

OWNER'S MANUAL



THANK YOU FOR PURCHASING A WHIRLPOOL PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at www.whirlpool.eu/register

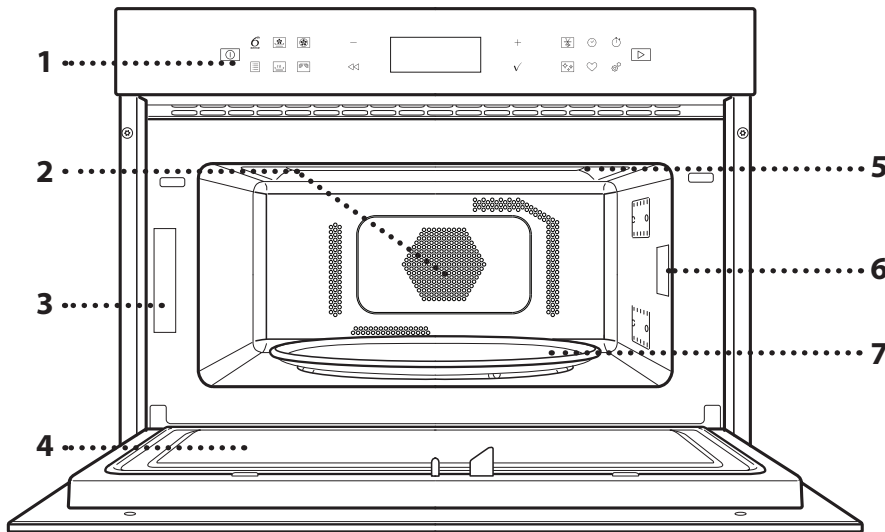


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website docs.whirlpool.eu and following the instructions on the back of this booklet.



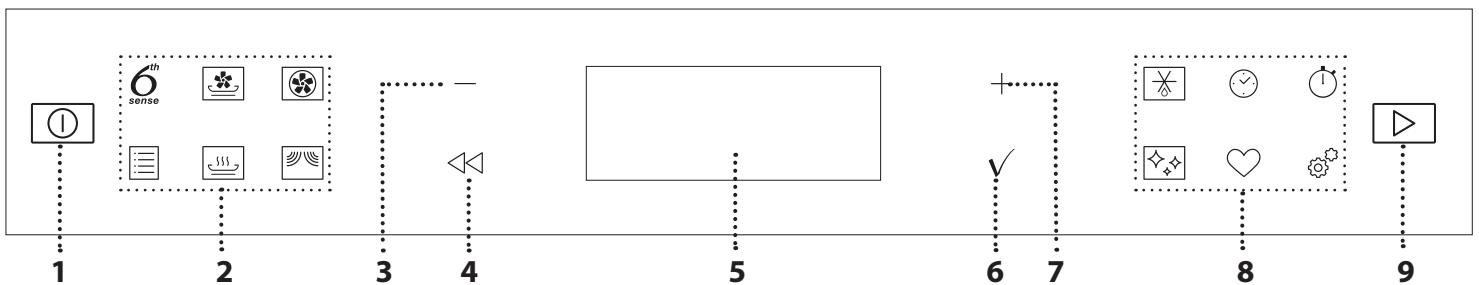
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. ON / OFF

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

2. MENU / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS

For scrolling through a menu and decreasing the settings or values of a function.

4. BACK

For returning to the previous screen. During cooking, allows settings to be changed.

5. DISPLAY

6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS

For scrolling through a menu and increasing the settings or values of a function.

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

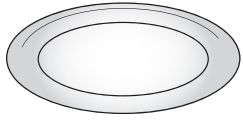
For quick access to the functions, settings and favorites.

9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

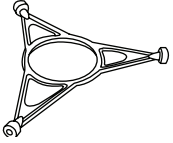
ACCESSORIES

TURNTABLE



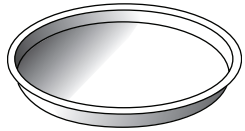
Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods. The turntable must always be used as a base for other containers or accessories.

TURNTABLE SUPPORT



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

CRISP PLATE

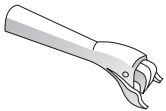


Only for use with the designated functions.

The Crisp plate must always be placed in the centre of the glass turntable 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



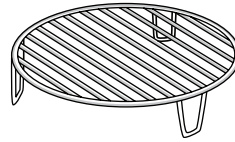
Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

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.

WIRE RACK

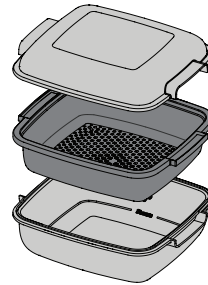


This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish and allows an optimal air circulation.

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

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

STEAMER



.....1 To steam foods such as fish or vegetables, place these in the basket (2) and pour drinking water (100 ml) into the bottom of the steamer (3) to achieve the right amount of steam.

.....2 To boil foods such as potatoes, pasta, rice or cereals, place these directly on the bottom of the steamer (the basket is not

required) and add an appropriate amount of drinking water for the amount you are cooking.

For best results, cover the steamer with the lid (1) provided.

Always place the steamer on the glass turntable and only use it with the appropriate cooking functions, or with microwave function.

The steamer bottom has been designed also to be used in combination with the special Smart clean function.

Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

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.

FUNCTIONS

6th
sense

6th SENSE

These functions automatically select the best temperature and cooking method for all types of food.

• 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.

At the end of reheating process, leaving to stand for 1-2 minutes will always improve the result, especially for frozen food.

Do not open the door during this function.

FOOD	WEIGHT (g)
DINNER PLATE	250 - 500
Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil	
DINNER PLATE-FROZEN	250 - 500
Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil	
SOUP	200 - 800
Heat uncovered in separate bowls	
BEVERAGE	100 - 500
Place a heat resistant plastic spoon into a mug or cup to prevent overboiling	

LASAGNA FROZEN	250 - 500
Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil	

• 6th SENSE COOK

For cooking several kind of dishes and foods and achieving optimal results quickly and easily.

FOOD	WEIGHT (g)
BAKED POTATOES	200 - 1000
Brush with oil or melted butter. Cut a cross on top of the potato and pour with source cream and your favourite topping	
VEGETABLES	200 - 800
Cut in pieces. Distribute evenly into a microwave safe container	
VEGETABLES-FROZEN	200 - 800
Distribute evenly into a microwave safe container	
VEGETABLES-CANNED	200 - 600
Distribute evenly into a microwave safe container	

POPCORN	100
Always place the bag directly on the glass turntable. Pop only one bag a time	

• 6th SENSE 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	WEIGHT (g)
THIN PIZZA FROZEN	200 - 600
Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil	
THICK PIZZA FROZEN	300 - 800
Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil	
HAMBURGERS	200 - 600
Brush with oil and sprinkle with salt before cooking	
CHICKEN WINGS-FROZEN	200 - 500
Distribute evenly in the crisp plate	
BREADED STICK-FROZEN	100 - 500
Distribute evenly in the crisp plate	

Required accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate

• 6th SENSE STEAM

For steam-cooking foods such as vegetables or fish, using the steamer provided. The preparation phase automatically generates steam, bringing the water poured into the bottom of the steamer to the boil. Timings for this phase may vary. The oven then proceeds with steamcooking the food, according to the time set.








Do not open the door during this function.

FOOD	WEIGHT (g)
ROOT VEGETABLES	150 - 500
VEGETABLES	
VEGETABLES-FROZEN	
FISH FILLETS	
CHICKEN FILLETS	
FRUIT	

Required accessories: Steamer

• 6th SENSE RICE & PASTA

To quickly cook rice or pasta. This function must only be used in combination with the steamer.

FOOD	PORTIONS	WEIGHT (g)
RICE		100
		200
		300
		400
PASTA		70
		140
		210

Required accessories: Steamer bottom and lid



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 a variety of preset foods, either fresh or frozen.

Follow the following table to use the accessories as indicated and obtain the best cooking results for each type of food (fresh or frozen).

FOOD	WEIGHT (g)
BREADED CHICKEN FILLETS Coat lightly in oil before cooking. Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on wire rack.	100 - 400
FISH & CHIPS-FROZEN Distribute evenly on the crisp plate.	200 - 400
MIXED FRIED FISH-FROZEN Distribute evenly on the crisp plate.	150 - 400
POTATOES FRIED-FROZEN Distribute evenly on the crisp plate. Turn When prompted.	200 - 400
FRIED CHEESE-FROZEN Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on wire rack.	50 - 300



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.

FOOD	TEMP (°C)	DURATION (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Cheese Cupcake	170 *	25 - 30
Cookies	175 *	12 - 18

* Preheat needed

Recommended accessories: Rectangular baking tray / Wire rack



TRADITIONAL FUNCTIONS

GRILL

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

FOOD	DURATION (min.)
Toast	5 - 6
Prawns	18 - 22

Recommended accessories: Wire rack

GRILL+MW

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

FOOD	POWER (W)	DURATION (min.)
Potatoes gratin	650	20 - 22
Jacket Potatoes	650	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	DURATION (min.)
Chicken Kebab	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)	DURATION (min.)
Cannelloni (Frozen)	650	20 - 25
Pork Chops	350	30 - 40

Recommended accessories: Wire rack

FORCED AIR + MW

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

Recommended accessories: Wire rack

SPECIAL 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.

KEEP WARM

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

RISING

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



MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

POWER (W)	RECOMMENDED FOR
1000	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content.
800	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	1000	1 - 2
Reheat	Mashed potatoes (1 kg)	1000	10 - 12
Defrost	Minced Meat (500 g)	160	13 - 14
Cook	Sponge cake	800	7 - 8
Cook	Egg custard	650	11 - 12
Cook	Meat loaf	800	20 - 22



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 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Turn food halfway through cooking.

Required accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate




JET 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

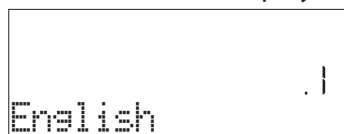
This exclusive Whirlpool function allows you to defrost frozen bread. Combining both Defrost and Crisp technologies, your bread will taste and feel as if it were freshly baked. Use this function to quickly defrost and heat frozen rolls, baguettes & croissants. The Crisp Plate must be used in combination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

FOOD	WEIGHT
CRISP BREAD DEFROST 	50 - 800 g
MEAT	100 g - 2.0 kg
POULTRY	100 g - 2.5 kg
FISH	100 g - 1.5 kg
VEGETABLES	100 g - 2.0 kg
BREAD	100 g - 1.0 kg

FIRST TIME USE


1. SELECT THE LANGUAGE

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



Press + or - to scroll through the list of available languages and select the one you require.

Press ✓ to confirm your selection.

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



TIMERS

For editing function time values.



MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.



SMART 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 the supplied steamer bottom (3) only or on a microwave proof container and activate the function.

Required accessories: Steamer



FAVORITES

For retrieving the list of 10 favorite functions.



SETTINGS

For adjusting the oven settings.

When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute.

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


2. SET THE TIME

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



Press + or - to set the current hour and press ✓: The two digits for the minutes will flash on the display.

Press + or - to set the minutes and press ✓ to confirm.

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


3. 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.

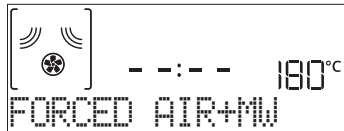
DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Press  to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

The functions can be selected by pressing the icon for one of the main functions or by scrolling through a menu.

To select a function contained in a menu, press **+** or **-** to select the desired one, then press **✓** to confirm.



Please note: Once a function has been selected, the display will recommend the most suitable level for each function.

2. SET THE FUNCTION

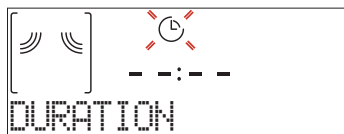
After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence. Pressing **◀** allows you to change the previous setting again.


POWER / TEMPERATURE





When the value flashes on the display, press **+** or **-** to change it, then press **✓** to confirm and continue with the settings that follow (if possible).

DURATION



When the  icon flashes on the display, press **+** or **-** to set the cooking time you require and then press **✓** to confirm.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing : press **+** or **-** to amend it and then press **✓** to confirm.


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

Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using the “Fast preheat” function. 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.


END TIME (START DELAY)

In functions which do not activate the microwave such as “Grill” or “Turbogrill”, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. In microwave functions the end time is equal to the duration.

The display shows the end time while the  icon flashes.



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

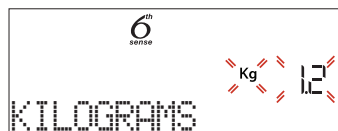
Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than expected. During the waiting time, you can press **+** or **-** to amend the programmed end time or press **◀** to change other settings. By pressing , in order to visualize information, it is possible to switch between end time and duration.

. 6th SENSE

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

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

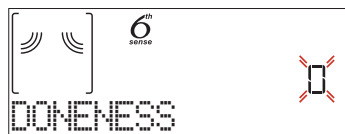
WEIGHT / PORTIONS



To set the function correctly, follow the indications on the display, When prompted, press **+** or **-** to set the required value then press **✓** to confirm.

DONENESS

In 6th Sense functions it is possible to adjust the doneness level.



When prompted, press + or – to select the desired level between Light/Low (-1) and Extra/High (+1). Press ✓ or ▶ to confirm and start the function.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

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

Every time the ▶ is pressed again, the cooking time will be increased by a further 30 seconds.

During the delay phase, by pressing ▶ the oven will skip this phase, starting immediately the function.

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

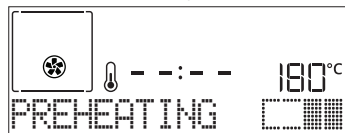
If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will be shown on the display. Press ⏪ to return to previous screen and select a different function or wait for a complete cooling.

JET START

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

4. PREHEATING

The forced air function requires a preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



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

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

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will stop pause it.

The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want the oven to reach using + or –.

5. PAUSE COOKING / ADD, TURN FOOD

PAUSE

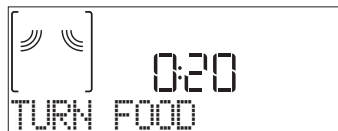
By opening the door, the cooking will be temporarily paused through deactivating heating elements.

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

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

ADD, TURN OR STIR FOOD

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



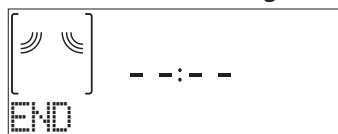
An audible signal will sound and the display shows the action to be done.

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

Please note: When turning or stirring is needed, after 2 minutes, even if no action is performed, the oven will resume the cooking.

6. END OF COOKING

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



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

By pressing ▶ the cooking starts again.

. FAVORITES

To make the oven easier to use, it can save up to 10 of your favorite functions.

Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 10 on your list of favorites.

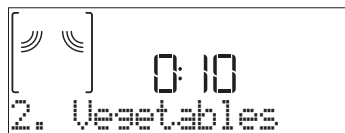


If you would like to save a function as a favorite and store the current settings for future use, press ✓ otherwise, to ignore the request press ⏪.

Once ✓ has been pressed, press + or - to select the number position, then press ✓ to confirm.

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

To call up the functions you have saved at a later time, press ♥: The display will show your list of favorite functions.

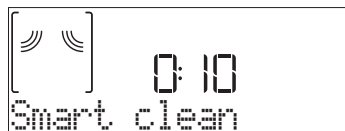


Press + or - to select the function, confirm by pressing ✓, and then press ▶ to activate.

. SMART CLEAN

Remove all accessories (with the exception of the glass turntable) from the microwave oven before activating the function.

Press ⓧ to access the "Smart Clean" function.



Press ▶ to activate the cleaning function: the display will prompt in sequence actions to be performed before starting the cleaning. Press ✓ anytime when done.

When required, pour a cup of drinking water into the supplied steamer bottom or in a microwave resistant container, then close the door.

After the last confirmation, press ▶ to start the cleaning cycle.

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

. MINUTEMINDER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and press + or -: The ⌚ icon will flash on the display.



Press + or - to set the length of time you require and then press ✓ to activate the timer.

An audible signal will sound and the display will indicate once the minuteminder has finished counting down the selected time.

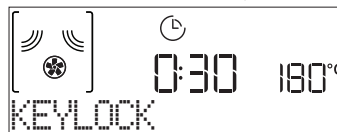
Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function. Press ⓧ to switch on the oven and then select the function you require.

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

During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the ⌚ icon will be displayed), that will continue counting down in background. To retrieve the minuteminder screen press ⓧ to stop the function that is currently active.

. KEYLOCK

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



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

CLEANING

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 "Smart 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.	Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software fault.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".

400011160166

PRODUCT FICHE

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from Whirlpool website docs.whirlpool.eu

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

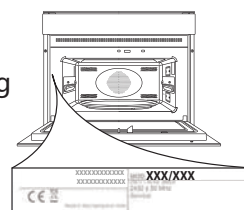
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Download the Use and Care Guide from our website docs.whirlpool.eu (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

You can find our contact details in the warranty manual. When contacting our Client After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



SNELLE REFERENTIEGIDS



WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

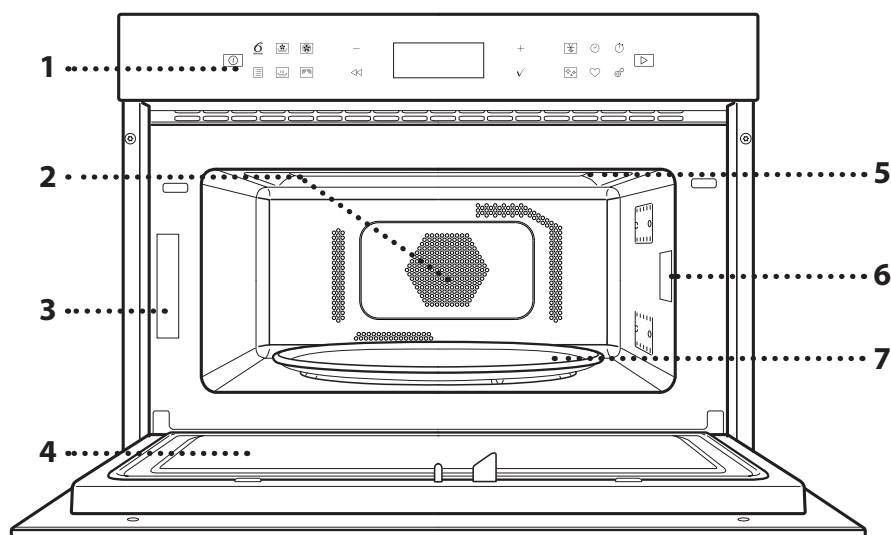
Voor meer gedetailleerde hulp en assistentie, registreer uw product op www.whirlpool.eu/register



U kunt de Veiligheidsinstructies en de Gids voor Gebruik en Onderhoud downloaden van onze website docs.whirlpool.eu en de instructies aan de achterzijde van dit boekje opvolgen.

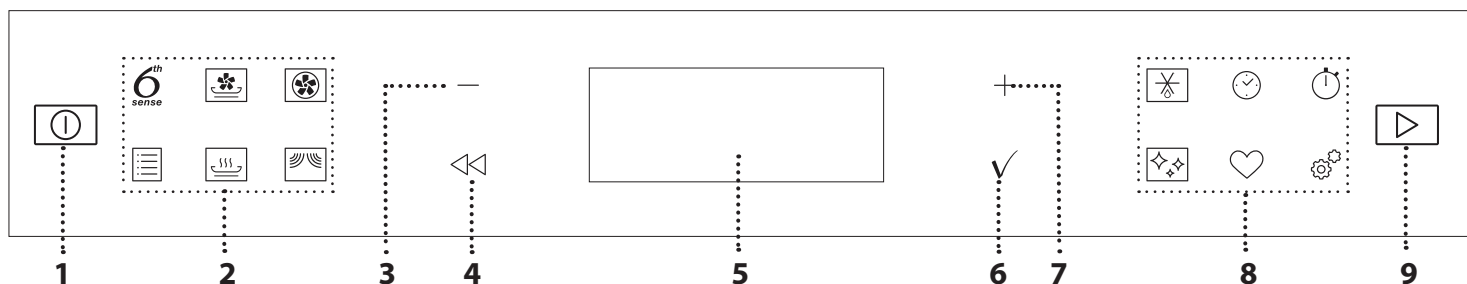
! Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor Gezondheid en Veiligheid.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator en circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
4. Deur
5. Bovenste verwarmingselement/grill
6. Lampjes
7. Draaiplateau

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. AAN / UIT

Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie te stoppen.

2. DIRECTE TOEGANG TOT MENU / FUNCTIES

Om snelle toegang te krijgen tot de functies en het menu.

3. NAVIGATIETOETS MIN

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verlagen.

4. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu.

Dient om tijdens de bereiding de instellingen te veranderen.

5. DISPLAY

6. BEVESTIG

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

7. NAVIGATIETOETS PLUS

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verhogen.

8. DIRECTE TOEGANG TOT OPTIES / FUNCTIES

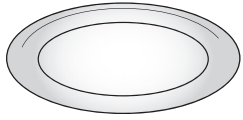
Om snelle toegang te krijgen tot de functies, instellingen en favorieten.

9. START

Voor het starten van een functie met behulp van de gespecificeerde of standaard instellingen.

ACCESSOIRES

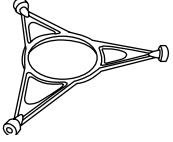
DRAAIPLATEAU



Wanneer het glazen draaiplateau op de plateaudrager wordt gezet kan het voor alle bereidingsmethoden worden gebruikt. Het draaiplateau moet altijd als basis voor andere

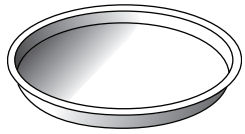
schalen of accessoires worden gebruikt.

PLATEAU DRAGER



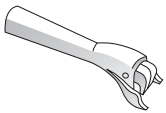
Gebruik de plateaudrager alleen als steun voor het glazen draaiplateau. Laat er geen andere accessoires tegen rusten.

CRISPERPLAAT



Alleen voor gebruik met de daarvoor bestemde functies. De crisperplaat dient altijd in het midden van het glazen draaiplateau te worden geplaatst en kan worden voorverwarmd wanneer deze leeg is, de speciale functie wordt uitsluitend voor dit doel gebruikt. Zet het voedsel rechtstreeks op de crisperplaat.

HANDGREEP VOOR DE CRISPERPLAAT



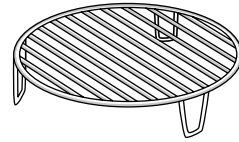
Handig om de hete crisperplaat uit de oven te halen.

Het aantal en type van accessoires is afhankelijk van het model dat u aangekocht hebt.

Er zijn verschillende accessoires verkrijgbaar. 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.

ROOSTER

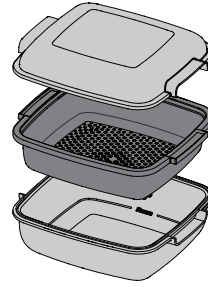


Hiermee kan het voedsel dichterbij de grill worden geplaatst, om het gerecht een perfect bruin korstje te geven en wordt voor optimale heteluchtcirculatie gezorgd.

Het moet gebruikt worden als basis voor de crisperplaat in sommige "Crisp Fry" functies.

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

STOOMPAN



.....1 Om voedsel als vis of groenten te stomen, plaats deze in de mand (2) en giet drinkwater (100 ml) op de bodem van de stoompan (3), voor de juiste hoeveelheid stoom.

.....2 Om voedsel als aardappelen, pasta, rijst of granen te koken, plaats deze rechtstreeks op de bodem van de stoompan

(de mand is niet nodig) en voeg een hoeveelheid drinkwater toe die past bij de hoeveelheid die wordt bereid.

Doe het bijgeleverde deksel (1) op de stoompan, voor de beste resultaten.

Plaats de stoompan op het glazen draaiplateau en gebruik het alleen met de daarvoor bestemde bereidingsfuncties, of met de magnetronfunctie.

De bodem van de stoompan werd ontworpen om ook te worden gebruikt met de speciale Smart clean functie.

Bij de Whirlpool Consumentenservice kunt u apart andere, niet bijgeleverde, accessoires aanschaffen.

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.

FUNCTIES

6th
sense

6th SENSE

Met deze functies wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten voedsel geselecteerd.

6th SENSE OPWARMEN

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

Laat na de opwarming het voedsel nog 1-2 minuten liggen, dat verbetert het resultaat, vooral van bevroren voedsel.

Open de deur niet tijdens deze functie.

VOEDSEL	GEWICHT (g)
MAALTIJD	250 - 500
Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie	
BEVR. MAALTIJD	250 - 500
Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie	
SOEP	200 - 800
Verwarm onbedekt in afzonderlijke kommen	
DRANKEN	100 - 500
Plaats een hittebestendige plastic lepel in mok of kopje om overkoken te voorkomen	
LASAGNE BEVROREN	250 - 500
Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie	

6th SENSE BEREIDING

Om verschillende soorten gerechten en voedsel te bereiden en snel en gemakkelijk optimale resultaten te hebben.

VOEDSEL	GEWICHT (g)
GEBAK. AARDAP.	200 - 1000
Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Snijd een kruis bovenop de aardappel en giet er zure room en uw favoriete topping over	
GROENTEN	200 - 800
Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig in een magnetronbestendige recipiënt	
GROENTEN BEVROREN	200 - 800
Verdeel gelijkmatig in een magnetronbestendige recipiënt	
GROENTEN-IN BLIK	200 - 600
Verdeel gelijkmatig in een magnetronbestendige recipiënt	
POPCORN	100
Plaats de zak altijd rechtstreeks op het glazen draaiplateau. Bereid slechts één zak per keer	

6th SENSE CRISP

Om een gerecht een perfect bruin korstje, zowel bovenop als onderaan het voedsel, te geven.. Deze functie mag alleen met de speciale Crisperplaat gebruikt worden.

VOEDSEL	GEWICHT (g)
DUNNE PIZZA BEVR.	200 - 600
Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie	
DIKKE PIZZA BEVR.	300 - 800
Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie	
HAMBURGERS	200 - 600
Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding	
KIPPENVLEUGELS BEVROREN	200 - 500
Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	
VISTICK BEVROREN	100 - 500
Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	

Benodigde accessoires: Crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat

6th SENSE STOOM

Voor het stomen van voedsel als groenten of vis, met behulp van de bijgeleverde stoompan. De voorbereidingsfase genereert automatisch stoom, door het water dat op de bodem van de stoompan is gegoten aan de kook brengen. De tijdsinstellingen voor deze fase kunnen variëren. De oven gaat vervolgens verder met het stomen van het voedsel, volgens de tijdsinstelling.








Open de deur niet tijdens deze functie.

VOEDSEL	GEWICHT (g)
WORTELEN&KNOLLEN	150 - 500
GROENTEN	
GROENTEN BEVROREN	
VISFILETS	
KIPFILETS	
FRUIT	

Benodigde accessoires: Stoompan

6th SENSE RIJSTEN & PASTA

Om rijst of pasta snel te bereiden. Deze functie dient enkel te worden gebruikt met de stoompan.

VOEDSEL	PORTIES	GEWICHT (g)
RIJST		100
		200
		300
		400
PASTA		70
		140
		210

Benodigde accessoires: Onderste deel stoompan en deksel



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 bereid, zowel verse als bevroren.

Volg de onderstaande tabel om de accessoires volgens de aanwijzingen te gebruiken en u verkrijgt de beste bereidingsresultaten voor elk type voedsel (vers of bevroren).

VOEDSEL	GEWICHT (g)
KIPFILET GEPANEERD Bedek met een weinig olie alvorens te bereiden. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster.	100 - 400
VIS & FRIETEN-BEVROREN Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	200 - 400
GEMENGDE GEBAKKEN VIS-BEVROREN Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	150 - 400
GEBAKKEN AARDAPPELS-BEVROREN Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Draai om als dit wordt gevraagd.	200 - 400
GEBAKKEN KAAS-BEVROREN Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster.	50 - 300



TURBOHETELUCHT

Om gerechten te bereiden op een manier die heel dicht aanleunt bij het gebruik van een traditionele oven. De bakplaat of ander gerei dat geschikt is voor gebruik in de oven kan aangewend worden om bepaalde etenswaren te bereiden.

VOEDSEL	TEMP (°C)	DUUR (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Kaascupcake	170 *	25 - 30
Koekjes	175 *	12 - 18

* Voorverwarmen nodig

Aanbevolen accessoires: Rechthoekige bakplaat / Rooster



TRADITIONELE FUNCTIES

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.

VOEDSEL	DUUR (min.)
Toast	5 - 6
Garnalen	18 - 22

Aanbevolen accessoires: Rooster

GRILL + MAGN.

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

VOEDSEL	VERMOGEN (W)	DUUR (min.)
Gegratineerde aardappelen	650	20 - 22
Gepofte aardap.	650	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.

VOEDSEL	DUUR (min.)
Kip kebab	25 - 35

Aanbevolen accessoires: Rooster

TURBO GRILL + MAGNETRON

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

VOEDSEL	VERMOGEN (W)	DUUR (min.)
Cannelloni (bevroren)	650	20 - 25
Varkenskarbonade	350	30 - 40

Aanbevolen accessoires: Rooster

TURBO HETELUCHT + MAGNETRON

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

VOEDSEL	VERMOGEN (W)	TEMP (°C)	DUUR (min.)
Braadstuk	350	170	35 - 40
Vleestaart	160	180	25 - 35

Aanbevolen accessoires: Rooster

SPECIALE BEREIDINGSFUNCTIES

» SNEL VOORVERWARMEN

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 "Turbohetelucht"-functie selecteren.

» WARMHOUDEN

Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten, inclusief vlees, gefrituurde gerechten of gebak.

» RIJZEN

Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.



MAGNETRON

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

VERMOGEN (W)	AANBEVOLEN VOOR
1000	Snel opwarmen van dranken of andere voedingsmiddelen met een hoog watergehalte.
800	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.

ACTIE	VOEDSEL	VERMOGEN (W)	DUUR (min.)
Opwarmen	2 bekers	1000	1 - 2
Opwarmen	Aardappelpuree (1 kg)	1000	10 - 12
Ontdooien	Gehakt (500 kg)	160	13 - 14
Bereiden	Luchtige cake	800	7 - 8
Bereiden	Custard	650	11 - 12
Bereiden	Gehaktbrood	800	20 - 22

CRISP

Om een gerecht een perfect bruin korstje, zowel bovenop als onderaan het voedsel, te geven.. Deze functie mag alleen met de speciale Crisperplaat gebruikt worden.

VOEDSEL	DUUR (min.)
Gegiste cake	7 - 10
Hamburgers	8 - 10 *

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.


Benodigde accessoires: Crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat

JET DEFROST

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 ONTDOOIE

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.

VOEDSEL	GEWICHT
BROOD KNAPPERIG ONTDOOIE 	50 - 800 g
VLEES	100 g - 2,0 kg
GEVOGELTE	100 g - 2,5 kg
VIS	100 g - 1,5 kg
GROENTEN	100 g - 2,0 kg
BROOD	100 g - 1,0 kg

KOOKWEKKERS

Om de tijdwaarden van de functie te bewerken.

KOOKWEKKER

Om de tijd bij te houden zonder een functie in te schakelen.

SMART CLEAN

Door de werking van de waterdamp die tijdens deze speciale reinigingscyclus vrijkomt kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet een kop drinkwater alleen op de bodem van de bijgeleverde stoompan (3) of in een magnetronbestendige recipiënt en schakel de functie in.

Benodigde accessoires: Stoompan

FAVORIET

Om de lijst van de 10 favoriete functies op te vragen.

INSTELLINGEN

Om de instellingen van het apparaat te regelen.

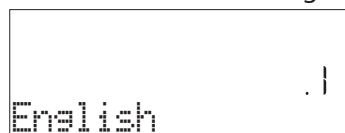
Wanneer de modus "ECO" actief is, zal het display minder helder zijn om energie te besparen en zal de lamp na 1 minuut uitgaan. Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. Om deze modus uit te schakelen, open "DEMO" op het menu van de "INSTELLINGEN" en selecteer "Off".

Als "FABRIEKSRESET" wordt geselecteerd, wordt het product uitgeschakeld en gaat vervolgens terug naar de eerste inschakeling. Alle instellingen worden gewist.

EERSTE GEBRUIK


1. SELECTEER DE TAAL

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet: "English" verschijnt op het display.



Druk op + of - om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal.

Druk op ✓ om uw selectie te bevestigen.

Let op: De taal kunt u later veranderen door "TAAL" te kiezen in het menu van de "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op  drukt.


2. DE TIJD REGELEN

Na selectie van de taal moet ook de huidige tijd geregeld worden: Op het display knippen de twee cijfers die het uur aangeven.



Druk op + of - om het huidige uur in te stellen en druk op ✓ : Op het display knippen de twee cijfers die de minuten aangeven.

Druk op + of - om de minuten in te stellen en druk op ✓ om te bevestigen.

Let op: Wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen. Selecteer "KLOK" in het menu van de "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op  drukt.


3. 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.

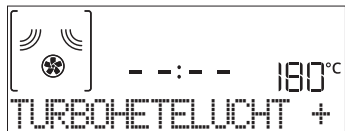
DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Druk op  om de oven in te schakelen: het display toont de laatst gebruikte hoofdfunctie of het hoofdmenu.

De functies kunnen geselecteerd worden als u op het pictogram van een van de hoofdfuncties drukt of door een menu scrolt.

Om een functie in een menu te selecteren, druk op $+$ of $-$ om de gewenste functie te selecteren, druk vervolgens op \checkmark om te bevestigen.



Let op: Zodra een functie is geselecteerd, zal op het display voor elke functie het meest geschikte niveau worden weergegeven.

2. DE FUNCTIE INSTELLEN

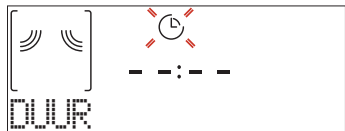
Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Op het display verschijnen de instellingen die in de juiste volgorde kunnen worden gewijzigd. Door te drukken op \ll kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.


VERMOGEN / TEMPERATUUR




Wanneer er een waarde knippert op het display, druk dan op $+$ of $-$ om het te veranderen, druk daarna op \checkmark om te bevestigen en ga verder met de instellingen die volgen (indien mogelijk).

DUUR



Wanneer het  symbool knippert op het display, druk op $+$ of $-$ om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op \checkmark om te bevestigen.

Let op: U kunt de bereidingstijd regelen die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op  te drukken: druk op $+$ of $-$ om het te wijzigen en druk vervolgens op \checkmark om te bevestigen.


Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren in functies zonder magnetron, hoeft u geen bereidingstijd in te stellen (geen tijdstelling): Druk op \checkmark of  om te bevestigen en de functie te starten. Als u deze modus selecteert, kunt u het uitstel van de start niet instellen.

Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer een uur met de functie "Snel voorverw.". Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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

EINDTIJD (UITSTEL VAN START)

Bij functies die de magnetron niet inschakelen, zoals "Grill" of "Turbo Grill", kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld, het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Bij functies met magnetron is de eindtijd gelijk aan de duur.

Op het display wordt de eindtijd weergegeven terwijl het  pictogram knippert.



Druk op $+$ of $-$ om het uur in te stellen waarop de bereiding moet klaar zijn, druk vervolgens op \checkmark om te bevestigen en de functie in te schakelen. Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.

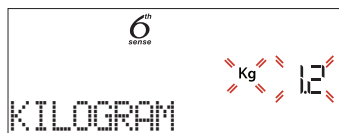
Let op: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven bereikt de door u gewenste temperatuur geleidelijk, en dat betekent dat de bereidingstijden iets langer dan verwacht zullen zijn. Tijdens de wachttijd kunt u op $+$ of $-$ drukken om de geprogrammeerde eindtijd te veranderen of op \ll drukken om andere instellingen te veranderen. Als u op  drukt om informatie weer te geven, kunt u overschakelen van eindtijd naar duur en terug.

6th SENSE

Deze functies selecteren automatisch de beste bereidingswijze, vermogen, temperatuur en duur voor alle beschikbare gerechten.

Geef enkel de kenmerken van het voedsel wanneer dit gevraagd wordt om een optimaal resultaat te verkrijgen.

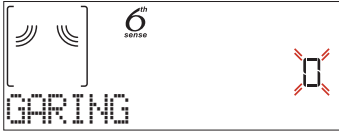
GEWICHT / PORTIES



Om de functie correct in te stellen volgt u de aanwijzingen op de display, als dit gevraagd wordt; druk op $+$ of $-$ om de gewenste waarde in te stellen en druk vervolgens op \checkmark om te bevestigen.

GARING

Bij 6th Sense-functies kunt u het niveau van gaarheid afstellen.



Druk op + of - , als dit gevraagd wordt, om het gewenste niveau te selecteren tussen Licht/Laag (-1) en Extra/Hoog (+1). Druk op ✓ of ▶ om te bevestigen en de functie te starten.

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

Als de standaardwaarden de gewenste waarden zijn, of zodra u de gewenste instellingen heeft ingevoerd, kunt u op eender welk ogenblik op ▶ drukken om de functie te starten.

Telkens wanneer de toets ▶ opnieuw wordt ingedrukt, wordt de bereidingstijd met nog eens 30 seconden verhoogd.

Als u tijdens de uitstelfase op ▶ drukt, slaat de oven deze fase over en start de functie onmiddellijk.

Let op: Stop de ingeschakelde functie wanneer u dat wilt door te drukken op Ⓞ.

Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op het display. Druk op ⏪ om terug te gaan naar het vorige scherm en selecteer een andere functie of wacht tot de oven helemaal afgekoeld is.

JET START

Wanneer de oven is uitgeschakeld, drukt u op ▶ om het bereiden met de magnetronfunctie in te schakelen, op volle kracht (1000 W) voor 30 seconden.

4. VOORVERWARMEN

Voor de heteluchtfunctie is een voorverwarmingsfase nodig: Zodra de functie is begonnen wordt op het display aangegeven dat de voorverwarmingsfase is ingeschakeld.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont het display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft en dat er voedsel moet worden toegevoegd.

Open nu de deur, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start het bereiden door ✓ of ▶ in te drukken.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijke resultaat van de bereiding. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden gestopt.

De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase. De door u gewenste oventemperatuur kan altijd met behulp van + of - worden gewijzigd.

5. BEREIDING PAUZEREN / VOEDSEL TOEVOEGEN, OMDRAAIEN

PAUZE

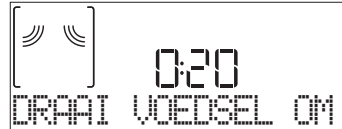
Als de deur wordt geopend, wordt de bereiding tijdelijk onderbroken en worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

Om de bereiding te hervatten sluit u de deur en drukt u op ▶.

Let op: Open bij "6th Sense"-functies de deur enkel als dit gevraagd wordt.

VOEDSEL TOEVOEGEN, OMDRAAIEN OF DOORROEREN

Bij sommige 6th Sense-bereidingsrecepten moet voedsel toegevoegd worden na de voorverwarmingsfase of moeten ingrediënten toegevoegd worden om de bereiding te voltooien. Op dezelfde wijze zijn er instructies om het voedsel tijdens de bereiding om te draaien of door te roeren.



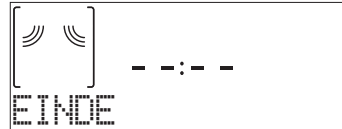
Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

Open de deur, voer de actie uit die op het display staat en sluit de deur, druk vervolgens op ▶ om de bereiding verder uit te voeren.

Let op: Als er moet worden omgedraaid of doorgeroerd, voert de oven de bereiding na 2 minuten verder uit, ook als geen actie is uitgevoerd.

6. EINDE BEREIDINGSTIJD

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



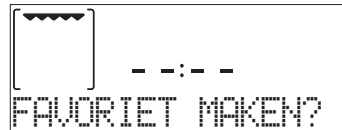
Druk op ▶ om manueel met de bereiding verder te gaan en tijd toe te voegen, met stappen van 30 seconden (voor functies met magnetron) of van 5 minuten (zonder magnetron), of druk op + om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe duur in te stellen. In beide gevallen worden de bereidingsparameters behouden.

Als u op ▶ drukt, start de bereiding opnieuw.

. FAVORIET

Voor een gemakkelijker gebruik kan de oven maximaal 10 van uw favoriete functies opslaan.

Zodra de bereiding klaar is, zal het display aangeven dat de functie wordt opgeslagen in een nummer tussen 1 en 10 op uw lijst met favorieten.

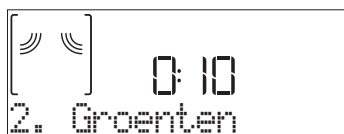


Als u een functie wilt opslaan als een favoriet en de huidige instellingen voor later gebruik, drukt u op \checkmark , in het andere geval, om de aanwijzing te negeren, drukt u op \ll .

Zodra u op \checkmark heeft gedrukt, drukt u op $+$ of $-$ om de nummerpositie te selecteren, en drukt vervolgens op \checkmark om te bevestigen.

Let op: Als het geheugen vol is of het nummer al in gebruik is, wordt u gevraagd te bevestigen om de vorige functie te overschrijven.

Om de functies die u hebt opgeslagen op een later tijdstip op te roepen, drukt u op \heartsuit : het display geeft uw lijst met favoriete functies weer.

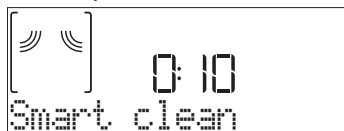


Druk op $+$ of $-$ om de functie te selecteren, bevestig door op \checkmark te drukken, en drukt daarna op \triangleright om te activeren.

. SMART CLEAN

Verwijder alle accessoires (behalve het glazen draaiplateau) uit de magnetron alvorens de functie in te schakelen.

Druk op \boxtimes om de functie "Smart Clean" te openen.



Druk op \triangleright om de reinigingsfunctie in te schakelen: de display geeft acties weer die in die volgorde moeten worden uitgevoerd alvorens de reiniging te starten. Druk op \checkmark wanneer u wilt, als u klaar bent.

Als dit wordt gevraagd, giet u een kop drinkwater op de bodem van de bijgeleverde stoompan of in een magnetronbestendige recipiënt en sluit dan de deur.

Na de laatste bevestiging drukt u op \triangleright om de reinigingscyclus te starten.

Na de cyclus verwijdert u de recipiënt, reinig verder met een zachte doek en droog vervolgens de ovenruimte met een vochtige microvezeldoek.

. KOOKWEKKER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan het display gebruikt worden als kookwekker. Om deze functie te activeren, zorg ervoor dat de oven uitgeschakeld is en druk op $+$ of $-$: Het \odot symbool knippert op het display.



Druk op $+$ of $-$ om de gewenste duur in te stellen en druk dan op \checkmark om de kookwekker in te schakelen.

U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Als de kookwekker is ingeschakeld, kunt u ook een functie selecteren en inschakelen. Druk op \odot om de oven in te schakelen, selecteer dan de gewenste functie.

Zodra de functie is gestart gaat de kookwekker door met onafhankelijk aftellen, zonder de functie zelf te verstoren.

Tijdens deze fase kunt u de kookwekker niet zien (alleen het pictogram \odot wordt weergegeven), die op de achtergrond verder aftelt. Om het kookwekkerscherp op te vragen drukt u op \odot om de functie uit te schakelen die op dat ogenblik actief is.

. VERGREDELING

Om de toetsen te vergrendelen houdt u \ll tenminste vijf seconden lang ingedrukt. Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.



Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de functie om het even wanneer uitgeschakeld worden door \odot in te drukken.

REINIGING

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. Droog af 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 "Smart Clean" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.
- De grill hoeft niet te worden gereinigd, want de intense hitte brandt al het vuil weg. Gebruik deze functie regelmatig.

ACCESSOIRES

Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig, met uitzondering van de crisperplaat.

De crisperplaat moet worden afgewassen met water en een mild afwasmiddel. Bij hardnekkig vuil zachtjes met een doek wrijven. Laat de crisperplaat altijd afkoelen voordat u deze schoonmaakt.


PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Loskoppeling van het elektriciteitsnet.	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.	Open de deur of houd open of wacht totdat het koelproces klaar is.
Op het display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwarefout.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".

PRODUCT

 [www](http://www.whirlpool.eu) De productfiche met energiegegevens van dit apparaat kan gedownload worden van de Whirlpool website docs.whirlpool.eu

HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD TE VERKRIJGEN

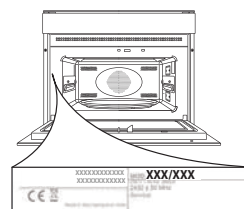
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op onze website docs.whirlpool.eu (u kunt deze QR code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.



> U kunt ook contact opnemen met onze Consumentenservice.

CONTACT OPNEMEN MET CONSUMENTENSERVICE

Onze contactgegevens staan in de garantiehandleiding. Wanneer u contact opneemt met de Consumentenservice gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL

Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur www.whirlpool.eu/register

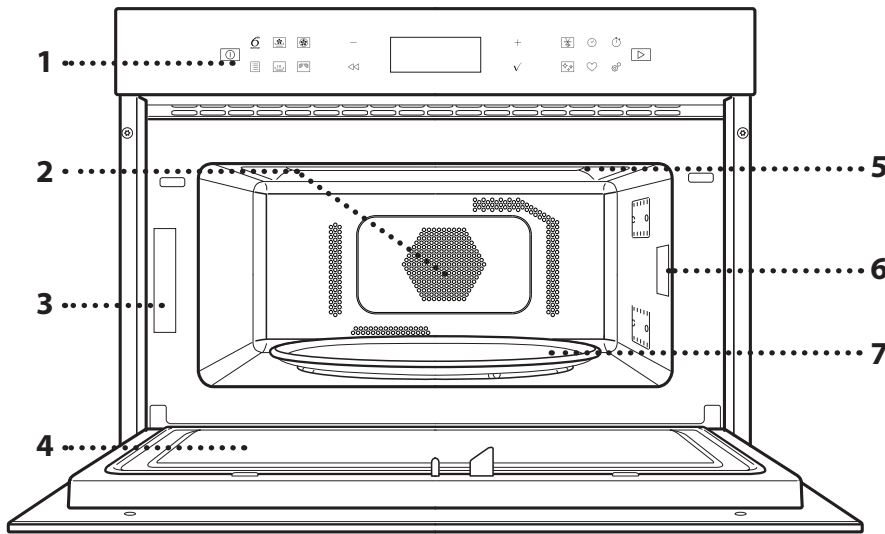


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web docs.whirlpool.eu et en suivant les consignes au dos de ce livret.



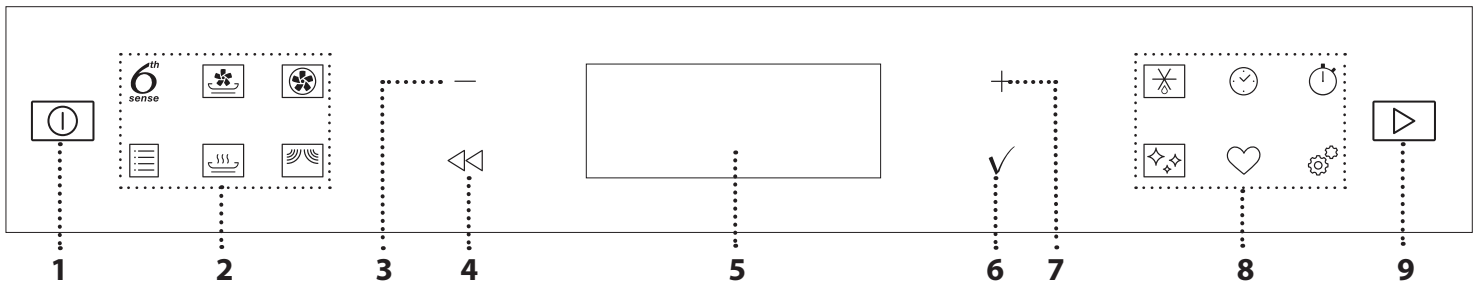
Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ventilateur et élément chauffant rond (non-visible)
3. Plaque signalétique (ne pas enlever)
4. Porte
5. Élément chauffant supérieur/grill
6. Ampoule
7. Plaque tournante

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1. ON / OFF

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

2. ACCÈS DIRECT AU MENU / FONCTIONS

Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS

Pour naviguer à travers un menu et diminuer les réglages ou valeurs d'une fonction.

4. RETOUR

Pour retourner au menu précédent. Pendant la cuisson, permet de modifier les réglages.

5. ÉCRAN

6. CONFIRMER

Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS

Pour naviguer à travers un menu et augmenter les réglages ou valeurs d'une fonction.

8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS

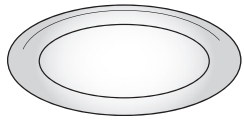
Pour accéder rapidement aux fonctions, aux réglages et aux favoris.

9. DÉMARRER

Pour lancer une fonction en utilisant des réglages de base ou spécifique.

ACCESSOIRES

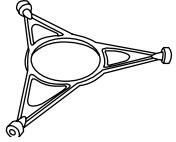
PLAQUE TOURNANTE



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

pour les autres récipients ou accessoires.

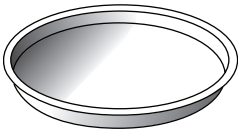
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre.

Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

PLAT CRISP

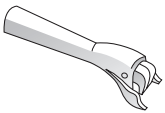


Utiliser seulement avec les fonctions désignées.

Le plat Crisp doit être placé au centre de la plaque tournante en verre, et peut être préchauffé

lorsqu'il est vide en utilisant la fonction spéciale prévue à cet effet. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.

POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP



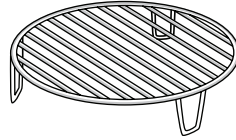
Utile pour retirer le plat Crisp chaud du four.

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

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

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

GRILLE MÉTALLIQUE



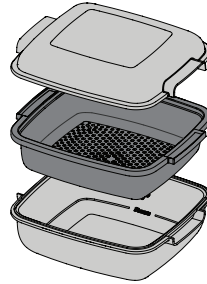
Elle vous permet de placer les aliments plus prêts du gril, pour un dorage parfait de vos plats et pour une circulation optimale de l'air.

Elle doit être utilisée comme base

pour le plat crisp dans certaines fonctions "Crisp Fry".

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

CUISEUR-VAPEUR



-1 Pour cuire à la vapeur les aliments comme le poisson ou les légumes, placez-les dans le panier (2) et versez de l'eau potable (100 ml) dans la partie inférieure du panier-vapeur (3)
-2
-3 pour obtenir la bonne quantité de vapeur.

Pour cuire des aliments comme les pommes de terre, les pâtes,

le riz, ou les céréales, placez-les directement dans la partie inférieure du cuiseur-vapeur (vous n'avez pas besoin du panier) et ajoutez la quantité d'eau potable adéquate pour la quantité d'aliments à cuire..

Pour les meilleurs résultats, couvrez le panier-vapeur avec le couvercle (1) fourni.

Placez toujours le panier-vapeur sur la plaque tournante en verre et utilisez-le uniquement avec les fonctions de cuisson compatibles ou avec les fonctions du four à micro-ondes.

Le fond du cuiseur vapeur a été conçu pour être également utilisé en combinaison avec la fonction de Smart clean spéciale.

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

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

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

FONCTIONS

6th
sense

6th SENSE

Ces fonctions sélectionnent automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types d'aliments.

6th SENSE RÉCHAUFFAGE

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

À la fin du processus de réchauffage, laissez au repos 1-2 minutes pour améliorer le résultat, en particulier pour les aliments congelés.

N'ouvrez pas la porte pendant cette fonction.

ALIMENTS	POIDS (g)
GRANDE ASSIETTE	250 - 500
Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium	
GRANDE ASSIETTE SURGELÉE	250 - 500
Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium	
SOUPE	200 - 800
Chauffer sans couvrir dans des bols séparés	
BOISSONS	100 - 500
Placer une cuillère en plastique résistante à la chaleur dans un mug ou une tasse pour éviter une ébullition excessive	
LASAGNES SURGELÉES	250 - 500
Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium	

6th SENSE CUISSON

Pour cuire plusieurs sortes d'aliments et atteindre de résultats optimums rapidement et facilement.

ALIMENTS	POIDS (g)
POMMES DE TERRE	200 - 1000
Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Faites un croix sur le haut de la pomme de terre et versez avec la crème et votre assaisonnement favori	
LÉGUMES	200 - 800
Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans un récipient résistant au micro-ondes	
LÉGUMES SURGELÉS	200 - 800
Répartissez uniformément dans un récipient résistant au micro-ondes	
LÉGUMES EN BOÎTES	200 - 600
Répartissez uniformément dans un récipient résistant au micro-ondes	
POPCORN	100
Placez toujours le sac directement sur la plaque tournante en verre. Placez un seul sachet à la fois	

6th SENSE CRISP

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

ALIMENTS	POIDS (g)
PIZZA FINE CONGELÉE	200 - 600
Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium	
PIZZA ÉPAISSE CONGELÉE	300 - 800
Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium	
HAMBURGERS	200 - 600
Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson	
AILES DE POULETS SURGELÉES	200 - 500
Répartissez uniformément sur le plat crisp	
BÂTONNETS PANÉS SURGELÉS	100 - 500
Répartissez uniformément sur le plat crisp	

Accessoires nécessaires : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp

6th SENSE VAPEUR

Pour la cuisson à la vapeur des aliments comme les légumes ou le poisson en utilisant le panier-vapeur fourni. La phase de préparation génère automatiquement de la vapeur, amenant à ébullition l'eau versée au fond du panier-vapeur. La durée de cette phase peut varier. Le four procède alors avec la cuisson à la vapeur des aliments, selon le temps réglé.








N'ouvrez pas la porte pendant cette fonction.

ALIMENTS	POIDS (g)
RACINES&TUBERC.	
LÉGUMES	
LÉGUMES SURGELÉS	150 - 500
FILETS DE POISSON	
FILETS DE POULET	
FRUITS	

Accessoires nécessaires : Cuiseur-vapeur

6th SENSE RIZ & PÂTES

Pour cuire rapidement le riz ou les pâtes. Cette fonction ne doit être utilisée qu'en combinaison avec le cuit-vapeur.

ALIMENTS	PORTIONS	POIDS (g)
RIZ		100
		200
		300
		400
PÂTES		70
		140
		210

Accessoires nécessaires : Cuit-vapeur avec couvercle



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.

Suivez le tableau suivant pour utiliser les accessoires comme indiqué et obtenir les meilleurs résultats de cuisson pour chaque type d'aliment (frais ou congelés).

ALIMENTS	POIDS (g)
FILETS DE POULET PANÉS Revêtir légèrement d'huile avant la cuisson. Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique.	100 - 400
FISH & CHIPS SURGELÉ Répartir uniformément sur le plat crisp.	200 - 400
POISSON FRIT MIXTE SURGELÉ Répartir uniformément sur le plat crisp.	150 - 400
FRITES SURGELÉES Répartir uniformément sur le plat crisp. Tournez quand cela vous est demandé.	200 - 400
FROMAGE FRIT SURGELÉ Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique.	50 - 300



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.

ALIMENTS	TEMP. (°C)	DURÉE (min)
Soufflés	175	30 - 35
Cupcake au fromage	170 *	25 - 30
Biscuits	175 *	12 - 18

* Préchauffage nécessaire

Accessoires recommandés : Plateau de cuisson / grille métallique rectangulaire



FONCTIONS TRADITIONNELLES

• GRILL

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

ALIMENTS	DURÉE (min)
Rôtie	5 - 6
Crevettes	18 - 22

Accessoires recommandés : Grille métallique

• GRIL+MICRO-ONDES

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

ALIMENTS	PUISSANCE (W)	DURÉE (min)
Gratin de pommes de terre	650	20 - 22
Pommes de terre entières	650	10 - 12

Accessoires recommandés : Grille métallique

• TURBO GRILL

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

ALIMENTS	DURÉE (min)
Kebab (Brochettes) de poulet	25 - 35

Accessoires recommandés : Grille métallique

• TURBO GRIL+MICRO-ONDES

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

ALIMENTS	PUISSANCE (W)	DURÉE (min)
Cannelloni (Congelés)	650	20 - 25
Côtes de porc	350	30 - 40

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
Tourte à la viande	160	180	25 - 35

Accessoires recommandés : Grille métallique

• FONCTIONS SPÉCIALES

» PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour chauffer rapidement le four avant un cycle de cuisson. Attendez la fin de la fonction avant de placer les aliments dans le four.

Une fois la phase de préchauffage terminée, le four va automatiquement sélectionner la fonction « Chaleur pulsée ».

» GARDER AU CHAUD

Pour conserver les aliments à peine cuits chauds et croustillants (viandes, aliments frits, ou gâteaux).

» LEVAGE DE PÂTE

Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.



MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

PUISSANCE (W)	RECOMMANDÉE POUR
1000	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau.
800	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)
Réchauffage	2 tasses	1000	1 - 2
Réchauffage	Purée (1 kg)	1000	10 - 12
Décongélation	Viande émincée (500g)	160	13 - 14
Cuisson	Génoise	800	7 - 8
Cuisson	Crème aux œufs	650	11 - 12
Cuisson	Pain de viande	800	20 - 22

CRISP

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

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

* Tourner les aliments à mi-cuisson.


Accessoires nécessaires : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp

JET DEFROST

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

PAIN CROUSTILLANT SURGELÉ

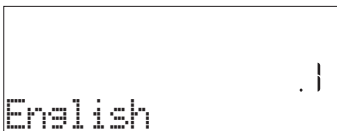
Cette fonction exclusive Whirlpool vous permet de décongeler du pain congelé. En combinant les technologies Décongélation et Crisp, votre pain aura l'air tout juste sorti du four. Utilisez cette fonction pour décongeler et réchauffer rapidement des petits pains surgelés, des baguettes et croissants.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

ALIMENTS	POIDS
PAIN CROUSTILLANT SURGELÉ 	50 - 800 g
VIANDES	100 g - 2,0 kg
VOLAILLE	100 g - 2,5 kg
POISSON	100 g - 1,5 kg
LÉGUMES	100 g - 2,0 kg
PAIN	100 g - 1,0 kg

PREMIÈRE UTILISATION


1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : L'afficheur indiquera "English".



Appuyez sur **+** ou **-** pour faire défiler la liste de langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez.

Appuyez sur **✓** pour confirmer votre sélection.

Veillez noter : La langue peut ensuite être changée en sélectionnant "LANGUE" dans le menu "RÉGLAGES", disponible en appuyant sur .

MINUTERIES

Pour éditer les valeurs de temps de la fonction.

MINUTEUR

Pour garder du temps sans activer de fonction.

SMART CLEAN

L'action de la vapeur libérée pendant ce cycle de nettoyage spécial permet d'enlever facilement la saleté et les résidus alimentaires. Verser une tasse d'eau potable dans le fond du cuiseur vapeur fourni (3) uniquement sur un récipient micro-ondes et activer la fonction.

Accessoires nécessaires : Cuiseur-vapeur

FAVORI

Pour récupérer la liste de 10 fonctions favorites.

RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

Lorsque le mode "ÉCO" est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute.

Lorsque le mode "DÉMO" est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à "DÉMO" à partir du menu « RÉGLAGES » et sélectionnez "Off".

En sélectionnant "REINITIALISER", le produit s'éteint et revient ensuite aux paramètres de son premier allumage. Tous les réglages seront effacés.


2. RÉGLER L'HEURE

Après avoir sélectionné la langue, vous devez régler l'heure : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Appuyez sur **+** ou **-** pour régler l'heure et appuyez sur **✓** : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran.

Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les minutes et appuyez sur **✓** pour confirmer.

Veillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée. Sélectionnez "HORLOGE" dans le menu "RÉGLAGES", disponible en appuyant sur .


3. 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 les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Appuyez sur  pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal. Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en naviguant à travers un menu.

Pour sélectionner une fonction contenue dans un menu, appuyez sur **+** ou **-** pour sélectionner la fonction souhaitée, puis appuyez sur **✓** pour confirmer.



Veillez noter : Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chacune d'elles.

2. RÉGLER UNE FONCTION

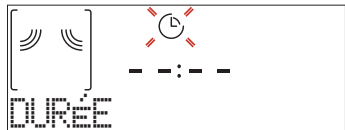
Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés. En appuyant sur **◀**, vous pouvez changer à nouveau les réglages précédents.


PUISSANCE / TEMPÉRATURE





Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur **+** ou **-** pour la changer, puis appuyez sur **✓** pour confirmer et continuez avec les réglages qui suivent (si possible).

DURÉE



Lorsque l'icône  clignote sur l'écran, appuyez sur **+** ou **-** pour régler le temps de cuisson que vous souhaitez puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

Veillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson qui a été réglé pendant la cuisson en appuyant sur  : appuyez sur **+** ou **-** pour le modifier, puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

Dans les fonctions non-micro-ondes, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson si vous souhaitez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur **✓** ou  pour confirmer et démarrer la fonction. En sélectionnant ce mode, vous ne pouvez pas programmer un départ différé.

Chauffez le four à 200 °C pendant environ une heure, idéalement en utilisant la fonction "Préchauffage rapide". Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

Veillez noter : Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.


HEURE DE FIN (DÉPART DIFFÉRÉ)

Dans les fonctions qui n'activent pas le micro-onde comme "Grill" ou "Turbogrill", une fois que vous avez réglé un temps de cuisson, vous pouvez retarder le départ de la fonction en programmant son heure de fin. Dans les fonctions micro-ondes, l'heure de fin est égale à la durée.

L'écran affiche l'heure de fin tandis que l'icône  clignote.



Appuyez sur **+** ou **-** pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson se termine, puis appuyez sur **✓** pour confirmer et activer la fonction. Placer les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.

Veillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four atteindra la température que vous souhaitez progressivement, ce qui signifie que les temps de cuisson seront légèrement plus longs que prévu. Pendant le temps d'attente, vous pouvez appuyer sur **+** ou **-** pour modifier l'heure de fin programmée ou appuyer sur **◀** pour changer d'autres réglages. En appuyant sur , afin de visualiser l'information, il est possible de passer de l'heure de fin à la durée et inversement.

6th SENSE

Ces fonctions sélectionnent automatiquement le meilleur mode de cuisson, la puissance, la température et la durée pour tous les plats disponibles.

Lorsque cela est requis, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment pour obtenir un résultat optimal.

POIDS / PORTIONS



Pour régler la fonction correctement, suivez les indications à l'écran, lorsque cela vous est demandé, appuyez sur **+** ou **-** pour régler la valeur requise puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

CUISSON DÉSIRÉE

Dans les fonctions 6th Sense, il est possible d'ajuster le niveau de cuisson.



Lorsque cela est demandé, appuyez sur **+** ou **-** pour sélectionner le niveau souhaité entre Lumière/Bas (-1) et Extra/Haut (+1). Appuyez sur **✓** ou **▶** pour confirmer et démarrer la fonction.

3. ACTIVER LA FONCTION

À tout moment, si les valeurs par défaut sont celles souhaitées ou une fois que vous avez appliqué les réglages que vous demandez, appuyez sur **▶** pour activer la fonction.

Chaque fois que vous rappuyez sur la touche **▶**, la durée de cuisson augmente de 30 secondes supplémentaires.

Pendant la phase de retard, en appuyant sur **▶** le four ignorera cette phase, en démarrant immédiatement la fonction.

Veillez noter : À tout moment, vous pouvez arrêter la fonction qui a été activée en appuyant sur **⏏**.

Si le four est chaud et que la fonction requiert une température maximale spécifique, un message sera affiché sur l'écran. Appuyez sur **⏪** pour revenir à l'écran précédent et sélectionner une fonction différente ou attendez un refroidissement complet..

JET START

Lorsque le four est éteint, appuyez sur **▶** pour lancer la cuisson avec la fonction four à micro-ondes à puissance maximale (1000 W) pendant 30 secondes.

4. PRÉCHAUFFAGE

La fonction chaleur pulsée nécessite une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.



Une fois cette phase complétée, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée, et les aliments peuvent être ajoutés.

À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, refermez la porte et commencez la cuisson en appuyant sur **✓** ou **▶**.

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage. Vous pouvez toujours changer la température désirée en utilisant le bouton **+** ou **-**.

5. PAUSE DE CUISSON / AJOUT, RETOURNEMENT DES ALIMENTS

PAUSE

En ouvrant la porte, la cuisson sera temporairement interrompue en désactivant les éléments chauffants. Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur **▶**.

Veillez noter : Pendant les fonctions "6th Sense", ouvrez la porte uniquement quand cela vous est demandé.

AJOUTER, RETOURNER OU AGITER LES ALIMENTS

Certaines recettes de 6th Sense Cuisson nécessiteront que des aliments soient ajoutés après la phase de préchauffage ou que des ingrédients soient ajoutés pour compléter la cuisson. De la même façon, il y aura des messages vous invitant à tourner ou à agiter les aliments pendant la cuisson.



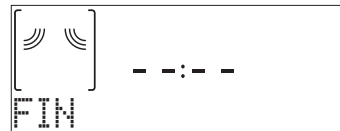
Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

Ouvrez la porte, effectuez l'action demandée par l'écran et fermez la porte, puis appuyez sur **▶** pour poursuivre la cuisson.

Veillez noter : Lorsqu'il est nécessaire de tourner ou d'agiter les aliments, après 2 minutes, même si aucune action n'est effectuée, le four reprendra la cuisson.

6. FIN DE CUISSON

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



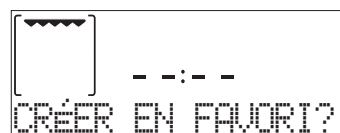
Appuyez sur **▶** pour poursuivre la cuisson en mode manuel en ajoutant du temps par phases de 30 secondes (dans les fonctions micro-ondes) ou 5 minutes (sans micro-ondes) ou appuyez sur **+** pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les paramètres de cuisson seront conservés.

En appuyant sur **▶** la cuisson redémarre.

. FAVORI

Pour faciliter l'utilisation du four, il peut enregistrer jusqu'à 10 fonctions favorites.

Une fois la cuisson terminée, l'écran vous demandera d'enregistrer la fonction avec un numéro entre 1 et 10 dans votre liste de fonctions préférées.



Si vous souhaitez enregistrer une fonction et mémoriser les paramètres actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur **✓** autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur **⏪**.

Une fois que **✓** a été enfoncé, appuyez sur **+** ou **-** pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

Veillez noter : Si la mémoire est pleine ou si le numéro choisi a déjà été pris, le four vous demandera de confirmer l'écrasement de la fonction précédente.

Pour accéder aux fonctions que vous avez sauvegardées, appuyez sur **♥** : L'écran indiquera votre liste de fonctions préférées.

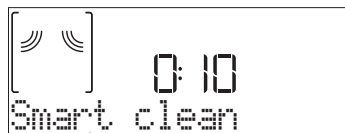


Appuyez sur **+** ou **-** pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur **✓**, puis appuyez sur **▶** pour activer.

. SMART CLEAN

Enlevez tous les accessoires (à l'exception de la plaque rotative en verre) du four à micro-ondes avant d'activer la fonction.

Appuyez sur **☒** pour accéder à la fonction « Smart Clean ».



Appuyez sur **▶** pour activer la fonction de nettoyage : l'écran vous demandera en séquence des actions à réaliser avant de débiter le nettoyage. Appuyez sur **✓** à tout moment une fois que c'est fait.

Si cela est requis, versez une tasse d'eau potable dans le fond du cuiseur vapeur ou dans un récipient résistant au micro-ondes, puis fermez la porte.

Après la dernière confirmation, appuyez sur **▶** pour démarrer le cycle de nettoyage.

Une fois terminé, enlevez le récipient, terminez le nettoyage à l'aide d'un chiffon doux puis séchez la cavité du four en utilisant un chiffon en microfibres humide.

. MINUTEUR

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour activer cette fonction, assurez-vous que le four est éteint et appuyez sur **+** ou **-** : L'icône **⌚** clignotera sur l'écran.



Appuyez sur **+** ou **-** pour régler la durée que vous souhaitez puis appuyez sur **✓** pour activer la minuterie.

Un signal sonore retentit et l'écran s'allumera une fois que la minuterie a terminé le compte à rebours.

Une fois que la minuterie a été activée, vous pouvez également sélectionner et activer une fonction.

Appuyez sur **⌚** pour allumer le four, puis sélectionner la fonction que vous souhaitez.

Une fois que la fonction est activée, la minuterie continu son compte à rebours sans interférence avec la fonction.

Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuterie (seule l'icône **⌚** sera affichée), qui continuera de décompter en arrière-plan. Pour récupérer l'écran de la minuterie, appuyez sur **⌚** pour arrêter la fonction actuellement active.

. VERROUILLAGE

Pour verrouiller le clavier, appuyez sur **⏪** et maintenez-le enfoncé pendant au moins cinq secondes. Répétez pour déverrouiller le clavier.



Veillez noter: Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte en tout temps en appuyant sur **⌚**.

NETTOYAGE

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

N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la 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 microfibres humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- À intervalles réguliers, ou en cas d'éclaboussures, enlevez la plaque tournante et son support pour nettoyer la base du four pour enlever tous les résidus d'aliment.
- Activez la fonction « Smart Clean » 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.


GUIDE DE 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.	Le ventilateur fonctionne.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Erreur de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.

FICHE TECHNIQUE

 La fiche technique, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peut être téléchargée sur notre site Web docs.whirlpool.eu

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

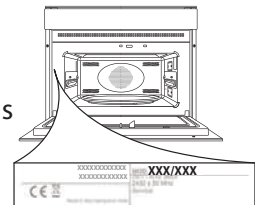
>  Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web docs.whirlpool.eu (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> Une autre façon est de contacter notre Service Après-vente.

CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie. Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes disponibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



KURZ- ANLEITUNG



DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

Für eine umfassende Hilfe und Unterstützung registrieren Sie bitte Ihr Gerät unter www.whirlpool.eu/register

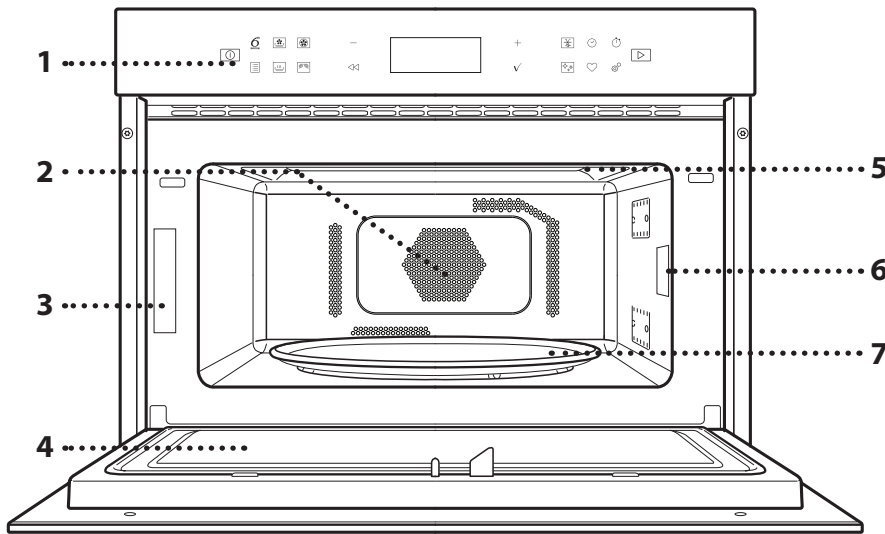


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite docs.whirlpool.eu heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



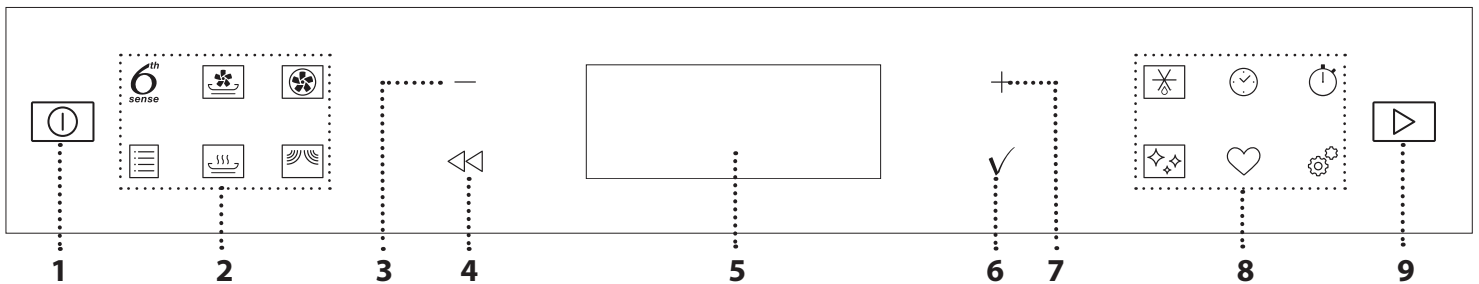
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. EIN / AUS

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens und zum Stoppen einer aktiven Funktion.

2. DIREKTZUGRIFF AUF MENÜ / FUNKTIONEN

Für den Schnellzugriff auf die Funktionen und das Menü.

3. NAVIGATIONSTASTE MINUS

Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Verringern der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

4. ZURÜCK

Für die Rückkehr zur vorherigen Ansicht.

Während des Garvorgangs erlaubt dies die Änderung der Einstellungen.

5. DISPLAY

6. BESTÄTIGEN

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

7. NAVIGATIONSTASTE PLUS

Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Erhöhen der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

8. OPTIONEN/DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

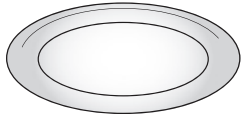
Für den Schnellzugriff auf die Funktionen, Einstellungen und Favoriten.

9. START

Die angegebenen Einstellungen oder die Grundeinstellungen zum Starten einer Funktion verwenden.

ZUBEHÖRTEILE

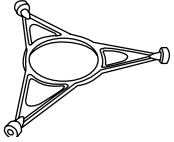
DREHTELLER



Auf seiner Auflage platziert, kann der Drehteller bei allen Garmethoden verwendet werden. Der Drehteller muss stets als Bodenplatte für andere Behälter

oder Zubehörteile verwendet werden.

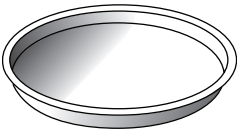
DREHTELLER AUFLAGE



Die Auflage nur für den Glasdrehteller verwenden.

Keine anderen Zubehörteile auf die Auflage stellen.

CRISP-PLATTE

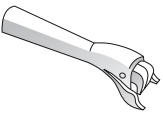


Nur für die Verwendung mit den vorgesehenen Funktionen.

Die Crisp-Platte immer in die Mitte des Glasdrehtellers stellen, sie kann in leerem Zustand durch

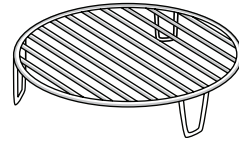
Verwendung der Spezialfunktion, die ausschließlich diesem Zweck dient, vorgeheizt werden. Legen Sie die Speise direkt auf die Crisp-Platte.

HALTEGRIFF FÜR DIE CRISP-PLATTE



Zum Herausnehmen der heißen Crisp-Platte aus dem Ofen.

GRILLROST



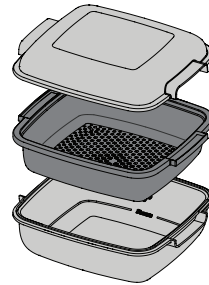
Ermöglicht die Speise näher an den Grill zu platzieren, die Speise wird perfekt gebräunt und die heiße Luft kann optimal zirkulieren.

Bei gewissen „Crisp Fry“-Funktionen

ist er als Basis für die Crisp-Platte zu verwenden.

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

DAMPFEINSATZ



-1 Zum Dämpfen von Fisch oder Gemüse, die Speise in den Korb (2) geben und zur Erzeugung der korrekten Menge an Dampf, Trinkwasser (100 ml) in den Boden des Dampfeinsatzes (3) füllen.
-2
-3

Zum Kochen von Speisen wie Kartoffeln, Pasta, Reis oder Getreide, diese direkt auf den

Boden des Dampfeinsatzes stellen (der Korb ist nicht erforderlich) und Trinkwasser entsprechend der zu garenden Menge zufügen.

Für optimale Ergebnisse, den Dampfeinsatz mit dem mitgelieferten Deckel (1) abdecken.

Den Dampfeinsatz immer auf den Glasdrehteller stellen und ihn mit den geeigneten Garfunktionen oder mit der Mikrowellenfunktion verwenden.

Der Dampfgaruntersatz wurde auch für die Verwendung in Kombination mit der Smart clean Dampfreinigungsfunktion entworfen.

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

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.

FUNKTIONEN

6th
sense

6th SENSE

Diese Funktionen wählen automatisch die beste Temperatur und Garmethode für alle Arten von Speisen.

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 mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Esteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr.

Am Ende des Aufwärmvorgangs verbessert eine Stehzeit von 1-2 Minuten das Ergebnis, vor allem bei Tiefkühlkost.

Öffnen Sie die Tür während dieser Funktion nicht.

SPEISE	GEWICHT (g)
TELLERGERICHT	250 - 500
Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen	
TELLERGERICHT-TIEFGEKÜHLT	250 - 500
Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen	
SUPPE	200 - 800
Wärmen Sie die Suppe in getrennten Schalen ohne Abdeckhaube auf	
GETRÄNKE	100 - 500
Geben Sie einen hitzebeständigen Kunststofflöffel in einen Becher oder eine Tasse, um das Überkochen zu vermeiden	
LASAGNE-TIEFGEK.	250 - 500
Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen	

6th SENSE GAREN

Für das Garen verschiedener Arten von Gerichten und Speisen und beste Ergebnisse auf einfache und schnelle Weise.

SPEISE	GEWICHT (g)
OFENKARTOFFELN	200 - 1000
Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Schneiden Sie ein Kreuz in die Oberseite der Kartoffel und gießen Sie Sauerrahm und Ihre Lieblingsgarnierung darüber	
GEMÜSE	200 - 800
In Stücke schneiden. Verteilen Sie es gleichmäßig in einem mikrowellenfesten Behälter	
GEMÜSE-TIEFGEK.	200 - 800
Verteilen Sie es gleichmäßig in einem mikrowellenfesten Behälter	
GEMÜSE-AUS KONSERVEN	200 - 600
Verteilen Sie es gleichmäßig in einem mikrowellenfesten Behälter	
POPCORN	100
Geben Sie die Tüte stets direkt auf den Glasdrehteller. Garen Sie immer nur eine Tüte	

6th SENSE 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.

SPEISE	GEWICHT (g)
DÜNNE PIZZA-TIEFGEKÜHLT	200 - 600
Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen	
DICKE PIZZA-TIEFGEKÜHLT	300 - 800
Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen	
HAMBURGER	200 - 600
Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen	
HÄHNCHENFLÜGEL-TIEFGEKÜHLT	200 - 500
Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	
PANIERTE STICKS-TIEFGEKÜHLT	100 - 500
Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	

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

6th SENSE DAMPF

Zum Garen von Speisen mit Dampf, wie Gemüse oder Fisch, den mitgelieferten Dampfeinsatz verwenden. Die Zubereitungsphase erzeugt automatisch Dampf und bringt das in den Boden des Dampfeinsatzes gefüllte Wasser zum Sieden. Der Zeitablauf für diese Phase kann variieren. Dann fährt der Ofen, entsprechend der eingestellten Zeit, mit dem Dampfgaren der Speise fort.








Öffnen Sie die Tür während dieser Funktion nicht.

SPEISE	GEWICHT (g)
WURZELN&KNOLLEN	
GEMÜSE	
GEMÜSE-TIEFGEK.	150 - 500
FISCHFILETS	
HÄHNCHENFILETS	
FRÜCHTE	

Erforderliche Zubehörteile: Dampfeinsatz

6th SENSE REIS & PASTA

Zum schnellen Garen von Reis oder Pasta. Diese Funktion darf nur in Kombination mit dem Dampfgarer verwendet werden.

SPEISE	PORTIONEN	GEWICHT (g)
REIS		100
		200
		300
		400
PASTA		70
		140
		210

Erforderliche Zubehörteile: Dampfeinsatz und Deckel



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.

Folgen Sie der nachstehenden Tabelle für die Verwendung des Zubehörs, damit Sie beste Garergebnisse für alle Arten von Speisen (frisch oder tiefgekühlt) erzielen.

SPEISE	GEWICHT (g)
HÄHNCHENFILET-PANIERT Vor dem Garen leicht mit Öl bestreichen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost.	100 - 400
FISH & CHIPS-TIEFGEKÜHLT Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	200 - 400
FRITTIERTER FISCH-TIEFGEKÜHLT Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	150 - 400
BRATKARTOFFELN-TIEFGEKÜHLT Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Nach Aufforderung wenden.	200 - 400
BACKKÄSE-TIEFGEKÜHLT Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost.	50 - 300



HEISSLUFT

Zum Garen von Speisen mit ähnlichen Ergebnissen eines herkömmlichen Ofens. Das Backblech oder anderes ofenfestes Kochgeschirr kann zum Garen bestimmter Speisen verwendet werden.

SPEISE	TEMPERATUR (°C)	DAUER (min)
Soufflé	175	30 - 35
Käse-Cupcake	170 *	25 - 30
Plätzchen	175 *	12 - 18

* Vorheizen erforderlich

Empfohlene Zubehörteile: Rechteckiges Backblech / Grillrost



NORMALE GARFUNKTIONEN

• GRILL

Zum Bräunen, Grillen und Gratinieren. Es wird empfohlen, die Speise während des Garens zu wenden.

SPEISE	DAUER (min)
Toast	5 - 6
Garnelen	18 - 22

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• GRILL + MW

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

SPEISE	LEISTUNGSSTUFE (W)	DAUER (min)
Kartoffelgratin	650	20 - 22
Pellkartoffeln	650	10 - 12

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• TURBO GRILL

Für optimale Ergebnisse durch Kombination von Grill und Umluft. Es wird empfohlen, die Speise während des Garens zu wenden.

SPEISE	DAUER (min)
Huhn Kebab (Hühnerspieße)	25 - 35

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• TURBOGRILL + MW

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

SPEISE	LEISTUNGSSTUFE (W)	DAUER (min)
Cannelloni (Tiefgekühlt)	650	20 - 25
Schweinekoteletts	350	30 - 40

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• HEISSLUFT + MW

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

SPEISE	LEISTUNGSSTUFE (W)	TEMPERATUR (°C)	DAUER (min)
Braten	350	170	35 - 40
Fleischpasteten	160	180	25 - 35

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• SPEZIALFUNKTIONEN

» SCHNELLAUFHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens vor einem Garzyklus. Das Ende der Funktion abwarten, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird.

Nach dem Vorheizen wählt der Ofen automatisch die Funktion „Heißluft“.

» KEEP WARM

Um frisch zubereitete Speisen heiß und knusprig zu halten, einschließlich Fleisch, Gebratenem oder Kuchen.

» AUFGEHEN

Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.



MIKROWELLE

Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken.

LEISTUNGSSTUFE (W)	EMPFOLHEN FÜR
1000	Schnelles Aufwärmen von Getränken oder anderen Speisen mit einem hohen Wassergehalt.
800	Garen von Gemüse.
650	Garen von Fleisch und Fisch.
500	Garen von Fleischsoßen, käse- oder eierhaltigen Soßen. Fertiggaren von Fleischpasteten oder Nudelaufauf.
350	Langsames, schonendes Garen. Perfekt zum Schmelzen von Butter oder Schokolade.
160	Auftauen tiefgekühlter Speisen oder Zerlassen von Butter und Käse.
90	Zerlassen von Eiskrem.

VORGANG	SPEISE	LEISTUNGSSTUFE (W)	DAUER (min)
Aufwärmen	2 Becher	1000	1 - 2
Aufwärmen	Kartoffelpüree (1 kg)	1000	10 - 12
Auftauen	Hackfleisch (500 g)	160	13 - 14
Garen	Biskuitkuchen	800	7 - 8
Garen	Eierstich	650	11 - 12
Garen	Hackbraten	800	20 - 22

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.

SPEISE	DAUER (min)
Hefekuchen	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.


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

JET DEFROST

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

KNÄCKEBROT AUFTAUEN

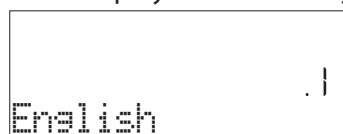
Diese exklusive Whirlpool-Funktion erlaubt Ihnen das Auftauen von eingefrorenem Brot. Durch die Kombination von Auftau- und Crisp-Technologie schmeckt und fühlt sich Ihr Brot wie frisch gebacken an. Diese Funktion eignet sich zum Schnellen Auftauen und Aufbacken von tiefgekühlten Brötchen, Baguettes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

SPEISE	GEWICHT
KNÄCKEBROT AUFTAUEN 	50 - 800 g
FLEISCH	100 g - 2,0 kg
GEFLÜGEL	100 g - 2,5 kg
FISCH	100 g - 1,5 kg
GEMÜSE	100 g - 2,0 kg
BROT	100 g - 1,0 kg

ERSTER GEBRAUCH


1. SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden: Auf dem Display erscheint "English".



+ oder - drücken, um die Liste der verfügbaren Sprachen durchzublättern und die gewünschte Sprache auszuwählen.

Drücken Sie ✓ zur Bestätigung der Auswahl.

Bitte beachten: Die Sprache kann später durch Auswahl von „SPRACHE“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ geändert werden, das durch Drücken auf  verfügbar ist.

TIMER

Zum Bearbeiten der Zeitwerte der Funktionen.

KURZZEITWECKER

Zum Anzeigen der Zeit ohne Aktivierung einer Funktion.

SMART CLEAN

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Leeren Sie eine Tasse Trinkwasser in den mitgelieferten Dampfgaruntersatz (3) oder in einen mikrowellengeeigneten Behälter und aktivieren Sie die Funktion.

Erforderliche Zubehörteile: Dampfeinsatz

FAVORIT

Zum Abrufen der Liste der 10 Favoriten-Funktionen.

EINSTELLUNGEN

Zum Anpassen der Ofeneinstellungen.

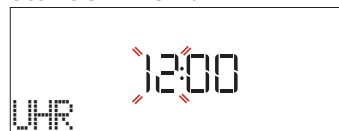
Wenn der ECO-Modus aktiviert ist, wird die Helligkeit des Displays vermindert, um Energie zu sparen und die Lampe Licht schaltet sich nach 1 Minute aus.

Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. Zum Ausschalten dieses Modus über das Menü „EINSTELLUNGEN“ auf „DEMO“ zugreifen und „Aus“ auswählen.

Durch Auswahl von „WERKSEINSTELLUNG“ schaltet sich das Gerät aus und kehrt dann zum ersten Einschalten zurück. Alle Einstellungen werden gelöscht.

2. ZEIT EINSTELLEN


Nach der Auswahl der Sprache muss die aktuelle Zeit eingestellt werden: Auf dem Display blinken die beiden Stundenziffern.



+ oder - drücken, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und ✓ drücken: Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern.

+ oder - drücken, um die Minuten einzustellen.

Drücken Sie ✓ zum Bestätigen.

Bitte beachten: Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden. Wählen Sie „UHR“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ durch Drücken von .


3. 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.

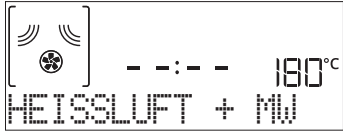
TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Drücken Sie  zum Einschalten des Ofens: Auf dem Display erscheint die zuletzt verwendete Hauptfunktion oder das Hauptmenü.

Die Funktionen können durch Drücken des Symbols einer der Hauptfunktionen oder durch Durchlaufen eines Menüs ausgewählt werden.

Zum Auswählen einer Funktion in einem Menü drücken Sie $+$ oder $-$, um die gewünschte Funktion auszuwählen und dann drücken Sie \checkmark zum Bestätigen.



Bitte beachten: Nachdem eine Funktion ausgewählt wurde, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion.

2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

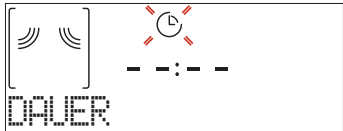
Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können. Durch Drücken von \leftarrow können Sie die vorige Einstellung erneut ändern.


LEISTUNGSSTUFE / TEMPERATUR




Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drücken Sie $+$ oder $-$, um diesen zu ändern. Bestätigen Sie dann mit \checkmark und fahren Sie mit den folgenden Einstellungen fort (wenn möglich).

DAUER



Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, drücken Sie $+$ oder $-$ zum Einstellen der gewünschten Garzeit, und drücken Sie anschließend \checkmark zur Bestätigung.

Bitte beachten: Die während des Garvorgangs eingestellte Garzeit kann durch Drücken von  angepasst werden: Drücken Sie $+$ oder $-$ zum Anpassen und drücken Sie dann \checkmark zur Bestätigung.


Bei Nicht-Mikrowellen-Funktionen müssen Sie die Garzeit nicht einstellen, wenn Sie den Garvorgang manuell handhaben: Drücken Sie \checkmark oder  zur Bestätigung und zum Starten der Funktion. Durch Auswahl dieses Modus können Sie keinen verzögerten Start programmieren.

Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C idealerweise mit der Funktion „Schnellaufheizen“ aufheizen. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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


ABSCHALTZEIT (START VERZÖGERUNG)

Bei Funktionen, die die Mikrowelle nicht aktivieren, wie beispielsweise „Grill“ oder „Turbo Grill“ kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Bei Mikrowellen-Funktionen entspricht die Abschaltzeit der Dauer.

Das Display zeigt die Endzeit, während das Symbol  blinkt.



Drücken Sie $+$ oder $-$ zum Einstellen der Zeit für das Ende des Garvorgangs. Drücken Sie \checkmark zur Bestätigung und Aktivierung der Funktion. Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

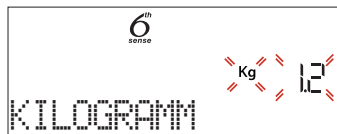
Bitte beachten: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als erwartet. Während der Wartezeit können Sie $+$ oder $-$ drücken, um die programmierte Abschaltzeit anzupassen, oder \leftarrow , um andere Einstellungen zu ändern. Durch Drücken von , um Informationen anzuzeigen, kann zwischen Abschaltzeit und Dauer gewechselt werden.

. 6th SENSE

Diese Funktionen wählen automatisch den besten Garmodus, Leistung, Temperatur und Dauer für alle verfügbaren Gerichte aus.

Wenn erforderlich, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels an, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

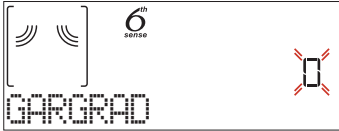
GEWICHT / PORTIONEN



Folgen Sie zum korrekten Einstellen der Funktion den Anweisungen auf dem Display. Drücken Sie $+$ oder $-$ zum Einstellen des geforderten Wertes und dann \checkmark zur Bestätigung.

GARGRAD

Bei 6th Sense Funktionen kann der Garzustand angepasst werden.



Drücken Sie, wenn gefordert, **+** oder **-**, zum Auswählen der gewünschten Stufe zwischen Leicht/Schwach (-1) und Extra/Hoch (+1). Drücken Sie **✓** oder **▶** zur Bestätigung und zum Starten der Funktion.

3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Wenn die Standardwerte den gewünschten entsprechen oder Sie Ihre gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie **▶** zum Aktivieren der Funktion.

Bei jedem erneuten Druck von **▶**, wird die Garzeit um weitere 30 Sekunden erhöht.

Drücken Sie **▶** während der Verzögerungsphase, wird der Ofen diese Phase überspringen und die Funktion sofort starten.

Bitte beachten: Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von **⏻** stoppen.

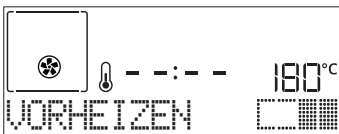
Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Drücken Sie **◀**, um zur vorhergehenden Ansicht zurückzukehren und eine andere Funktion auszuwählen oder warten Sie die vollständige Abkühlung ab.

JET START

Bei ausgeschaltetem Ofen, **▶** zur Aktivierung des Garvorgangs bei voller Leistungsstufe der Mikrowellenfunktion (1000 W) für 30 Sekunden drücken.

4. VORHEIZEN

Die Heißluftfunktion erfordert eine Vorheizphase: Nach dem Start der Funktion zeigt das Display an, dass die Vorheizphase aktiviert wurde.



Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat und die Zugabe der Speise verlangt.

Nun die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang durch Drücken von **✓** oder **▶** starten.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben. Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen.

Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase. Die vom Ofen zu erreichende Temperatur kann immer mit **+** oder **-** geändert werden.

5. GARVORGANG UNTERBRECHEN / GARGUT ZUGEBEN, WENDEN

PAUSE

Durch das Öffnen der Backofentür wird der Garvorgang vorübergehend durch Abschaltung von Heizelementen unterbrochen.

Um den Garvorgang wieder aufzunehmen, schließen Sie die Tür und drücken Sie **▶**.

Bitte beachten: Öffnen Sie während „6th Sense“ Funktionen die Tür nur, wenn gefordert.

GARGUT HINZUFÜGEN, WENDEN ODER RÜHREN

Einige 6th Sense Kochrezepte erfordern die Zugabe der Speisen nach einer Vorheizzeit oder die Zugabe von Zutaten, um den Garvorgang zu vervollständigen. Es erscheinen auch Aufforderungen zum Wenden oder Umrühren des Garguts während des Garvorgangs.



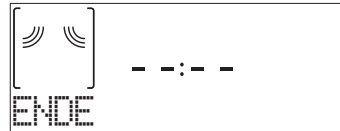
Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

Öffnen Sie die Tür, um die über das Display geforderte Tätigkeit auszuführen. Schließen Sie die Tür und drücken Sie dann **▶**, um den Garvorgang fortzusetzen.

Bitte beachten: Wenn Wenden oder Umrühren erforderlich ist, setzt der Ofen nach 2 Minuten den Garvorgang fort, auch wenn kein Eingriff ausgeführt wurde.

6. ENDE DES GARVORGANGS

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



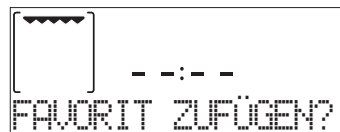
Drücken Sie **▶**, um den Garvorgang im manuellen Modus fortzusetzen, indem Sie Zeit in Schritten von 30 Sekunden (bei Mikrowellen-Funktionen) oder 5 Minuten (ohne Mikrowelle) hinzufügen oder drücken Sie **+**, zum Verlängern der Garzeit durch Einstellung einer neuen Dauer. In beiden Fällen werden die Parameter des Garvorgangs beibehalten.

Durch Drücken von **▶** startet der Garvorgang wieder.

. FAVORIT

Um die Verwendung des Ofens einfacher zu gestalten, können bis zu 10 Favoriten-Funktionen gespeichert werden.

Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, fordert das Display dazu auf, die Funktion mit einer Nummer zwischen 1 und 10 in der Favoritenliste zu speichern.



Möchten Sie eine Funktion als Favorit speichern und die aktuellen Einstellungen für zukünftige Verwendung bewahren, drücken Sie **✓**. Zum Ignorieren der Anforderung drücken Sie hingegen **⏪**.

Nachdem **✓** gedrückt wurde, drücken Sie **+** oder **-** zum Auswählen der Positionsnummer, dann drücken Sie **✓** zur Bestätigung.

Bitte beachten: Ist der Speicher voll oder wurde die Nummer bereits verwendet, verlangt der Ofen die Bestätigung, dass die vorhergehende Funktion überschrieben werden soll.

Zum Aufrufen der Funktionen, die zu einem späteren Zeitpunkt gespeichert wurden, **♥** drücken: Das Display zeigt die Liste der Favoriten-Funktionen an.



+ oder **-** zur Auswahl der Funktion verwenden, durch Drücken von **✓** bestätigen und anschließend **▶** zur Aktivierung drücken.

. SMART CLEAN

Entfernen Sie alle Zubehörteile (mit Ausnahme des Glasdrehtellers) aus dem Mikrowellengerät, bevor Sie die Funktion aktivieren.

Drücken Sie **☒** zum Aufrufen der Funktion „Smart Clean“.



Drücken Sie **▶** zum Aktivieren der Reinigungsfunktion: Das Display fordert Sie auf, nacheinander einige Aktionen auszuführen, bevor die Reinigung gestartet wird. Drücken Sie **✓**, sobald diese erledigt sind.

Leeren Sie, wenn gefordert, eine Tasse Trinkwasser in den mitgelieferten Dampfgaruntersatz oder in einen mikrowellengeeigneten Behälter. Schließen Sie dann die Tür.

Drücken Sie **▶** nach der letzten Bestätigung, um den Reinigungszyklus zu starten.

Wenn dieser beendet ist, entfernen Sie den Behälter und schließen Sie die Reinigung mithilfe eines weichen Tuchs ab. Trocknen Sie dann den Geräteinnenraum mit einem feuchten Mikrofastertuch.

. KURZZEITWECKER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Für die Aktivierung dieser Funktion, sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und **+** oder **-** drücken: Das Symbol **⌚** blinkt auf dem Display.



+ oder **-** zur Einstellung der erwünschten Zeitdauer verwenden und anschließend **✓** zur Aktivierung des Zeitmessers drücken.

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, sobald der Kurzzeitwecker das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Sobald der Kurzzeitwecker wurde, kann auch eine Funktion ausgewählt und aktiviert werden. Mit **⌚** den Ofen einschalten und anschließend die erforderliche Funktion auswählen.

Sobald die Funktion gestartet wurde, setzt der Timer eigenständig das Rückzählen fort, ohne die Funktion selbst zu beeinträchtigen.

Während dieser Phase kann der Zeitmesser nicht gesehen werden (nur das **⌚** Symbol wird angezeigt), der das Rückzählen im Hintergrund fortsetzt. Zum Abrufen der Zeitmesser-Ansicht drücken Sie **⌚**, um die derzeit aktive Funktion anzuhalten.

. TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Taste **⏪** mindestens Sekunden gedrückt halten. Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.



Bitte beachten: Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs aktiviert werden. Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken der Taste **⌚** ausgeschaltet werden.

REINIGUNG

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

Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte. 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 Mikrofaser Tuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Das Glas der Backofentür 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 „Smart Clean“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.
- Der Grill muss nicht gereinigt werden, da die starke Hitze Verschmutzungen verbrennt. Diese Funktion regelmäßig verwenden.

ZUBEHÖRTEILE


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.	Die Tür öffnen, halten oder warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwarefehler.	Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.

TECHNISCHE DATEN

 [www](http://www.whirlpool.eu) Die technischen Daten mit Angabe der Energiedaten für dieses Gerät können Sie auf unserer Internetseite docs.whirlpool.eu herunterladen

WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTlich?

>  [www](http://www.whirlpool.eu) Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite docs.whirlpool.eu herunterladen (den QR-Code verwenden) durch Angabe des Produkthandelscodes.



> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren.

UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

Unsere Kontaktdaten sind im Garantiehandbuch zu finden. Wird der Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.

