятини	100 - 500 г
4*	Піца	350 - 600 г
5*	Рибні палички в паніровці	100 - 500 г

Необхідне приладдя: Деко Crisp, ручка для дека Crisp.

6th SENSE CRISP FRY

Ця корисна й ексклюзивна функція поєднує в собі якість функції «Crisp» з властивостями циркуляції теплого повітря. Це дозволяє отримати в результаті смаження хрусткий, смачний продукт при відчутному зменшенні кількості олії, використовуваної в порівнянні з традиційним способом готування, і навіть з усуненням потреби в олії в деяких рецептах. Можна смажити різні попередньо налаштовані свіжі або заморожені продукти.

КАТЕГОРІЯ	ПРОДУКТ	ВАГА
1*	Картопля фрі	100 - 500 г
2*	Риба та картопля фрі	100 - 500 г
3	Куряче філе в паніровці	100 - 500 г
4	Перець смужками	100 - 500 г
5*	Смажені морепродукти	100 - 500 г

Необхідне приладдя: Деко Crisp, решітка, ручка для дека Crisp.

6th SENSE — DOUBLE CRISP

Ця унікальна функція дозволяє використовувати дві пластини для хрусткої скоринки одночасно, щоб подвоїти кількість їжі, яку потрібно приготувати, або отримати повноцінний обід за одне приготування. Вага в таблиці вказана для одного дека Crisp.

ПОДВІЙНА ПІЦА

Обрана вага відноситься до однієї піци; обидві піци повинні мати однакову вагу.

ПОДВІЙНІ СОЛОНІ ПИРОГИ

Обидва пироги можуть мати різну начинку, але однакову вагу. Вагу, вказану в таблиці нижче, не можна вибирати, і це орієнтовна вага, яку повинен мати кожен пиріг.

СОСИСКИ ТА КАРТОПЛЯ ФРІ

Проколите сосиски виделкою, щоб запобігти розриву, і викладіть на верхнє деко для запікання Crisp, а заморожену картоплю фрі - на нижнє деко для запікання Crisp. Вагу, вказану в таблиці нижче, не можна вибирати, і це орієнтовна вага, яку повинне мати кожне блюдо.

РИБНЕ ФІЛЕ ТА ОВОЧЕВА ЗАПІКАНКА

Наріжте овочі, заправте олією та спеціями за вашим бажанням і викладіть на верхнє деко для запікання Crisp. Викладіть рибу на деко для запікання Crisp. Вагу, вказану в таблиці нижче, не можна вибирати, і це орієнтовна вага, яку повинне мати кожне блюдо.

БАКЛАЖАНИ ТА ПЕРЕЦЬ

Овочі наріжте шматочками, заправте олією та спеціями за смаком. Викладіть баклажани на верхнє деко для запікання Crisp, а перець — на нижнє деко для запікання Crisp. Вагу, вказану в таблиці нижче, не можна вибирати, і це орієнтовна вага, яку повинне мати кожне блюдо.

КАТЕГОРІЯ	ПРОДУКТ	ВАГА
1*	Подвійна піца	350 - 600 г
2	Подвійні солоні пироги	700 - 900 г
3	Сосиски та заморожена картопля фрі	500 - 600 г
4	Рибне філе та овочева запіканка	500 - 600 г
5	Баклажани та перець	500 - 600 г

Необхідне приладдя: Два дека Crisp, решітка, ручка для дека Crisp.

САМООЧИЩЕННЯ

Дія пари, яка вивільнюється у цьому спеціальному циклі чищення, дозволяє легко видаляти бруд і залишки їжі. Налийте склянку питної води в посудину для мікрохвильової печі та активуйте функцію.



МІКРОХВИЛІ

Для швидкого готування та розігрівання їжі та напоїв. Використовуйте функцію мікрохвиль тільки з їжею або напоями всередині, щоб зберегти належну функціональність виробу.

ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	РЕКОМЕНДОВАНО ДЛЯ
900	Швидке розігрівання напоїв або страв із високим умістом води.
750	Готування овочів.
650	Приготування м'яса та риби.
500	Приготування м'ясних соусів або соусів, що містять сир чи яйця. Доведення до готовності пирогів з м'ясом або запікання з макаронами.
350	Приготування на повільному вогні. Ідеально підходить для розплавлення масла або шоколаду.
160	Розморожування заморожених продуктів або розм'якшення масла та сиру.
90	Розм'якшення морозива.

ОПЕРАЦІЯ	ПРОДУКТ	ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)
Підігрівання	2 чашки	900	1 - 2
Підігрівання	Картопляне пюре 1 кг	900	10 - 12
Розморожування	М'ясний фарш 500 г	160	15 - 16
Готування	Бісквітний торт	750	7 - 8
Готування	Яєчний крем	500	13 - 16
Готування	М'ясний рулет	750	17 - 20



ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ

Для приготування страв у спосіб, який забезпечує результати, подібні до використання конвекційної печі. Деко для випікання й інший кухонний посуд, який підходить для використання в духовій шафі, можна використовувати для приготування певних страв. Для досягнення найкращих результатів ця функція має фазу попереднього нагрівання: дочекайтеся закінчення розігріву, щоб покласти їжу.

ПРОДУКТ	ТЕМП. (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)
Кекс / тістечка	160	20 - 30
Печиво	160-170	20 - 30

Рекомендоване приладдя: Прямокутне деко для випікання / решітка



MANUAL FUNCTIONS (РУЧНІ ФУНКЦІЇ)



ШВИД. РОЗІГРІВ

Для швидкого прогрівання духової шафи перед циклом приготування. Дочекайтеся завершення функції, перш ніж класти їжу в духову шафу. Після завершення прогрівання в духовій шафі буде автоматично обрано функцію «Конвекція».



ГРИЛЬ

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

ПРОДУКТ	РІВЕНЬ ГРИЛЯ	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)
Тост	Висока	5 - 6*
Великі креветки	Середня	18 - 22

*Для товстих скибочок хліба розігрійте порожню мікрохвильову в режимі гриля протягом 3 хвилин

Рекомендоване приладдя: Решітка



КОНВЕКЦІЯ + МІКРОХВИЛІ

Продукти харчування. Для оптимізації циркуляції повітря рекомендується використовувати кошик.

ПРОДУКТ	ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	ТЕМП. (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)
Печення	350	170	35 - 40
М'ясний пиріг	160	180	25 - 35

Необхідне приладдя: решітка



ГРИЛЬ+М/ХВИЛЬ

Для швидкого приготування та запікання страв із використанням мікрохвиль у поєднанні з функціями грилю.

ПРОДУКТ	ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	РІВЕНЬ ГРИЛЯ	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)
Картопляна запіканка	650	Середня	20 - 22
Картопля в мундирах	650	Висока	10 - 12

Рекомендоване приладдя: Решітка



TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)

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

ПРОДУКТ	РІВЕНЬ ГРИЛЯ	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)
Кебаб з курки	Висока	25-35

Рекомендоване приладдя: Решітка



TURBO GRILL + MW (ТУРБОГРИЛЬ + МІКРОХВИЛІ)

Поєднання мікрохвиль, гриля і печі з повітряною конвекцією для швидкого готування та підрум'янювання страв.

ПРОДУКТ	ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	РІВЕНЬ ГРИЛЯ	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)
Канелоні, заморожені	650	Висока	25-35
Свині відбивні	350	Висока	30 - 40

Рекомендоване приладдя: Решітка



DOUBLE CRISP

Ця ексклюзивна функція Whirlpool дозволяє використовувати два дека для запікання Crisp одночасно, подвоюючи кількість їжі, яку можна приготувати. Її можна використовувати для приготування однієї і тієї ж страви або двох різних страв. Покладіть перше деко для запікання Crisp прямо на скляний поворотний стіл, а друге — на решітку. Не бійтеся експериментувати з різними поєднаннями продуктів. На верхнє деко для запікання Crisp покладіть їжу, яка потребує інтенсивнішого приготування або має бути більш хрусткою. Покладіть найніжніші продукти в нижнє деко для запікання Crisp.

Необхідне приладдя: Два дека Crisp, решітка, ручка для дека Crisp



РОЗМОРОЖУВАННЯ

Використовується для швидкого розморожування різних типів їжі. Необхідно лише вказати вагу. Для досягнення найкращих результатів завжди кладіть продукти безпосередньо на скляне обертове блюдо.

РОЗМОРОЖУВАННЯ ХРУСТКОГО ХЛІБА

Ця ексклюзивна функція від Whirlpool дозволяє вам розморозити заморожений хліб. Завдяки поєднанню технологій Defrost (Розморожування) та Crisp хліб буде смачним і ніби свіжоспеченим. Використовуйте цю функцію для швидкого розморожування і підігрівання заморожених булочок, багетів і круасанів. Разом з цією функцією слід використовувати деко для запікання Crisp.

КАТЕГОРІЯ	ПРОДУКТ	ВАГА
1*	Розморожування з таймером	-
2*	М'ясо	100 г - 2 кг
3*	Птиця	100 г - 3 кг
4*	Риба	100 г - 2 кг
5*	Розморожування хрусткого хліба	50 - 800 г



CRISP

Для ідеального підрум'янювання страви як зверху, так і знизу. Цю функцію слід використовувати лише із спеціальним блюдом для запікання Crisp.

ПРОДУКТ	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)
Дріжджовий пиріг	7 - 8
Гамбургер	8 - 10*

* Переверніть страву через половину часу приготування.

Необхідне приладдя: Деко для запікання Crisp, ручка для дека для запікання Crisp

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Після першого вмикання духової шафи вам необхідно буде налаштувати час.



Почнуть миготіти дві цифри години: Повертайте перемикач, щоб встановити час, а потім натисніть  для підтвердження.



Почнуть блимати дві цифри хвилин. Обертаючи перемикач, установіть хвилини та для підтвердження натисніть . Зверніть увагу: Щоб пізніше змінити час, із увімкненою духовою шафою натисніть і утримуйте  щонайменше секунду та повторіть кроки, описані вище. Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

На дисплеї вимкненої духової шафи відображається лише час. Натисніть і утримуйте , щоб увімкнути духову шафу. Поверніть *перемикач*, щоб переглянути головні функції, доступні на лівому дисплеї. Виберіть функцію та натисніть . Функція, яку ви вибрали, буде блимати, і перестане блимати після натискання кнопки (тобто після її вибору).



Щоб обрати другорядну функцію (за необхідності), оберіть головну функції, підтвердьте за допомогою  та перейдіть до меню функцій.



Поверніть *перемикач*, щоб обрати одну з другорядних функцій, доступних на правому дисплеї, та потім натисніть  для підтвердження. Підфункція у виборі буде блимати до її підтвердження.

2. НАЛАШТУВАННЯ ФУНКЦІЇ

. АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ / JET DEFROST

КЛАС ПРОДУКТІВ

Як тільки ви оберете одну з автоматичних функцій, вам буде необхідно обрати категорію для їжі, яку ви готуєте.

2. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю. Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи. Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Прогрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години; для цього найкраще використовувати функцію з циркуляцією повітря (наприклад, «Конвекція»). Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.



Коли почне миготіти значок , поверніть *перемикач*, щоб обрати потрібну вам категорію, та потім натисніть  для підтвердження. Категорії вказані на наліпках, нанесених на внутрішню дверну коробку.

ВАГА

Для досягнення найкращих результатів, для автоматичних функцій (та Jet Defrost) необхідно, щоб ви ввели вагу продуктів, обравши один зі стандартних параметрів: піч розрахує ідеальну тривалість роботи функції для кожної категорії продуктів.



Коли на дисплеї з'являться стандартні параметри та почне миготіти значок , поверніть *перемикач*, щоб встановити вагу, і тоді натисніть  для підтвердження.

. РУЧНІ ФУНКЦІЇ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування.

На дисплеї по чергово з'являтимуться налаштування, які можна змінити.

ПОТУЖНІСТЬ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ЕНЕРГІЇ / ТЕМПЕРАТУРА



Коли значок **W** миготітиме на дисплеї, поверніть *перемикач*, щоб відрегулювати параметр, та потім натисніть для підтвердження, після цього можна налаштувати наступний параметр (якщо це можливо).

Зверніть увагу: Як тільки функція буде активована, потужність можна змінити, натиснувши **°C/W** для переходу в меню налаштувань, а потім натиснувши *перемикач* для зміни параметру.

ПОТУЖНІСТЬ ГРИЛЯ

Для смаження на грилі передбачено три рівня потужності: 1 (низька), 2 (середня), 3 (висока). Значення за замовченням відображається між двох символів "--", що миготять.



Поверніть ручку та оберіть потрібну програму та підтвердьте, натиснувши на ручку .

ТРИВАЛІСТЬ



Коли на дисплеї миготить значок , за допомогою *перемикача* встановіть бажаний час готування, а потім натисніть кнопку для підтвердження.

Не потрібно задавати час готування, якщо ви бажаєте керувати готуванням вручну: Натисніть кнопку , щоб підтвердити та запустити функцію.

Примітка: Під час приготування їжі ви можете легко налаштувати час приготування, повернувши *перемикач*; кожне натискання збільшує час приготування на 30 секунд.

ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Оберіть функцію, потім за допомогою *перемикача* встановіть бажаний час і натисніть для підтвердження та запуску функції.



Коли духова шафа досягне заданої температури, пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис «Add Food» (Поставити їжу).

Зверніть увагу: бажано не ставити їжу в духову шафу, поки вона не досягне заданої температури.

3. АКТИВАЦІЯ ФУНКЦІЇ

Застосувавши потрібні налаштування, натисніть , щоб активувати функцію.

При кожному повторному натисканні кнопки час приготування буде збільшуватися ще на 30 секунд (для функцій з використанням мікрохвиль) або на 5 хвилин (для функцій без використання мікрохвиль).

Зверніть увагу: Ви можете в будь-який час натиснути , щоб зупинити активну функцію.

. JET START (МИТТЄВИЙ ЗАПУСК)

Коли духова шафа вимкнена, можна запустити цикл мікрохвильового нагрівання, натиснувши кнопку Пуск. Кожне наступне натискання кнопки збільшує час на 30 секунд. Наприклад, можна запустити функцію мікрохвильової печі тривалістю 90 секунд, тричі натиснувши кнопку , навіть не вмикаючи духову шафу.

. БЛОКУВАННЯ БЕЗПЕКИ

Ця функція автоматично активується, щоб запобігти випадковій активації духової шафи.



Відкрийте та закрийте дверцята, а потім натисніть кнопку для запуску функції.

4. ПАУЗА

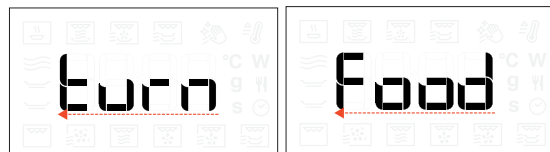
Щоб призупинити активну функцію, наприклад, щоб помішати або перевернути продукти, просто відкрийте дверцята.

Для повторного запуску функції закрийте дверцята та знову натисніть кнопку .

АВТОМАТИЧНА ПАУЗА

(ПЕРЕМІШАТИ АБО ПЕРЕВЕРНУТИ СТРАВУ)

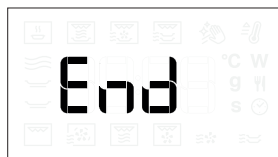
Певні функції будуть призупинені, щоб ви мали можливість перевернути або перемішати страву.



Коли роботу духової шафи буде призупинено, відкрийте дверцята та виконайте запропоновану дію перед тим, як знову закрити дверцята, і натисніть кнопку , щоб продовжити готування.

5. ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

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



Щоб продовжити тривалість готування, не змінюючи налаштування, обертанням *перемикача* встановіть нову тривалість готування та натисніть .

. ОХОЛОДЖЕННЯ

Після вимкнення функції прилад може виконати процедуру охолодження.

На дисплеї з'являється індикація «Cool On».



Після виконання цієї процедури піч автоматично вимикається..

. БЛОКУВАННЯ КНОПОК

Щоб заблокувати кнопки, натисніть і утримуйте  щонайменше протягом 5 секунд.



Повторіть цю дію, щоб розблокувати кнопки.

Зверніть увагу: Блокування кнопок також може активуватися під час готування.

З міркувань безпеки духову шафу можна вимкнути будь-коли, натиснувши й утримуючи кнопку .

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що прилад охолонув.

Ніколи не застосовуйте пристрої очищення парою.

Забороняється використовувати дрітні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.

ВНУТРІШНІ ТА ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протирайте поверхні вологою тканиною з мікрофібри. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.
- Періодично або в разі розливу рідини слід знімати обертове блюдо та його підпору, щоб можна було очистити нижню частину духової шафи, видаливши з неї всі залишки їжі.
- Активуйте функцію «Самоочищення мікрохвильової печі» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.
- Не потрібно очищати гриль, оскільки внаслідок сильного нагрівання згорає весь бруд. Використовуйте цю функцію регулярно.

ПРИЛАДДА

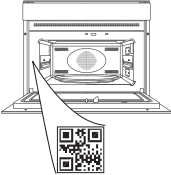
У посудомийній машині можна безпечно мити усе приладдя за винятком деко для запікання Crisp. Деко для запікання Crisp слід мити розчином м'якого мийного засобу у воді. Для видалення бруду обережно протріть його тканиною. Перш ніж мити деко для запікання Crisp, завжди дайте йому спершу охолонути.

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи зникла несправність.
Піч шумить, навіть коли вимкнена.	Працює охолоджувальний вентилятор.	Дочекайтеся завершення процесу охолодження.
На дисплеї відображається літера F і цифра чи інша літера після неї.	Помилка програмного забезпечення.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування і повідомте літеру або число, яке відображається після літери «F».
Клавіатура не працює так, як передбачено. На дисплеї з'являється незрозуміла візуалізація.	Блокування клавіш активовано (див. розділ Блокування клавіш).	Вимкніть блокування клавіш, дотримуючись вказівок у розділі «Блокування клавіш».
Духова шафа не нагрівається.	Коли режим «ДЕМО» увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духову шафу не нагрівається.	Щоб вийти з режиму «ДЕМО», виконайте цю процедуру: послідовно натисніть °C/W, ☺, °C/W, ☺, °C/W, ☺ (всього 6 натискань). Ви почуєте звуковий сигнал, що операція пройшла успішно. Годинник блимає, чекаючи на встановлення часу. На цьому етапі шафа готова до використання.

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

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



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



يُرجى مسح رمز الاستجابة السريعة على جهازك
من أجل الحصول على مزيد من المعلومات

نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL
للحصول على مزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل المنتج الخاص بك
على www.register10.eu

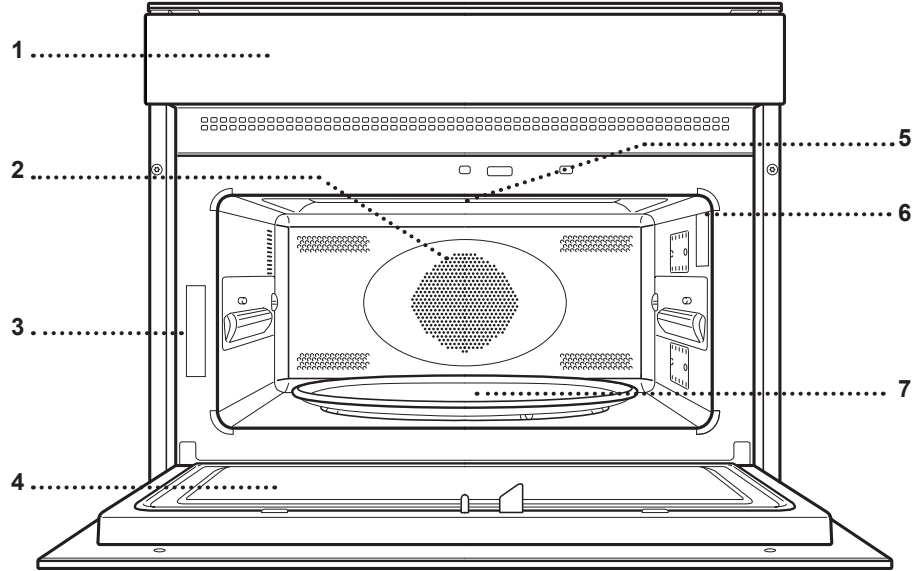


واقرا تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

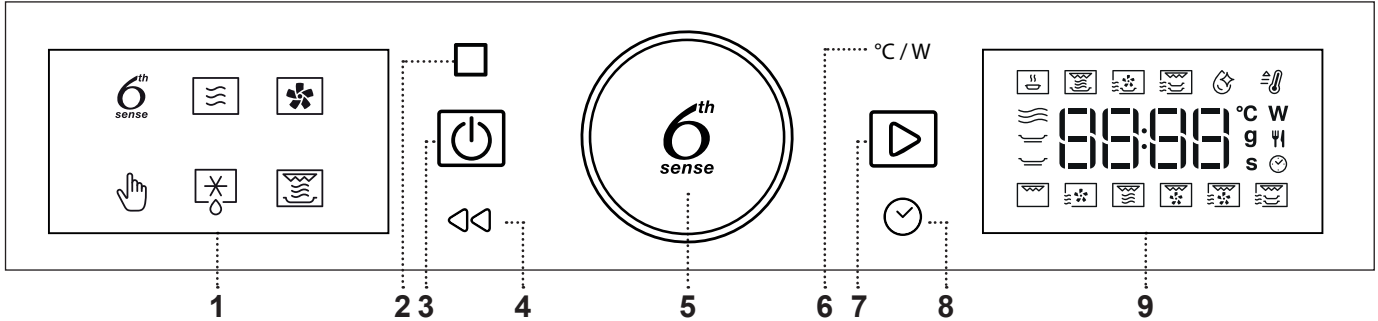


شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. عنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
3. لوحة التمييز (لا تخلصها)
4. الباب
5. عنصر التسخين العلوي/الشواية
6. Light
7. القرص الدوار



لوحة التحكم



7. التشغيل
لتشغيل الوظائف وتأكيد الإعدادات
8. الوقت
لضبط الوقت وتغيير أو تعديل مدة الطهي.
9. الشاشة اليمنى

5. المفتاح الدوار / الزر 6th SENSE
أدره للتنقل عبر الوظائف وضبط جميع
بارامترات الطهي الأخرى. اضغط لاختيار
وضبط والوصول إلى وتأكيد الوظائف أو
البارامترات وتشغيل برنامج الطهي عند
اللزوم.
6. القدرة / درجة الحرارة
لضبط درجة الحرارة، مستوى الشواية أو
قدرة فرن الميكروويف.

1. الشاشة اليسرى
2. الإيقاف المؤقت
لإيقاف دورة الطهي مؤقتاً
3. تشغيل/إيقاف
لتشغيل أو إيقاف الفرن ولإيقاف إحدى
الوظائف الفعالة في أي وقت.
4. رجوع
لعودة إلى الخطوة السابقة. يؤدي الضغط لفترة
طويلة (5 ثوانٍ) إلى تمكين/تعطيل وظيفة قفل
المفاتيح.

تأكد دائماً من إمكانية تدوير القرص الدوار بحرية قبل تشغيل الفرن. يرجى مراعاة عدم خلع القرص الدوار أثناء إدخال أو إخراج الكماليات الأخرى.

قد ترتفع درجة حرارة الملحقات أثناء وظيفة الميكروويف. يوصى باستخدام وسيلة الحماية للتعامل مع الملحقات في نهاية الدورة.

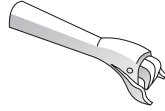
يتوفر عدد من الكماليات في الأسواق. قبل الشراء، تأكد من أنها مناسبة للاستخدام مع الميكروويف ومقاومة لدرجات حرارة الفرن.

تجنب استخدام أواني الطعام أو الشراب المعدنية أثناء الطهي في الميكروويف.

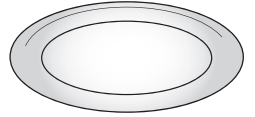
تأكد دائماً من عدم تلامس الأطعمة والكماليات مع جدران الفرن الداخلية.

مقبض صينية إعداد المقرمشات CRISP

يستخدم لإخراج صينية إعداد المقرمشات Crisp الساخنة من الفرن.



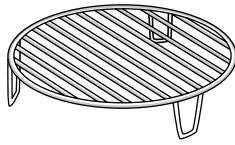
القرص الدوار



موضوع على دعامته، ويمكن استخدام القرص الدوار الزجاجي في جميع طرق الطهي. كما يجب استخدام القرص الدوار دائماً كقاعدة للأواني والكماليات الأخرى، باستثناء صينية الخبز المستطيلة.

الشبكة السلكية

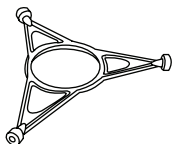
تتيح لك وضع الطعام قريباً من الشواية، لضمان التحمير المثالي للطعام وتوزيع الهواء الساخن بشكل جيد. يجب استخدامه كقاعدة لطبق إعداد المقرمشات في بعض وظائف "القلي المقرمش" ولوضع لوح المقرمشات الثاني في وظائف



"Double Crisp"

ضع الشبكة السلكية على القرص الدوار، مع التأكد من عدم ملامسته لأي أسطح أخرى.

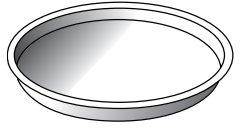
دعامة القرص الدوار



تستخدم الدعامة للقرص الدوار الزجاجي فقط. لا تضع أية كماليات أخرى على الدعامة.

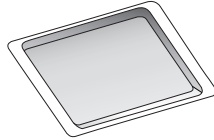
صينية إعداد المقرمشات CRISP

للاستخدام فقط مع الوظائف المحددة. يجب وضع صينية إعداد المقرمشات Crisp دائماً في منتصف القرص الدوار الزجاجي أو الشبكة السلكية (أو كليهما في وظائف "Double Crisp")، ويمكن إحماها وهي فارغة، باستخدام الوظيفة المخصصة لهذا الغرض فقط. ضع الطعام مباشرة على صينية إعداد المقرمشات Crisp.



صينية الخبز المستطيلة

تستخدم صينية الخبز مع الوظائف التي تتيح الطهي بالتوزيع الحراري فقط، لا يستخدم بالاشتراك مع أجهزة الميكروويف أبداً. أدخل اللوح بشكل أفقي وضعه على الشبكة في حيز الطهي.



يرجى ملاحظة: لا يلزم خلع القرص الدوار ودعامته عند استخدام صينية الخبز المستطيلة.

قد يختلف عدد ونوع الكماليات تبعاً للطراز الذي اشتريته. يمكن شراء الكماليات الأخرى غير الموردة بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

وظائف 6th SENSE

وظيفة DOUBLE CRISP 6th SENSE

تسمح هذه الوظيفة الفريدة باستخدام طبقتين مقرمشتين في نفس الوقت لمضاعفة كمية الطعام المراد طهيها أو تناول وجبة كاملة بطهي واحد. الأوزان الموجودة في الجدول مخصصة لصينية إعداد مقرمشات crisp واحدة.

وظيفة PIZZA DOUBLE

يشير الوزن القابل للاختيار إلى بيتزا واحدة، يجب أن يكون لكلا البيتزا وزن مماثل.

وظيفة QUICHE DOUBLE

قد يكون لكل من الكيش حشوات مختلفة، ولكن وزن مماثل. لا يمكن تحديد الأوزان المبينة في الجدول أدناه وهو الوزن الإرشادي الذي يجب أن يكون لكل كيشي.

وظيفة FRENCH FRIES & SAUSAGES

قم بثقب النفاق بالشوكة لمنع انفجارها ثم ضعها على صينية إعداد المقرمشات crisp العلوي والبطاطس المقلية المجمدة على صينية إعداد المقرمشات crisp الموجود بالأسفل. لا يمكن تحديد الأوزان المبينة في الجدول أدناه وهو الوزن الإرشادي الذي يجب أن يكون لكل طعام.

وظيفة VEGETABLES GRATIN & FISH FILLET

تقطع الخضروات وتتبّل بالزيت والبهارات حسب رغبتك وتوضع في صينية إعداد المقرمشات crisp العلوية. ضع السمك على صينية إعداد المقرمشات crisp بالأسفل. لا يمكن تحديد الأوزان المبينة في الجدول أدناه وهو الوزن الإرشادي الذي يجب أن يكون لكل طعام.

وظيفة PEPPERS & AUBERGINES

تقطع الخضروات إلى قطع وتتبّل بالزيت والبهارات حسب رغبتك. ضع الباذنجان على صينية إعداد المقرمشات crisp العلوية والفلفل على صينية إعداد المقرمشات crisp بالأسفل. لا يمكن تحديد الأوزان المبينة في الجدول أدناه وهو الوزن الإرشادي الذي يجب أن يكون لكل طعام.

الوزن	FOOD	الفئة
350 – 600 جم	وظيفة PIZZA DOUBLE	*1
700 – 900 جم	وظيفة QUICHE DOUBLE	2
500 – 600 جم	النفاق والبطاطس المقلية المجمدة	3
500 – 600 جم	وظيفة & FISH FILLET VEGETABLES GRATIN	4
500 – 600 جم	الباذنجان والفلفل	5

الكماليات المطلوبة: صينيتان إعداد المقرمشات crisp، الرف السلكي، مقبض صينية إعداد المقرمشات crisp.

وظيفة CLEAN MW SELF

يسمح البخار المنبعث أثناء دورة التنظيف الخاصة بإزالة الاتساخات وبقايا الأطعمة بسهولة. اسكب كوبًا من ماء الشرب في وعاء مناسب للميكروويف وقم بتنشيط الوظيفة.

مع وظائف 6th SENSE، ما عليك سوى تحديد نوع ووزن أو كمية المواد الغذائية للحصول على أفضل النتائج. وسيقوم الفرن تلقائيًا بحساب الإعدادات المثالية ويستمر في تغييرها مع تقدم عملية الطهي. لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني.

وظيفة إعادة التسخين 6th SENSE REHEAT

لإعادة تسخين الوجبات الجاهزة المجمدة أو الباردة أو في درجة حرارة الغرفة. حيث يقوم الفرن أوتوماتيكيا بضبط الإعدادات اللازمة لتحقيق أفضل نتائج ممكنة في أقصر مدة زمنية. ضع الطعام على صينية أو طبق آمن للاستخدام في الميكروويف ومقاوم للحرارة.

الوزن	FOOD	الفئة
250 – 800 جم	وجبة في طبق	1
400 جم – 1 كجم	لازانيا مجمدة	*2
250 – 800 جم	كمية مجمدة	*3
100 – 500 جم	حليب/ماء	4
200 – 800 جم	حساء	5

وظيفة CRISP 6th SENSE

لإعادة تسخين وطهي الأطعمة المجمدة بسرعة ومنحها طبقة علوية ذهبية ومقرمشة. استخدم هذه الوظيفة مع صينية إعداد المقرمشات الموردة فقط. قم بتقليب الطعام عند طلب ذلك.

الوزن	FOOD	الفئة
400 جم – 1.2 كجم	أجزاء الدجاج	1
100 – 500 جم	بيف برجر	*2
100 – 500 جم	ناجتس الدجاج	*3
350 – 600 جم	البيتزا	*4
100 – 500 جم	Fish Fingers (أصابع السمك)	*5

الكماليات المطلوبة: صينية إعداد المقرمشات Crisp، مقبض صينية إعداد المقرمشات crisp.

وظيفة 6th SENSE CRISP FRY

هذه الوظيفة الصحية والحصرية تجمع بين جودة وظيفة إعداد المقرمشات وخصائص تدوير الهواء الساخن. فهي تحقق نتائج قلي مقرمشة ولذيذة، مع انخفاض ملحوظ في كمية الزيت المطلوبة للقلي، مقارنة بالطريقة التقليدية في الطهي، بل ويمكن الاستغناء عن الزيت تمامًا في بعض الوصفات. ويمكن قلي أنواع مختلفة من الأطعمة، سواء الطازجة أو المجمدة.

الوزن	FOOD	الفئة
500 – 100 جم	French Fries (بطاطس محمرة)	*1
500 – 100 جم	السمك والبطاطس	*2
500 – 100 جم	فيليه الدجاج بالقسماط	3
500 – 100 جم	شرائح الفلفل	4
500 – 100 جم	المأكولات البحرية المقلية	*5

الكماليات المطلوبة: صينية إعداد المقرمشات Crisp، الرف السلكي، مقبض صينية إعداد المقرمشات crisp.

MICROWAVE + FORCED AIR (دفع الهواء + الميكروويف)

لتحضير وجبات الفرن في فترة قصيرة. ينصح باستخدام الرف لتحسين تدوير الهواء.

FOOD	القدرة (واط)	درجة الحرارة (م°)	المدة (دقيقة)
لحم الروست	350	170	35 - 40
فطيرة اللحم	160	180	25 - 35

الكماليات المطلوبة: الشبكة السلكية

MW+GRILL شواية + ميكروويف

لطهي الأطعمة وتحضيرها بسرعة من خلال الدمج بين وظائف الميكروويف والشواية.

FOOD	القدرة (واط)	مستوى الشوي	المدة (دقيقة)
جراتان البطاطس	650	متوسط	20 - 22
بطاطس محشية	650	عالي	10 - 12

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

TURBO GRILL (الشواية التبرو)

للحصول على نتائج مثالية، قم بالدمج بين وظائف الشواية وفرن التوزيع الحراري. نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي.

FOOD	مستوى الشوي	المدة (دقيقة)
كباب الدجاج	عالي	25 - 35

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

MW + TURBO GRILL (الشواية التبرو + الميكروويف)

لطهي وتحضير طعامك بسرعة، قم بدمج الميكروويف مع الشواية وفرن التوزيع الحراري.

FOOD	القدرة (واط)	مستوى الشوي	المدة (دقيقة)
كانيلوني مجمدة	650	عالي	25 - 35
ريش لحم دسم	350	عالي	30 - 40

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

DOUBLE CRISP وظيفة

تتيح لك وظيفة Whirlpool الحصرية استخدام صنيتين إعداد المقرمشات crisp في وقت واحد، مما يضاعف كمية الطعام التي يمكن طهيها. ويمكن استخدامها لطهي نفس الطعام أو طعامين مختلفين. ضع طبق المقرمشات الأول مباشرة على القرص الدوار الزجاجي ثم ضع الطبق الثاني على الشبكة السلكية.

لا تتردد في تجربة مجموعات غذائية مختلفة. ضع الطعام الذي يتطلب طهيًا مكثفًا أو الذي يحتاج إلى أن يكون مقرمشًا أكثر على صنية إعداد المقرمشات crisp العلوية. ضع الأطعمة الأكثر حساسية في صنية إعداد المقرمشات crisp السفلية.

الكماليات المطلوبة: صنيتان إعداد المقرمشات crisp، الرف السلكي، مقبض صينية إعداد المقرمشات crisp

إذابة التجمد

لإذابة التجمد عن الأنواع المختلفة من الأطعمة بسهولة من خلال تحديد وزنها. ضع الطعام دائمًا على القرص الزجاجي الدوار للحصول على أفضل النتائج.

الميكروويف

لطهي الأطعمة والمشروبات وإعادة تسخينها بسرعة. استخدم وظيفة الميكروويف فقط مع الأطعمة أو المشروبات بالداخل للحفاظ على الأداء الوظيفي الصحيح للمنتج.

القدرة (واط)	ملائم لـ
900	إعادة التسخين السريع للمشروبات والأطعمة المحتوية على نسبة ماء عالية.
750	طهي الخضروات.
650	طهي اللحوم والأسماك.
500	طهي صوص اللحوم، أو الصوص المحتوي على جبن أو بيض. لإتمام طهي فطائر اللحم والمعكرونة الفرن.
350	الطهي ببطء ورفق. مثالي لصهر الزبد أو الشيكولاتة.
160	إذابة تجمد الأطعمة المجمدة، تليين الزبد والجبن.
09	تليين الأيس كريم.

الإجراء اللازم	الطعام	القدرة (واط)	المدة (دقيقة)
إعادة التسخين	2 كوب	900	1 - 2
إعادة التسخين	بطاطس مهروسة 1 كجم	900	10 - 12
التذويب/الإذابة	لحم مفروم 500 جم	160	15 - 16
الطهي	الكعك الأسفنجي	750	7 - 8
الطهي	كريمة البيض	500	13 - 16
الطهي	رغيف اللحم	750	17 - 20

FORCED AIR (دفع الهواء)

لتحضير الأطباق بطريقة تعطي نفس نتائج استخدام الفرن التقليدي. يمكن استخدام صينية الخبز أو أواني الطهي الأخرى الملائمة للاستخدام داخل الفرن لطهي أنواع معينة من الأطعمة. لتحقيق أفضل النتائج، تحتوي هذه الوظيفة على مرحلة تسخين مسبق: انتظر نهاية التسخين المسبق لإدخال الطعام.

الطعام	درجة الحرارة (م°)	المدة (دقيقة)
كعك كيك / كعك صغير	160	20 - 30
كعك	160 - 170	20 - 30

الكماليات الموصى بها: صينية الخبز المستطيلة / الشبكة السلكية

وظائف يدوية

وظيفة FAST PREHEAT

لإحماء الفرن بسرعة قبل دورة الطهي. انتظر حتى انتهاء الوظيفة قبل وضع الطعام داخل الفرن. بمجرد انتهاء الإحماء، يقوم الفرن باختيار الوظيفة "Forced Air" (دفع الهواء) أوتوماتيكيا.

GRILL (وظيفة الشواية)

للتحمير، الشواء وعمل الغراتان. نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي.

الطعام	مستوى الشوي	المدة (دقيقة)
Toast (التوست)	عالي	5 - 6*
القرديس	متوسط	18 - 22

* للحصول على شرائح الخبز السمكية، قم بتسخين الميكروويف الفارغ على درجة حرارة عالية لمدة 3 دقائق

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

وظيفة CRISP BREAD DEFROST

هذه الوظيفة الحصرية تسمح لك بإذابة التجمد عن الخبز المجمد. الجمع بين تقنيات إذابة التجمد والقرمشة، سوف يكتسب الخبز مذاقا لذيذا وكأنه مخبوز طازجا. استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلج بسرعة وتسخين لفائف الخبز، الباكيت والكرواسون. يجب استخدام لوح إعداد المقرمشات بالاشتراك مع هذه الوظيفة.

الوزن	FOOD	الفئة
-	الإذابة المؤقتة	*1
100 جم - 2 كجم	اللحوم	*2
100 جم - 3 كجم	الدواجن	*3
100 جم - 2 كجم	أسماك	*4
05 - 800 جم	وظيفة CRISP BREAD DEFROST	*5

وظيفة CRISP



لتحمير الطعام بشكل مثالي سواء من الأعلى أو الأسفل. يجب استخدام هذه الوظيفة مع صينية إعداد المقرمشات Crisp فقط.

المدة (دقيقة)	FOOD
7 - 8	كيك مخمر
*8 - 10	هامبرجر

* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي.

الكماليات المطلوبة: صينية إعداد المقرمشات، مقبض صينية إعداد المقرمشات

الاستخدام لأول مرة

1. تعيين الوقت

يلزم ضبط الوقت عند تشغيل الفرن لأول مرة.



ثم يبدأ رقما الساعة في الوميض: أدر المفتاح لضبط الساعات واضغط على للتأكيد.



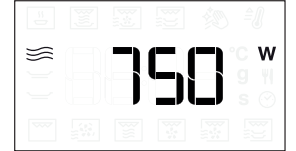
سيبدأ رقما الدقائق في الوميض بوحدة العرض. أدر المفتاح لضبط الدقائق واضغط للتأكيد.

يرجى ملاحظة: لتغيير الوقت في وقت لاحق، اضغط واستمر في الضغط على لأقل من ثانية واحدة بينما الفرن متوقف وكرر الخطوات السابقة. قد يلزم ضبط الوقت مرة أخرى في حالة انقطاع الكهرباء لفترة طويلة.

الاستخدام اليومي

1. اختيار وظيفة

عندما يكون الفرن متوقفاً، يظهر الوقت فقط على وحدة العرض. اضغط واستمر في الضغط على لتشغيل الفرن. أدر المفتاح لعرض الوظائف الرئيسية المتاحة على الشاشة اليسرى. اختر واحدة منها ثم اضغط على ستومض الوظيفة المحددة حالياً، وستتوقف عن الوميض بعد الضغط على المفتاح (أي بعد تحديدها).



لاختيار وظيفة فرعية (إذا توفر)، اختر الوظيفة الرئيسية ثم اضغط على للتأكيد ثم انتقل إلى قائمة الوظيفة.



أدر المفتاح للاختيار من بين الوظائف الفرعية المتاحة على الشاشة اليمنى ثم اضغط على للتأكيد. سوف تومض الوظيفة الفرعية المحددة حتى يتم تأكيدها.

2. إعداد وظيفة

الوظائف الأوتوماتيكية / JET DEFROST

فئة الطعام عند اختيار إحدى الوظائف الأوتوماتيكية، ستحتاج إلى اختيار فئة الطعام المرغوب طهيها.

2. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماماً. قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الموقد وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة. انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الفرن وأخرج الملحقات من الداخل. قم بتسخين الفرن لمدة ساعة تقريباً حتى 200 °م مستخدماً وظيفة مزودة بخاصية تدوير الهواء (مثل "دفع الهواء"). اتبع التعليمات لإعداد الوظيفة بشكل صحيح. يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.



عندما تومض الأيقونة أدر المفتاح لاختيار الفئة المرغوبة ثم اضغط على للتأكيد. تظهر الفئات على الملصقات الموجودة على إطار الباب الداخلي.

الوزن وللحصول على نتائج طهي مثالية، فإن الوظائف الأوتوماتيكية (Jet Defrost) تتطلب منك إدخال وزن الطعام، بالاختيار من بين الإعدادات الافتراضية: وسيقوم الفرن بحساب المدة المثالية للوظيفة للعمل مع كل فئة طعام.



عندما يظهر الإعداد الافتراضي على وحدة العرض وتومض الأيقونة 9 ، أدر المفتاح لضبط الوزن ثم اضغط على للتأكيد.

الوظائف اليدوية

بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، يمكنك تغيير إعداداتها. سوف يظهر بوحدة العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها بالترتيب.



عندما تومض الأيقونة W على شاشة العرض، أدر المفتاح لتعديل الضبط ثم اضغط على ④ للتأكيد واستمر في تغيير الإعدادات التالية (إن أمكن).

يرجى ملاحظة: عند تفعيل الوظيفة، يمكن تغيير الطاقة بالضغط على °C/W للوصول إلى قائمة الإعدادات، ثم إدارة المفتاح لتغيير الإعداد.

قدرة الشواية

هناك ثلاثة مستويات قدرة محددة للشواء: 1 (منخفض)، 2 (متوسط)، 3 (عالي). تظهر بالشاشة القيمة الافتراضية بين الرمزين الومضين " - -".



أدر المفتاح لضبط مستوى الشواء المرغوب، ثم اضغط على ④ للتأكيد.

المدة



عندما تومض الأيقونة ⑤ على وحدة العرض، استخدم المفتاح لضبط مدة الطهي المرغوبة، ثم اضغط على ④ للتأكيد.

لا يلزمك إعداد مدة الطهي إذا كنت ترغب في إدارة الطهي يدويا: اضغط على ④ للتأكيد وأبدأ تشغيل الوظيفة.

ملاحظة: أثناء الطهي يمكنك تعديل زمن الطهي بإدارة المفتاح، تؤدي كل ضغطة على ④ إلى زيادة مدة الطهي بمقدار 03 ثانية.

الإحماء

اختر الوظيفة، ثم استخدم المفتاح لضبط درجة الحرارة التي تريدها واضغط ④ للتأكيد وقم بتشغيل الوظيفة.



عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المستهدفة، يصدر صوت الجرس وتعرض الشاشة "Add Food" (إضافة طعام).

يرجى ملاحظة: يُنصح بعدم وضع الطعام في الفرن حتى يصل إلى درجة الحرارة المستهدفة.

3. تفعيل الوظيفة

وبمجرد تطبيق كافة الإعدادات المرغوبة، اضغط على ④ لتفعيل الوظيفة.

في كل مرة يتم الضغط على الزر ④ مرة أخرى، سيتم زيادة وقت الطهي بمقدار 30 ثانية إضافية (للوظائف التي تستخدم أفران الميكروويف) أو 5 دقائق (للوظائف التي لا تستخدم أفران الميكروويف).

يرجى ملاحظة: يمكنك الضغط على ④ في أي وقت لإيقاف الوظيفة المفعلة حاليا.

التشغيل السريع JET START

عند إيقاف الفرن، من الممكن بدء دورة الميكروويف بالضغط على زر Start (بدء). كل ضغطة إضافية على الزر ④ ستؤدي إلى زيادة الوقت بمقدار 30 ثانية إضافية. على سبيل المثال، من الممكن تشغيل وظيفة الميكروويف لمدة 90 ثانية، بالضغط على الزر ④ ثلاث مرات، دون الحاجة حتى إلى تشغيل الفرن.

قفل الأمان

يتم تفعيل هذه الوظيفة أوتوماتيكيا لمنع تفعيل الفرن بدون قصد.



افتح الباب وأغلقه ثم اضغط على ④ لبدء تشغيل الوظيفة.

4. الإيقاف المؤقت

لإيقاف الوظيفة الفعالة مؤقتا، على سبيل المثال لقلب أو لتقليب الطعام، ما عليك سوى فتح الباب ولإعادة التشغيل، أغلق الباب واضغط على ④.

الإيقاف المؤقت الأوتوماتيكي (قم بتقليب أو قلب الطعام)

تتوقف بعض الوظائف مؤقتا ليتسنى لك فرصة تقليب أو قلب الطعام.



فور توقف الفرن مؤقتا عن الطهي، افتح الباب واتخذ الإجراء المطلوب منك قبل غلق الباب مرة أخرى والضغط على ④ لمواصلة الطهي.

5. زمن انتهاء الطهي

وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.



لإطالة مدة الطهي دون تغيير الإعدادات، أدر المفتاح لضبط مدة طهي جديدة واضغط على [OK].

قيد التبريد

بعد انتهاء عمل وظيفة الهواء الساخن قد يقوم الجهاز بعملية تبريد. تعرض الشاشة "Cool On" (تشغيل التبريد):



بعد هذا الإجراء، يتم إيقاف الفرن تلقائيًا..

قفل المفاتيح

لقفل لوحة المفاتيح، اضغط واستمر في الضغط على OK لمدة 5 ثواني على الأقل.



قم بذلك مرة أخرى لإلغاء قفل لوحة المفاتيح.

يرجى ملاحظة: يمكن تفعيل وظيفة قفل المفاتيح أثناء الطهي. لدواعي السلامة، يمكن إيقاف الفرن في أي وقت باستمرار الضغط على الزر [OK].

التنظيف والصيانة

تأكد أن الجهاز بارد تماما قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.

لا تستخدم أجهزة تنظيف تعمل بالبخار.

الملاحقات

جميع الكماليات آمنة للغسيل في غسالة الأطباق باستثناء صينية إعداد المقرمشات Crisp.

لتنظيف صينية إعداد المقرمشات Crisp باستخدام ماء ومنظف متعادل. للتخلص من البقع العنيدة، فقم بحكها برفق باستخدام قطعة قماش. اترك دائماً صينية إعداد المقرمشات تبرد قبل التنظيف.

الأسطح الداخلية والخارجية

- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
- قم في مواعيد منتظمة، خاصة في حالة وجود آثار انسكاب، بإخراج القرص الدوار ودعامته لتنظيف قاعدة الفرن من بقايا الطعام.
- قم بتفعيل وظيفة "التنظيف الذاتي" MW Self Clean من أجل تنظيف الأسطح الداخلية بشكل مثالي.
- لا تحتاج الشواية إلى تنظيف نظراً لقيام الحرارة الشديدة بحرق أية اتساخات. استخدم هذه الوظيفة على فترات منتظمة.

دليل تحري الأعطال

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بمصدر التيار الرئيسي ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
الفرن يحدث ضجيجاً رغم أنه متوقف.	مروحة التبريد فعالة.	انتظر حتى تنتهي عملية التبريد.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعاً بحرف أو رقم.	خلل ببرمجيات الجهاز.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع لحرف "F".
لوحة المفاتيح لا تعمل كما هو متوقع. تعرض الشاشة صورة غريبة.	تم تفعيل قفل المفاتيح (انظر قسم قفل المفاتيح).	قم بتعطيل قفل المفاتيح باتباع المؤشرات الموجودة في قسم قفل المفاتيح.
الموقد لا يقوم بالتسخين.	عندما تكون الطريقة "DEMO" (الاستعراض) على الوضع "ON" (مشغل)، يتم تفعيل جميع الأوامر والقوائم المتاحة ولكن الفرن لا يقوم بالتسخين.	للخروج من وضع العرض التوضيحي DEMO، اتبع هذا الإجراء: اضغط على W/C° ، W/C° ، W/C° ، W/C° بالترتيب (6 ضغطات في المجمل). ستسمع إشارة صوتية تفيد بنجاح العملية. تومض الساعة في انتظار ضبط الساعة. في هذه المرحلة، يصبح الفرن جاهزاً للاستخدام.

يمكن العثور على السياسات والمستندات القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

- استخدام كود الاستجابة السريعة بجهازك
- زيارة موقعنا الإلكتروني docs.whirlpool.eu/docs
- أو الاتصال بمرکزنا لخدمة ما بعد البيع كحل بديل (انظر رقم التمييز المنتج).

®/TM/© 2025 Whirlpool. تم الإنتاج بموجب ترخيص.



400020030079

Whirlpool