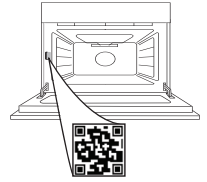




**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**

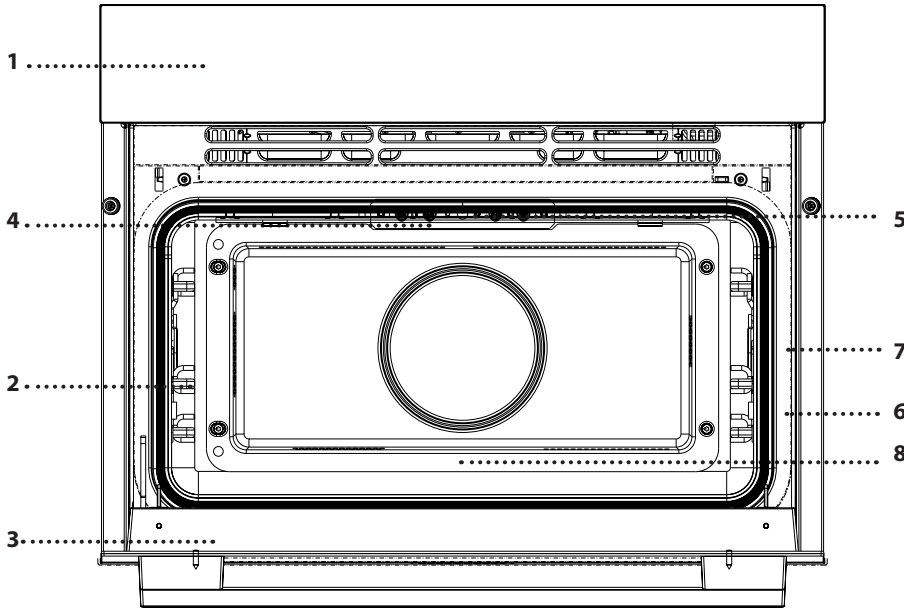
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

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

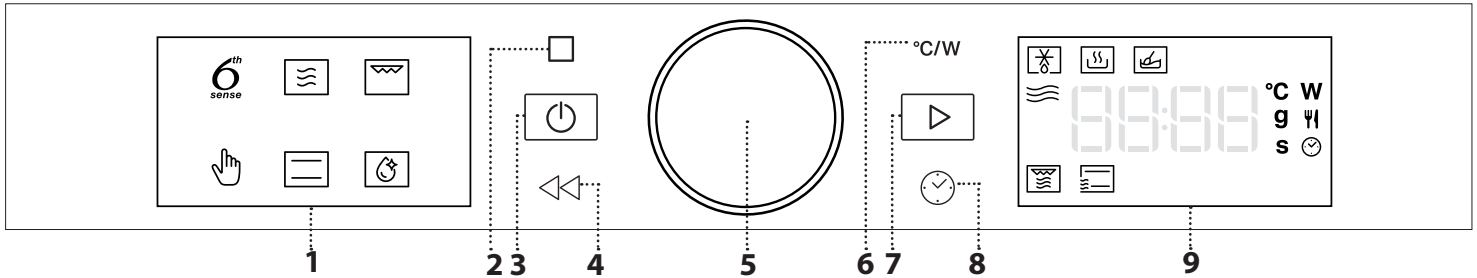


**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

**PRODUCT DESCRIPTION**



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



**CONTROL PANEL DESCRIPTION**

**1. LEFT-HAND DISPLAY**

**2. PAUSE**

To pause a cooking cycle.

**3. ON/OFF**

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

**4. BACK**

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

**5. ROTARY KNOB**

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

**6. POWER/TEMPERATURE**

To adjust the temperature, grill level or microwave power.

**7. START**

For starting functions and confirming settings.

**8. TIME**

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

**9. RIGHT-HAND DISPLAY**

## ACCESSORIES

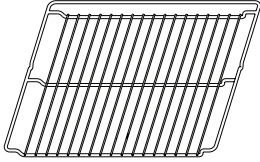
Before purchasing other accessories that are available on the market, make sure that they are heat-resistant and suitable for steaming.

Make sure that there is a gap of at least 30 mm between the top of any container and the walls of the

cooking compartment in order to allow steam to flow sufficiently.

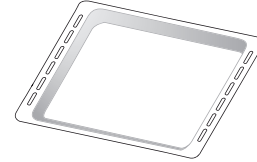
Accessories during microwave function may raise in temperature. It is recommended to use protection to handle accessories at the end of the cycle.

### WIRE SHELF



The wire shelf is suitable for all cooking modes, also in Microwave cooking. When using microwaves, place the wire shelf always on level 1 (the lower one) positioning the wire shelf 3 cm protruding towards the door. You can place food directly on the wire shelf or use it to support baking trays and tins or other ovenware resistant to heat and microwaves.

### BAKING TRAY



The baking tray is not suitable for cooking using Microwave and Crisp functions. On the baking tray, you can place food either in an additional container or directly without one. This accessory can be used for all traditional cooking functions. You can use it to collect cooking juices by placing it below the wire shelf. To achieve even browning, the baking tray should be positioned on the shelf according to the embossed stopper.

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

\*Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the runners as far as possible.

Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

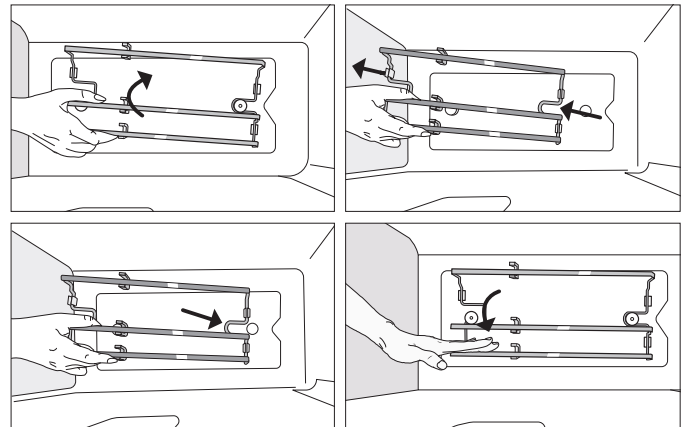
Push the accessories all the way in, making sure, that it does not touch the appliance door.

### REMOVING AND REFITTING THE LADDER RACKS

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

**1.** To remove the ladder racks, firmly grip the external part of the guide, and pull it upwards to extract it from the frontal support while rotating on the rear support, then slide out the whole part from the cavity.

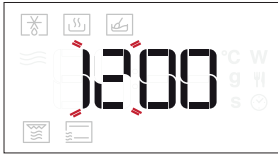
**2.** To reposition the ladder racks, slide the back part onto the rear support. Then, once anchored, push the assy down until the ladder rack is inserted into the frontal support.



# FIRST TIME USE

## 1. SETTING THE TIME

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



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



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

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

## 2. SETTING THE POWER CONSUMPTION

Turn On the appliance.

Turn off the appliance, and right after\* keep pressed Temperature button °C/W for 5 seconds, until the display shows current power setting (i.e. "13 A" or "16

A"), blinking.



Rotate the knob to change the value, and push the knob to confirm the selected value. When the value is confirmed, it stops it's blinking and it is shown fixed for 3s, and a long tone is played. Then the appliance goes off.

\* the long button press will produce an effect only if it happens not later than 30s since the appliance entered Off (Idle) state. This is why it is needed to turn on and off the appliance and press the button immediately.

## 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. Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air"). Follow the instructions for setting the function correctly.

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

# FUNCTIONS

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

With the 6<sup>th</sup> Sense Functions, simply select the type and weight or the quantity of the food items to obtain the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses.

To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table.

Due to food variability, the cooking duration is set on an average grade. We always recommend to check the internal doneness of food and in case prolong the cooking time to achieve proper doneness.



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

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

FOOD	WEIGHT
Timed Defrost	-
Meat	100g - 2.0 kg
Poultry	100g - 3.0 kg
Fish	100g - 2.0 kg



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

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

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

Food	Weight/portions/pieces	Note
Lasagna [frozen]	400g - 1.5 kg	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.
Soup	100 - 800 g	Heat uncovered in a single container.
Water	100 - 500 g	Heat uncovered in a single container.



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

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

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



### MICROWAVE

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

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

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

ACTION	FOOD	POWER (W)	DURATION (min)
Reheat	2 cups	1000	1 - 2
Cook	Sponge cake	600	9 - 10
Cook	Egg custard	500	10 - 12
Cook	Meat loaf	600	18 - 20



### GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf

Recommended cooking setup: single layer at level 3

FOOD	GRILL LEVEL	DURATION (min)
Toast	High	5 - 6



### OTHER FUNCTIONS



### GRILL + MW

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

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



### CONVENTIONAL + MW

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

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



### CONVENTIONAL

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

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

Recommended cooking setup: single layer at level 2

FOOD	TEMP. (°C)	DURATION (min)
Cupcake / Smallcake	155 - 160	20 - 30
Cookies	150 - 165	15 - 30




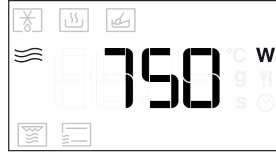
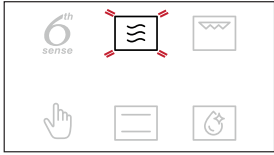
### HYDRO SELF CLEAN

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

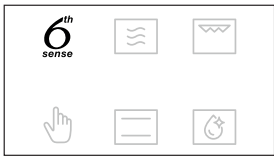
# DAILY USE

## 1. SELECT A FUNCTION

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



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



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


## 2. SET A FUNCTION

### AUTOMATIC FUNCTIONS / JET DEFROST

#### FOOD CLASS

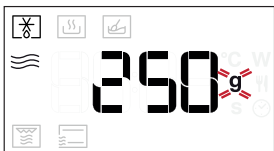
Once you have chosen one of the automatic functions, you will need to select a category for the food you are cooking.




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

#### WEIGHT

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

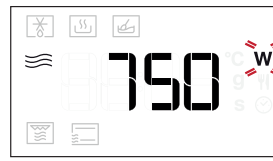



When the default setting appears on the display and the  icon flashes, turn the *knob* to set the weight and then press the central button to confirm.


### MANUAL FUNCTIONS


After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be

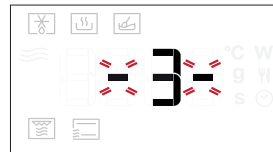
changed in sequence.  
MICROWAVE POWER / TEMPERATURE



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


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


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




Turn the *knob* to set the desired grill level, then press the central button to confirm.  
DURATION




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

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

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

### SETTING THE END COOKING TIME/DELAYED START

In many functions, once you have set a duration you can delay starting the function by programming its end time. Where you can set the end time, the display will show the time the function is expected to finish while the  icon flashes, then press rotary knob to confirm.



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.

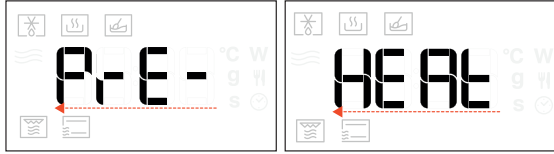


Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase. The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer if compared with a cooking with preheating phase. During the waiting time, you can use the knob to change the programmed end time.

Press to change the cooking cycle duration. Use the rotating knob to modify the delay in waiting phase then press rotary knob to confirm.

#### PREHEAT

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



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

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

### 3. ACTIVATE THE FUNCTION

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

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

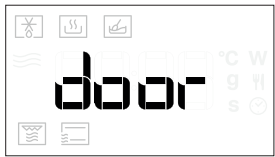
Please note: You can press at any time to stop the function that is currently active.

#### JET START

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

#### SAFETY LOCK

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



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

### 4. PAUSE

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

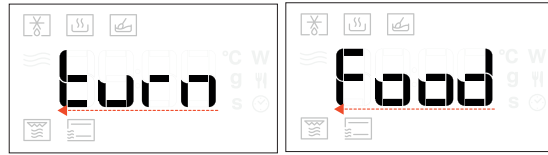
To start it up again, close the door and press .

#### AUTOMATIC PAUSE

(STIR OR TURN THE FOOD)

Certain functions will pause to allow you to turn or stir

the food.

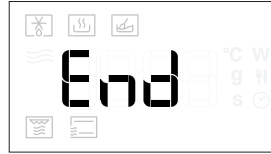


Once the oven has paused cooking, open the door and carry out the action you are prompted to perform before closing the door again and pressing to continue with cooking.

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

### 5. COOKING END TIME

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



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

#### COOLING DOWN

When a function with hot air is finished, the appliance may carry out a cooling procedure.

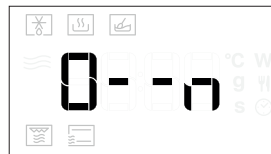
The display shows "Cool On":



After this procedure, the oven automatically switches off.

#### KEY LOCK

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



Do this again to unlock the keypad.

Please note: The key lock can also be activated while cooking is in progress.

For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing and holding .

### ATTENTION!

Observe these instructions when using the microwave.

- If metal comes into contact with the cooking compartment wall, sparks occur which can damage the appliance or destroy the internal glass of the door.
- Metal components, for example teaspoons contained in glasses, must remain at a distance of no less than 2 cm from the walls of the cooking compartment and from the inside of the door. Accessories placed directly on top of each other

generate sparks.

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

## USEFUL TIPS

### MICROWAVE COOKING TIPS

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

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

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

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

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

### LIQUIDS

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

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

### FROZEN FOOD

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

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

### FOOD FOR INFANTS

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

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

### CAKES AND BREAD

For cakes and bread products we recommend using the "Forced Air" function, while for cakes containing liquid we recommend the "Convection bake" function. Alternatively, to shorten the cooking times, select "Forced Air + microwave", with the microwave set to a maximum power of 160 W in order to keep the products soft and fragrant.

With the "Forced Air" and "Convection Bake" functions use dark metal cake tins and place them on the wire shelf supplied.

### MEAT AND FISH

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

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

## CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

Wear protective gloves.

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

The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

### EXTERIOR SURFACES

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

immediately with a damp microfibre cloth.

### INTERIOR SURFACES

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

oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

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

## ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

When cleaning, avoid forcing or turning the supports for the ladder racks.

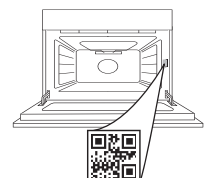
## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Wait until the cooling process has finished.
The display shows the letter "F" followed by a letter or number.	Software fault.	Contact your nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows the letter "F".
Keypad does not work as foreseen. The display shows a strange visualization.	Keylock has been activated (see Keylock section).	Disable the keylock by following the indications within Keylock section.
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up.	To exit DEMO mode, follow this procedure: press °C/W, ☺, °C/W, ☺, °C/W, ☺ in sequence (6 taps in total). You will hear a beep signal that the operation has been successful. The clock flashes waiting for the hour setting. At this point, the oven is ready to be used.
Generation of sparks inside the cavity during microwave functions.	Metal elements in contact with the cavity walls.	Verify that the wire shelf is correctly fitted within the cavity, avoiding rotations that could result in points of contact or near contact with the cavity walls.  Avoid using baking tray or aluminum containers with microwave functions.
	Use of microwave functions with an empty cavity or minimal load.	Raise the food quantity within the cavity.

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

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

®/TM/© 2026 Whirlpool. Produced under license.

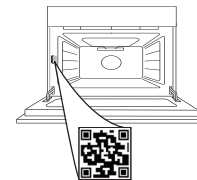




**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL-PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

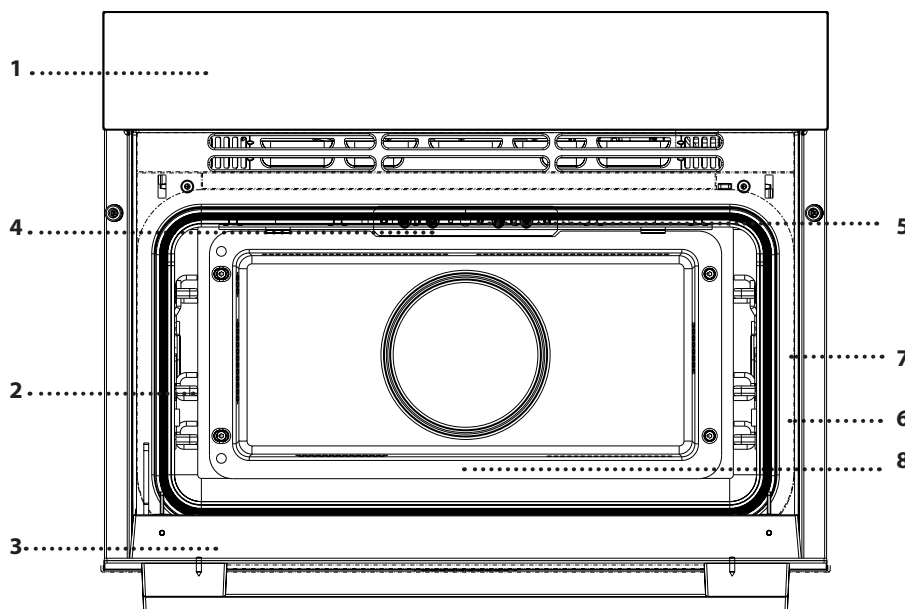
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter [www.register10.eu](http://www.register10.eu) an

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

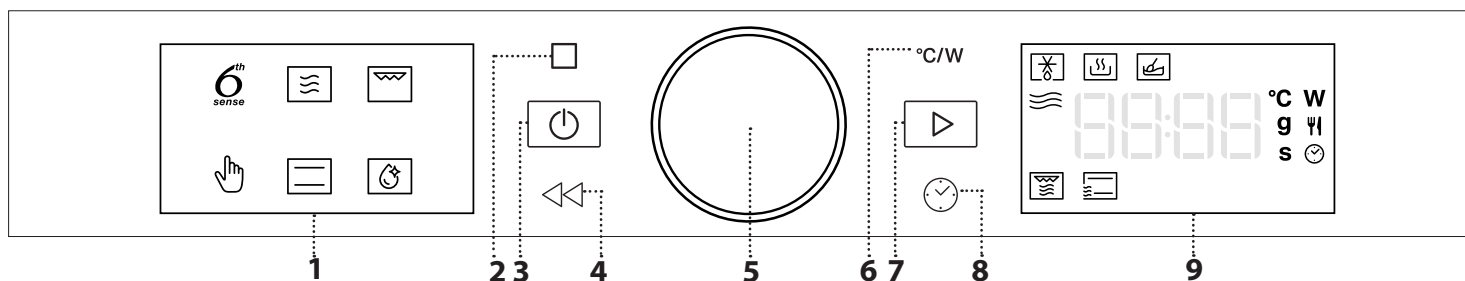


**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Leiterregale  
(die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
3. Tür
4. Oberes Heizelement/Grill
5. Lampe
6. Kerntemperaturfühler Einsteckstelle  
(falls vorgesehen)
7. Typenschild  
(nicht entfernen)
8. Unteres Heizelement  
(nicht sichtbar)



## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

### 1. LINKES DISPLAY

### 2. PAUSE

Zum Unterbrechen eines Garzyklus.

### 3. ON / OFF

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

### 4. ZURÜCK

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

### 5. DREHKNOPF

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

### 6. LEISTUNGSSTUFE/TEMPERATUR

Zum Einstellen von Temperatur, Grillstufe oder Mikrowellenleistung.

### 7. START

Für den Start von Funktionen und die Bestätigung von Einstellungen.

### 8. ZEIT

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

### 9. RECHTES DISPLAY

# ZUBEHÖR

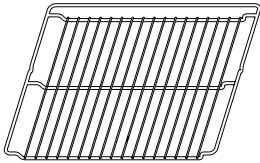
Vor dem Kauf von anderen auf dem Markt verfügbaren Zubehörteilen, sicherstellen, dass diese ofenfest und zum Dämpfen geeignet sind.

Sicherstellen, dass ein Abstand von mindestens 30 mm zwischen dem oberen Ende des Behälters und den Wänden des Garraums vorhanden ist, sodass

genügend Dampf strömen kann.

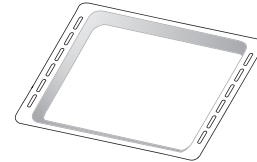
Zubehörteile können sich während der Mikrowellenfunktion erwärmen. Es wird empfohlen, das Zubehör am Ende des Zyklus mit Handschuhen anzufassen.

## ROST



Der Rost ist für alle Garmodi geeignet, auch für das Garen mit Mikrowelle. Bei der Verwendung von Mikrowellen geben Sie den Rost immer auf Ebene 1 (die untere Ebene). Positionieren Sie den Rost dabei so, dass er 3 cm in Richtung Tür vorsteht. Die Speise direkt auf den Rost stellen oder ihn als Tragfläche für Backbleche, Töpfe oder ofen- und mikrowellenfeste Garbehälter verwenden.

## BACKBLECH



Das Backblech ist nicht für das Garen mit Mikrowellen- und Crisp-Funktionen geeignet. Auf dem Backblech können Sie die Speisen entweder in einem zusätzlichen Behälter oder direkt ohne Behälter platzieren. Dieses Zubehör kann für alle herkömmlichen Garfunktionen verwendet werden. Sie können es zum Auffangen von Garflüssigkeiten verwenden, indem Sie es unter den Rost stellen. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen, sollte das Backblech entsprechend dem eingepprägten Anschlag auf der Ebene platziert werden.

Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

\*Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

## DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen.

Diesen anschließend horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich einschieben.

Weitere Zubehörteile, wie das Backblech, sind horizontal einzusetzen, indem sie auf den Schienen eingeschoben werden.

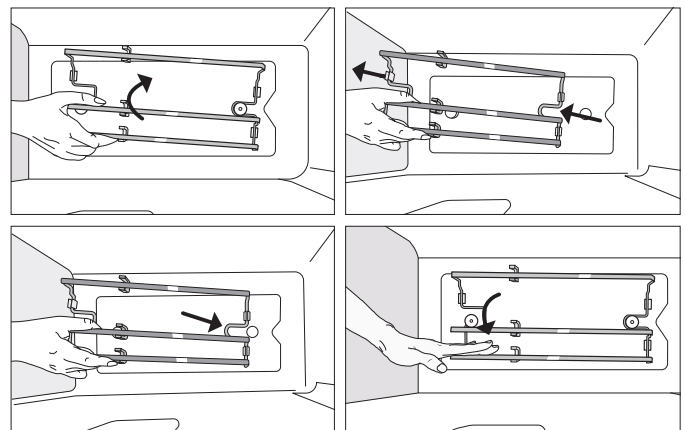
Schieben Sie das Zubehörteil ganz hinein und achten Sie darauf, dass es die Gerätetür nicht berührt.

## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER LEITERGESTELLE

Auf beiden Seiten des Garraums befindet sich zwei Leitergestelle, die auf zwei knopfförmigen Haltern verankert sind. Die Leitergestelle sind abnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern.

1. Um die Leitergestelle zu entfernen, fassen Sie den äußeren Teil der Führung und ziehen sie nach oben, um sie aus dem vorderen Halter herauszuziehen, während sie sich am hinteren Halter dreht. Schieben Sie dann das gesamte Teil aus dem Garraum heraus.

2. Um die Leitergestelle wieder anzubringen, schieben Sie das hintere Teil auf den hinteren Halter. Nachdem die Baugruppe verankert ist, schieben Sie sie nach unten, bis das Leitergestell in den vorderen Halter eingesetzt ist.



# ERSTER GEBRAUCH

## 1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

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



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



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

Bitte beachten: Zur Änderung der Zeit zu einem späteren Zeitpunkt, ☺ für mindestens eine Sekunde bei ausgeschaltetem Ofen gedrückt halten und die oben stehenden Schritte wiederholen. Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden.

## 2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Schalten Sie das Gerät ein; Schalten Sie das Gerät aus und halten Sie gleich danach\* die Temperaturtaste °C/W 5 Sekunden lang gedrückt, bis auf dem Display die aktuelle

Leistungseinstellung (z. B. „13 A“ oder „16 A“) blinkt.



Drehen Sie den Knopf, um den Wert zu ändern, und drücken Sie den Knopf, um den ausgewählten Wert zu bestätigen.

Wenn der Wert bestätigt wird, hört er auf zu blinken und wird 3 Sekunden lang fest angezeigt, und ein langer Ton ertönt. Dann schaltet sich das Gerät aus.

\* der lange Tastendruck hat nur dann eine Wirkung, wenn er innerhalb von 30 Sekunden nach dem Eintritt des Geräts in den Aus-Zustand (Leerlauf) erfolgt. Deshalb ist es notwendig, das Gerät ein- und auszuschalten und sofort die Taste zu drücken.

## 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. Heizen Sie den Backofen etwa eine Stunde lang auf 200 °C auf, am besten mit einer Funktion mit Umluft (z. B. „Forced Air“). Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

# FUNCTIONS (FUNKTIONEN)

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

Mit den 6<sup>th</sup> Sense-Funktionen wählen Sie einfach die Art und das Gewicht oder die Menge der Lebensmittel aus, um die besten Ergebnisse zu erzielen, wobei der Backofen automatisch die optimalen Einstellungen berechnet und sie im Laufe des Garvorgangs immer wieder ändert.

Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen.

Aufgrund der Vielfältigkeit der Lebensmittel ist die Garzeit auf einen Durchschnittswert festgelegt. Wir empfehlen immer, den inneren Gargrad der Speisen zu überprüfen und gegebenenfalls die Garzeit zu verlängern, um den richtigen Gargrad zu erreichen.

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

Zum schnellen Auftauen verschiedener Arten von Speisen. Stellen Sie die Speisen stets in einem Behälter direkt auf den Rost, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Lassen Sie die Speise am Ende 5 Minuten stehen.

LEBENSMITTEL	GEWICHT
Zeitgesteuertes Auftauen	-
Fleisch	100 g - 2,0 kg
Geflügel	100 g - 3,0 kg
Fisch	100 g - 2,0 kg

### 6<sup>TH</sup> 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 in einem mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Speiseteller oder Geschirr direkt auf den Rost auf Ebene 1.

Speise	Gewicht/Portionen/Stücke	Hinweis
Tellerportion	250–800 g	Nehmen Sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen. Am Ende des Aufwärmvorgangs verbessert eine Stehzeit von 1-2 Minuten das Ergebnis.

Speise	Gewicht/Portionen/Stücke	Hinweis
Lasagne [gefroren]	400 g - 1,5 kg	Nehmen Sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen.
Suppe	100 - 800 g	Ohne Abdeckung in einem Einzelbehälter erhitzen.
Wasser	100–500 g	Ohne Abdeckung in einem Einzelbehälter erhitzen.



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

Zum Schmelzen und Erweichen von Lebensmitteln. Der Ofen berechnet automatisch die Einstellungen für die bestmöglichen Ergebnisse in kürzester Zeit. Geben Sie das Gargut in einem mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Behälter direkt auf den Rost auf Ebene 1.

Speise	Gewicht/Portionen/Stücke	Hinweis
Butter erweichen	100–500 g	Stellen Sie die Butter in einem Behälter direkt auf den Rost, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
Eiskrem erweichen	100–500 g	Wenn Sie den Eiscremebehälter direkt in den Ofen stellen, achten Sie bitte darauf, dass der Behälter mikrowellengeeignet ist.
Schokolade schmelzen	100–500 g	Schneiden Sie die Schokolade in Stücke, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Rühren Sie am Ende die Schokolade um, um den Schmelzvorgang abzuschließen.
Käse schmelzen	100–500 g	Schneiden Sie den Käse in Stücke, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Rühren Sie am Ende den Käse um, um den Schmelzvorgang abzuschließen.



### MIKROWELLE

Die Mikrowellenfunktion nur verwenden, wenn sich Lebensmittel oder Getränke darin befinden, um die einwandfreie Funktion des Produkts zu erhalten. Erforderliche Zubehörteile: Grillrost, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.

LEISTUNGSSTUFE (W)	EMPFOHLEN FÜR
1000	Schnelles Aufwärmen von Getränken oder anderen Speisen mit einem hohen Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält.
750	Garen von Gemüse.
600	Garen von Fleisch, Fisch und Gerichten, die nicht umgerührt werden können.
500	Garen von Fleischsoßen, käse- oder eierhaltigen Soßen. Fertiggaren von Fleischpasteten oder Nudelauflauf.
350	Langsames, schonendes Garen. Perfekt zum Schmelzen von Butter oder Schokolade.
160	Auftauen tiefgekühlter Speisen oder Zerlassen von Butter und Käse.
90	Zerlassen von Eiskrem.

VORGANG	LEBENSMITTEL	LEISTUNGSSTUFE (W)	DAUER (Min)
Aufwärmen	2 Tassen	1000	1–2
Garen	Biskuitkuchen	600	9 - 10
Garen	Eierpudding	500	10–12
Garen	Hackbraten	600	18 - 20



### ROST

Zum Bräunen, Grillen und Gratinieren. Wir empfehlen, die Speisen während des Garens zu wenden. Empfohlene Zubehörteile: Rost  
Empfohlene Gareinstellung: eine einzelne Schicht auf Ebene 3

LEBENSMITTEL	LEISTUNG GRILL	DAUER (Min)
Toast	Hoch	5 – 6



### SONSTIGE FUNKTIONEN



#### GRILL + MW

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

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost auf Ebene 1, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.



#### OBER-/UNTERHITZE + MW

Zum schnelleren Zubereiten gebackener Gerichte durch die Kombination von Ober-/Unterhitze und Mikrowelle.

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost auf Ebene 1, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.



#### OBER- & UNTERHITZE

Zum perfekten Garen und Bräunen aller Arten von Gerichten auf der Ober- und Unterseite auf nur einer Einschubebene. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, hat diese Funktion eine Vorheizphase: Das Ende des Vorheizens abwarten, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen.

Erforderliche Zubehörteile: Backblech oder Grillrost und hitzebeständiger Behälter.

Empfohlene Gareinstellung: eine einzelne Schicht auf Ebene 2

LEBENSMITTEL	TEMP. (°C)	DAUER (Min)
Cupcake/ Kleingebäck	155 - 160	20–30
Kekse / Plätzchen	150 - 165	15–30




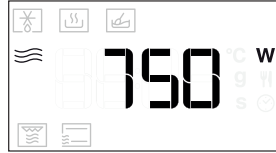
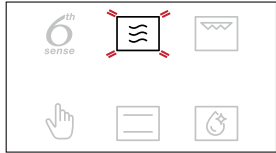
#### HYDRO SELF CLEAN

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Geben Sie 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens und aktivieren Sie die Funktion erst, wenn der Backofen kalt ist.

# TÄGLICHER GEBRAUCH

## 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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



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



Den *Knopf* drehen, um unter verfügbaren Unterfunktionen auf dem rechten Display zu wählen. Anschließend zur Bestätigung die mittlere Taste drücken. Die ausgewählte Unterfunktion blinkt, bis sie bestätigt wird.


## 2. EINE FUNKTION EINSTELLEN

### AUTOMATIKFUNKTIONEN/JET DEFROST

#### LEBENSMITTELKATEGORIE

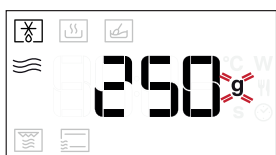
Sobald Sie eine der Automatikfunktionen ausgewählt haben, müssen Sie eine Kategorie für die zu garenden Lebensmittel auswählen.



Wenn das Symbol  blinkt, den *Knopf* drehen, um die gewünschte Kategorie auszuwählen. Anschließend zur Bestätigung die mittlere Taste drücken. Die Kategorien sind auf den Aufklebern am inneren Türrahmen angegeben.

#### GEWICHT

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

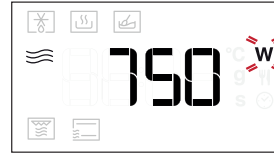



Wenn die werkseitige Einstellung auf der Anzeige erscheint und das Symbol  blinkt, den *Knopf* drehen,


um das Gewicht einzustellen. Anschließend zur Bestätigung die mittlere Taste drücken.

### MANUELLE FUNKTIONEN


Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können. MIKROWELLENLEISTUNGSSTUFE/TEMPERATUR

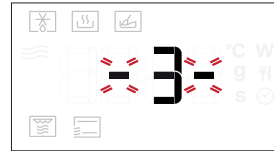


Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, den *Knopf* drehen, um die Leistungsstufe zu ändern; dann zur Bestätigung die mittlere Taste drücken und die folgenden Einstellungen ändern (wenn möglich).

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

#### GRILLSTUFE



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




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


#### DAUER



Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, den *Knopf* zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, und anschließend den *Knopf* zur Bestätigung drücken. Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird: Drücken Sie  zum Bestätigen und Starten der Funktion.

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


#### EINSTELLEN DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach Einstellung der Dauer verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Wenn Sie die Endzeit einstellen können, zeigt das Display die voraussichtliche Endzeit der Funktion an, während das Symbol  blinkt. Drücken Sie dann zur Bestätigung den Drehknopf.




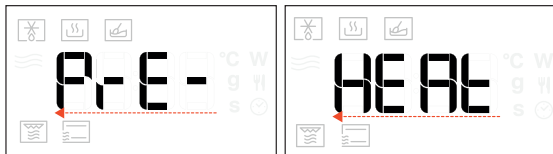
Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen:  
Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.



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 im Vergleich mit dem Garen mit Vorheizphase. Während der Wartezeit kann der Knopf dazu verwendet werden, die programmierte Abschaltzeit zu ändern. Drücken Sie , um die Dauer des Garzyklus zu ändern. Verwenden Sie den Drehknopf, um die Verzögerung der Wartezeit zu ändern. Drücken Sie dann zur Bestätigung den Drehknopf.

#### VORHEIZEN



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



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



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

#### 3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Nachdem die erforderlichen Einstellungen getätigt wurden, , um die Funktion zu aktivieren. Jedes Mal, wenn die Taste  erneut gedrückt wird, verlängert sich die Garzeit um weitere 30 Sekunden (bei Funktionen mit Mikrowellen) oder 5 Minuten (bei Funktionen ohne Mikrowellen).

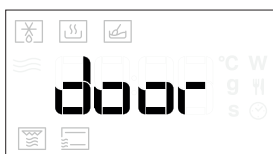
Bitte beachten: Die aktive Funktion kann jederzeit durch Drücken von  gestoppt werden.


#### JET START

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


#### SICHERHEITSSPERRE

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



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

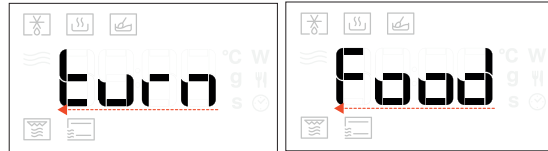
#### 4. PAUSE


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

#### AUTOMATISCHE PAUSE

(RÜHREN SIE DAS GARGUT UM ODER WENDEN SIE ES)

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

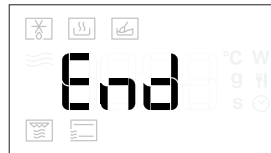



Sobald der Backofen das Garen anhält, die Tür öffnen und die aufgeforderte Aktivität durchführen, bevor Sie die Tür erneut schließen und  drücken, um mit dem Garen fortzufahren.

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

#### 5. ENDE DER GARZEIT

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



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


#### ABKÜHLEN

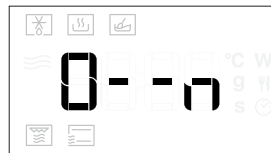
Nach der Beendigung einer Heißluftfunktion startet das Gerät unter Umständen einen Abkühlvorgang. Auf dem Display erscheint „Cool On“:



Danach schaltet sich das Gerät automatisch ab.

#### TASTENSPERRE

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



Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.

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

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

## ACHTUNG!

Beachten Sie diese Hinweise bei der Verwendung der Mikrowelle.

- Wenn Metall mit der Garraumwand in Berührung kommt, entstehen Funken, die das Gerät beschädigen oder das Innenglas der Tür zerstören können.
- Metallteile, z. B. Teelöffel in Gläsern, müssen einen Abstand von mindestens 2 cm zu den Wänden des Garraums und zur Innenseite der Tür einhalten. Zubehör, das direkt übereinander gestellt wird, erzeugt Funken.

- Setzen Sie das Zubehör nur in der entsprechenden Höhe ein.
- Es könnten sich Funken bilden und den Garraum beschädigen.
- Das Gerät wird durch Funkenbildung beschädigt.
- Verwenden Sie keine Aluminiumschalen im Gerät. Der Betrieb des Geräts ohne Speisen im Garraum führt zu einer Überlastung.
- Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, ohne vorher die Speisen hineinzustellen. Die einzige zulässige Ausnahme ist ein kurzer Test für Geschirr.

## HILFREICHE TIPPS

### TIPPS FÜR DIE BENUTZUNG DES MIKROWELLENGERÄTS

Mikrowellen durchdringen die Speise nur bis zu einer gewissen Tiefe, daher müssen bei einem gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen, diese soweit wie möglicher voneinander verteilt werden, um die maximale Oberfläche den Mikrowellen auszusetzen.

Kleinere Stücke garen schneller durch als dicke: Schneiden Sie die Stücke in gleichmäßige Teile, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen.

Die meisten Lebensmittel garen weiter, wenn das Mikrowellengerät fertig mit dem Garen ist. Deshalb immer Standzeit einplanen, um das Garen abzuschließen.

Entfernen Sie alle Metallteile (z. B. Verschlüsse) von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor diese zum Garen in die Mikrowelle gelegt werden.

Kunststoffolie vor dem Garen mit einer Gabel oder einem Zahnstocher einstechen, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und die Folie durch den entstehenden Dampf nicht platzt.

### FLÜSSIGKEITEN

Flüssigkeiten können ohne vorherige Blasenbildung überhitzen. Dies kann zum plötzlichen Überkochen von heißen Flüssigkeiten führen. Um dies zu vermeiden, keine enghalsigen Behälter verwenden, die Flüssigkeit umrühren, bevor der Behälter in den Mikrowellengarraum gestellt wird und einen Teelöffel im Behälter lassen.

Nach dem Erwärmen, den Behälter vorsichtig aus dem Mikrowellengerät nehmen und vorsichtig umrühren.

### TIEFGEKÜHLTE LEBENSMITTEL

Für beste Ergebnisse empfehlen wir das Auftauen direkt auf dem Rost. Falls nötig, kann ein leichter, mikrowellengeeigneter Kunststoffbehälter verwendet

werden.

Gekochte Speisen, Geschmortes und Fleischsoßen tauen besser auf, wenn sie während des Auftauvorgangs bisweilen umgerührt werden. Trennen Sie einzelne Speisestücke, sobald diese antauen: die getrennten Portionen werden schneller abtauen.

### BABYNAHRUNG

Babynahrung in Behältern oder Getränke in Babyfläschchen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und das Risiko des Verbrühens oder Verbrennens vermieden.

Sicherstellen, dass der Behälterdeckel bzw. der Flaschensauger vor dem Erwärmen entfernt werden.

### KUCHEN UND BROT

Für Kuchen und Brot empfehlen wir die Verwendung der „Heißluft“-Funktion, während wir für Kuchen, die Flüssigkeit enthalten, die „Umluft“-Funktion empfehlen. Alternativ dazu wählen Sie zum Verkürzen der Garzeiten „Heißluft + Mikrowelle“. Die Mikrowelle ist dabei auf eine maximale Leistungsstufe von 160 W einzustellen, um die Backwaren weich und duftend zu halten.

Für die „Heißluft-“ und „Umluft“-Funktionen, Kuchenformen aus dunklem Metall verwenden und diese auf den mitgelieferten Rost stellen.

### FLEISCH UND FISCH

Um eine perfekte Bräunung der Oberfläche in kürzester Zeit zu erhalten und dabei das Fleisch oder den Fisch innen weich und saftig zu lassen, wird die Verwendung der Funktionen durch Kombination von Umluftheizung und Mikrowellengaren empfohlen. Um optimale Garergebnisse zu erhalten, die Mikrowellenleistung auf 160W einstellen.

## REINIGUNG UND PFLEGE

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist.

Keine Dampfreiniger verwenden.  
Schutzhandschuhe tragen.

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

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.

### AUßENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch.

Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

- Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

## INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm auswaschen.

- Aktivieren Sie die „Smart Clean“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.
- Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreinerer reinigen.

## ZUBEHÖRTEILE

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

Vermeiden Sie es beim Reinigen, die Halterungen für die Leitergestelle gewaltsam zu bewegen oder zu drehen.

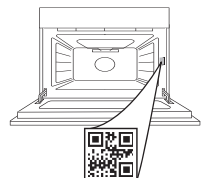
## LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Warten Sie, bis der Kühlvorgang abgeschlossen ist.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einem Buchstaben oder einer Nummer an.	Softwarefehler.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und den Buchstaben oder die Nummer nach dem Buchstaben „F“ angeben.
Das Tastenfeld funktioniert nicht wie vorgesehen. Das Display zeigt eine seltsame Darstellung.	Die Tastensperre wurde aktiviert (siehe Abschnitt „Tastensperre“).	Deaktivieren Sie die Tastensperre, indem Sie die Anweisungen im Abschnitt „Tastensperre“ befolgen.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf.	Um den DEMO-Modus zu beenden, gehen Sie wie folgt vor: Drücken Sie nacheinander °C/W, ☺, °C/W, ☺, °C/W, ☺ (insgesamt 6-mal drücken). Ein Signalton zeigt an, dass der Vorgang erfolgreich abgeschlossen wurde. Die Uhr blinkt und wartet auf die Einstellung der Stunde. Jetzt ist der Ofen betriebsbereit.
Erzeugung von Funken im Innenraum bei Mikrowellenfunktionen.	Metallelemente in Kontakt mit den Wänden des Garraums.	Vergewissern Sie sich, dass der Rost korrekt in den Garraum eingesetzt ist, und Drehungen vermieden werden, die zu Berührungspunkten oder Beinahe-Berührungen mit den Garraumwänden führen könnten.
	Nutzung der Mikrowellenfunktionen bei leerem Garraum oder mit minimaler Befüllung.	Vermeiden Sie mit Mikrowellenfunktionen die Verwendung von Backblechen oder Aluminiumbehältern.  Erhöhen Sie die Lebensmittelmenge im Garraum.

### Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

- Besuchen Sie unsere Internetseite [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Verwenden Sie den QR-Code
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.

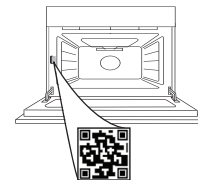
®/TM/© 2026 Whirlpool. In Lizenz hergestellt.



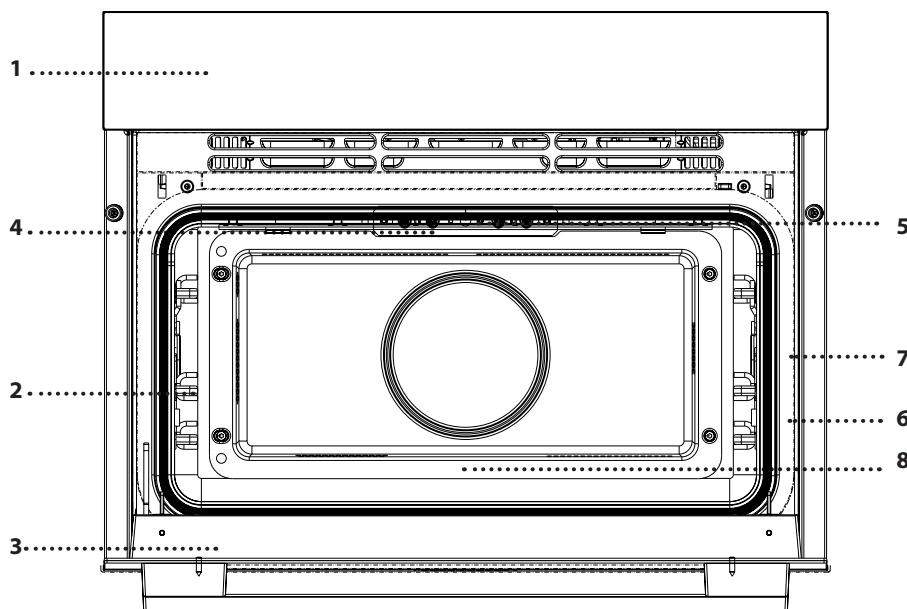
**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

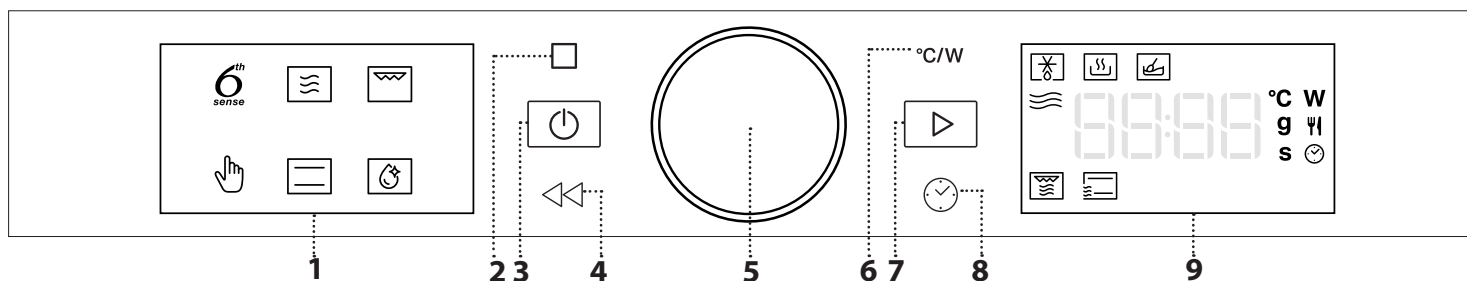
**ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN**



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

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

1. Panel de control
2. Guías de bandeja (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
3. Puerta
4. Resistencia superior / grill
5. Lámpara
6. Punto de inserción de la sonda alimentaria (si existe)
7. Placa de características (no debe retirarse)
8. Resistencia inferior (no visible)

**DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL****1. PANTALLA DE LA IZQUIERDA****2. PAUSA**

Para detener un ciclo de cocción.

**3. ON / OFF**

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

**4. ATRÁS**

Para volver a la pantalla anterior. Al mantener pulsado el botón durante 5 segundos se activa o desactiva la función de bloqueo de teclas.

**5. SELECTOR GIRATORIO**

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

**6. POTENCIA / TEMPERATURA**

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

**7. INICIO**

Para iniciar funciones y confirmar los ajustes.

**8. TIEMPO**

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

**9. PANTALLA DE LA DERECHA**

# ACCESORIOS

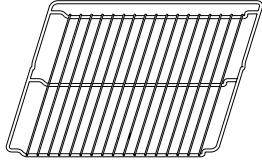
Antes de comprar otros accesorios disponibles en el mercado, asegúrese de que son resistentes al calor y adecuados para la cocción al vapor.

Asegúrese de que haya un espacio de al menos 30 mm entre la parte superior del recipiente y las

paredes del compartimento de cocción para que el vapor pueda fluir correctamente.

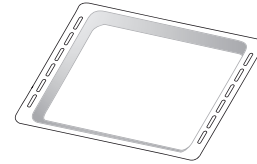
Los accesorios durante la función microondas pueden subir de temperatura. Se recomienda utilizar protección para manipular los accesorios al finalizar el proceso.

## REJILLA



La balda de rejilla es adecuada para todos los modos de cocción, también en la cocción con microondas. Cuando utilice el microondas, coloque siempre la rejilla metálica en el nivel 1 (el inferior) y sitúela de forma que sobresalga 3 cm hacia la puerta. Puede colocar los alimentos directamente sobre la rejilla metálica o utilizarla para apoyar bandejas y moldes para hornear u otros utensilios de cocina resistentes al calor y al microondas.

## BANDEJA PASTELERA



La bandeja de horno no es apta para cocinar con las funciones de microondas y Crisp. En la bandeja del horno, puedes colocar los alimentos en un recipiente adicional o directamente sin él. Este accesorio se puede utilizar para todas las funciones de cocción tradicionales. Puedes utilizarlo para recoger los jugos de la cocción colocándolo debajo de la rejilla. Para que el dorado sea uniforme, la bandeja de horno debe colocarse en la bandeja según la marca en relieve.

El número de accesorios puede variar de un modelo a otro.

\*Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

## INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba).

Luego desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope.

Otros accesorios, como la bandeja pastelera, se deben introducir horizontalmente, dejando que se deslicen por las guías.

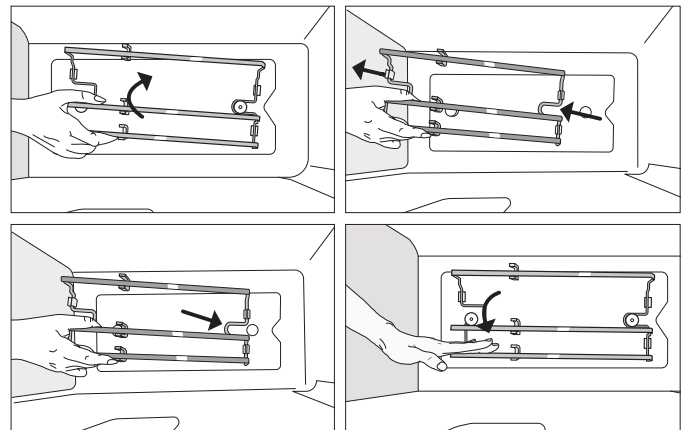
Empuje los accesorios hasta el fondo, asegurándose de que no toquen la puerta del aparato.

## CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DE BANDEJAS

A ambos lados de la cavidad del horno hay dos rejillas de bandejas ancladas sobre dos soportes en forma de botón. Las rejillas de bandeja son extraíbles para facilitar la limpieza.

**1.** Para retirar las rejillas de bandeja sujete firmemente la parte externa de la guía y tire de ella hacia arriba para extraerla del soporte frontal mientras gira sobre el soporte trasero, luego deslice toda la pieza fuera de la cavidad.

**2.** Para reposicionar los portaescaleras, deslice la parte trasera sobre el soporte trasero. A continuación, una vez anclado, empuje el conjunto hacia abajo hasta que el portaescaleras quede insertado en el soporte frontal.



# PRIMER USO

## 1. AJUSTE DE LA HORA


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



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



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

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

## 2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

Encienda el aparato. Apague el aparato y, seguidamente\*, mantenga pulsado el botón de temperatura °C/W durante 5 segundos, hasta que la pantalla muestre el ajuste de potencia actual (es decir, "13 A" o "16 A"), parpadeando.



Gire el mando para cambiar el valor y pulse el mando para confirmar el valor seleccionado.

Cuando se confirma el valor, deja de parpadear y se muestra fijo durante 3 segundos, y suena un tono largo. El aparato se apaga.

\* La pulsación prolongada de la tecla solo tendrá efecto si se produce antes de que hayan transcurrido 30 segundos desde que el aparato entró en estado de reposo. Por eso, se debe encender y apagar el aparato y pulsar el botón inmediatamente.

## 3. CALENTAR EL HORNO

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

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

# FUNCIONES

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

Con las funciones 6<sup>th</sup> Sense, basta con seleccionar el tipo y el peso o la cantidad de los alimentos para obtener los mejores resultados. El horno calculará automáticamente los ajustes óptimos y seguirá modificándolos a medida que avance la cocción.

Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente. Debido a la variabilidad de los alimentos, la duración de la cocción se establece en un grado medio. Recomendamos siempre comprobar el punto de cocción interno de los alimentos y, en caso necesario, prolongar el tiempo de cocción para conseguir el punto de cocción adecuado.

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

Para descongelar rápidamente distintos tipos de alimentos. Para obtener los mejores resultados, coloca siempre la comida en un recipiente directamente sobre la rejilla. Al final del proceso, deje reposar la comida durante 5 minutos.

ALIMENTO	PESO
Descongelación Temporizada	-
Carne	100 g - 2,0 kg
Aves	100 g - 3,0 kg
Pescado	100 g - 2,0 kg

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

Sirve para recalentar alimentos precocinados que estén congelados o a temperatura ambiente. El horno calcula automáticamente la configuración requerida para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible. Coloque los alimentos en una bandeja o plato aptos para microondas directamente en el estante de alambre del nivel 1.

Alimentos	Peso/porciones/piezas	Nota
Comida preparada	250-800 g	Extráigalo del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio. Al final del proceso de recalentamiento, los resultados siempre son mejores si se dejan reposar los alimentos 1 o 2 minutos.
Lasaña (congelada)	400 g - 1,5 kg	Extráigalo del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio.
Sopa	100-800 g	Calentar sin tapar en un solo recipiente.
Agua	100-500 g	Calentar sin tapar en un solo recipiente.



## FUNDIR & ABLANDAR 6<sup>TH</sup> SENSE

Para fundir y ablandar alimentos. El horno calcula automáticamente la configuración requerida para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible. Coloque los alimentos en un recipiente apto para microondas y resistente al calor directamente en el estante de alambre del nivel 1.

Alimentos	Peso/porciones/piezas	Nota
Ablandar mantequilla	100-500 g	Coloque la mantequilla en un recipiente directamente sobre la balda de rejilla para obtener mejores resultados.
Ablandar helados	100-500 g	Si coloca el recipiente del helado directamente en el horno, asegúrese de que el recipiente es apto para microondas.
Ablandar chocolate	100-500 g	Corte el chocolate en piezas para mejores resultados. Al final remover el chocolate para completar el proceso de fusión.
Fundición de queso	100-500 g	Corte el queso en piezas para mejores resultados. Al final remover el queso para completar el proceso de fusión.



## MICROONDAS

Utilice la función microondas sólo cuando haya alimentos o bebidas en el interior para preservar el correcto funcionamiento del aparato.

Accesorios necesarios: estante de alambre, recipiente apto para microondas y resistente al calor.

POTENCIA (W)	RECOMENDADO PARA
1000	Recalentar rápidamente bebidas u otros alimentos con alto contenido en agua. Si el alimento contiene huevo o nata, elija una potencia inferior.
750	Cocción de verduras.
600	Cocinar carne, pescado y platos que no se puedan remover.
500	Cocción de salsas con carne, o salsas que contengan queso o huevo. Acabado de pasteles de carne o pasta al horno.
350	Cocción lenta y suave. Perfecta para derretir mantequilla o chocolate.
160	Descongelar alimentos o ablandar manteca o queso.
90	Ablandar helados.

ACCIÓN	ALIMENTO	POTENCIA (W)	DURACIÓN (min)
Recalentar	2 tazas	1000	1-2
Cocinar	Bizcocho	600	9 - 10
Cocinar	Flan de huevo	500	10 - 12
Cocinar	Pastel de carne	600	18 - 20



## GRILL (PARRILLA)

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

Accesorios recomendados: rejilla

Configuración de cocción recomendada: capa única en el nivel 3

ALIMENTO	NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (min)
Tostada	Alto	5-6



## OTRAS FUNCIONES



### GRILL + MICROONDAS

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

Accesorios necesarios: estante de alambre del nivel 1, recipiente apto para microondas y resistente al calor.



### CONVENCIONAL + MICROONDAS

Para preparar platos al horno de forma más rápida combinando el horno convencional y el microondas.

Accesorios necesarios: estante de alambre del nivel 1, recipiente apto para microondas y resistente al calor.

### CONVENCIONAL

Para cocinar y dorar perfectamente tanto por arriba como por abajo cualquier tipo de plato en un solo estante. Para obtener mejores resultados, esta función dispone de una fase de precalentamiento: espere al final del precalentamiento para introducir los alimentos.

Accesorios necesarios: bandeja de horno o estante de alambre y recipiente resistente al calor.

Configuración de cocción recomendada: capa única en el nivel 2

ALIMENTO	TEMP. (°C)	DURACIÓN (min)
Cupcake / Smallcake	155 - 160	20 - 30
Galletas	150 - 165	15-30




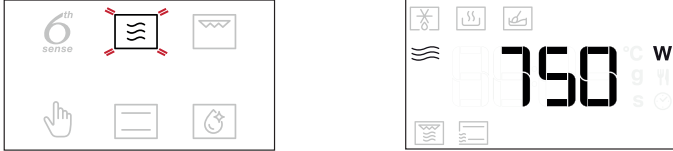
### SISTEMA DE LIMPIEZA HYDRO SELF CLEAN

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno y active la función únicamente cuando el horno esté frío.

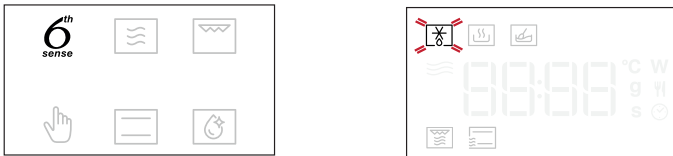
# USO DIARIO

## 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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



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



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


## 2. PROGRAMAR UNA FUNCIÓN

### FUNCIONES AUTOMÁTICAS / JET DEFROST

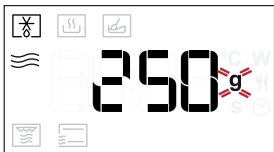
#### TIPO DE ALIMENTO


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



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

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

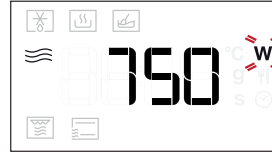



Cuando los valores preestablecidos aparezcan en pantalla y el icono  parpadee, gire el *selector* para programar el peso y después pulse el botón central para confirmar.


## FUNCIONES MANUALES

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

### POTENCIA / TEMPERATURA DEL MICROONDAS

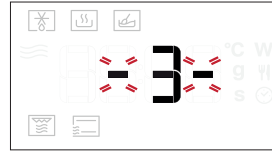


Cuando el icono  parpadee en la pantalla, gire el *selector* para ajustar la configuración de potencia, pulse el botón central para confirmar y siga modificando la configuración siguiente (si es posible).

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


### POTENCIA GRILL


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




Gire el *selector* para seleccionar el nivel del grill deseado y pulse el botón central para confirmar. DURACIÓN




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

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

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

### SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN / INICIO DIFERIDO

En muchas funciones, una vez establecida una duración, puede retrasar el inicio de la función programando su hora de finalización. Donde pueda configurar la hora de finalización, la pantalla mostrará la hora prevista en que terminará la función mientras el icono  parpadea; a continuación, pulse el mando giratorio para confirmar.



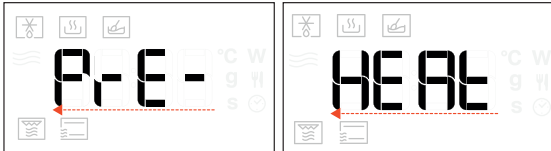
Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.



Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentamiento del horno. El horno alcanzará la temperatura deseada gradualmente, lo que significa que los tiempos de cocción serán ligeramente más largos en comparación con una cocción con fase de precalentamiento. Durante el tiempo de espera, puede usar el selector para cambiar la hora de finalización programada. Pulse para cambiar la duración del ciclo de cocción. Utiliza el mando giratorio para ajustar el tiempo de espera y, a continuación, pulsa el mando giratorio para confirmar.

### RÁPIDO

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



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

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

### 3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

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

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

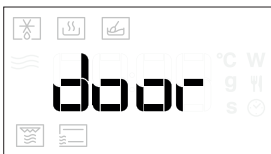
Nota: Puede pulsar en cualquier momento para detener la función que esté activada en ese momento.

### ENCENDIDO RÁPIDO

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

### BLOQUEO DE SEGURIDAD

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



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

### 4. PAUSA

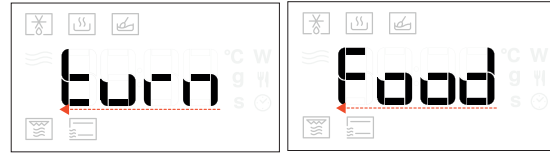
Para detener una función activa, por ejemplo para mover o girar la comida, solamente tendrá que abrir la puerta.

Para reanudar la función, cierre la puerta y pulse .

### PAUSA AUTOMÁTICA

(REMOVER O GIRAR LOS ALIMENTOS)

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



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

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

### 5. TIEMPO FINAL DE COCCIÓN

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



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

### ENFRIAMIENTO

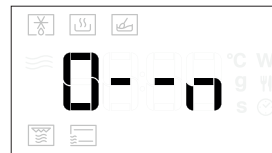
Cuando finaliza una función con aire caliente, el aparato puede realizar un ciclo de enfriamiento. La pantalla muestra el mensaje «Cool on»:



Tras finalizar dicho ciclo el horno se apaga de forma automática.

### BLOQUEO DE TECLAS

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



Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.

Nota: El bloqueo de teclas también se puede activar mientras la cocción esté en proceso.

Por motivos de seguridad, el horno se puede apagar en cualquier momento pulsando el botón .

## ¡ATENCIÓN!

Tenga en cuenta estas instrucciones cuando utilice el microondas.

- Si el metal entra en contacto con la pared del compartimento de cocción, se producen chispas que pueden dañar el aparato o destruir el cristal interno de la puerta.
- Los componentes metálicos, por ejemplo, las cucharillas que se encuentren dentro de vasos, deben permanecer a una distancia de no menos de 2 cm de las paredes del compartimento de cocción y del interior de la puerta. Los accesorios colocados

directamente unos encima de otros generan chispas.

- Inserte los accesorios solo a sus respectivas alturas.
- Podrían formarse chispas y dañar el compartimento de cocción.
- El aparato se daña debido a la formación de chispas.
- No utilice bandejas de aluminio en el aparato. El funcionamiento del aparato sin alimentos en el compartimento de cocción provoca una sobrecarga.
- No encienda nunca el horno microondas sin haber introducido antes los alimentos. La única excepción permitida es si realiza una prueba corta de platos.

## CONSEJOS ÚTILES

### CONSEJOS PARA COCINAR CON MICROONDAS

Las microondas sólo penetran en los alimentos hasta cierta profundidad, cuando vaya a cocinar varios elementos a la vez sepárelos todo lo posible para que la mayor área de superficie posible quede expuesta a las microondas.

Las piezas pequeñas se cocinan más rápidamente que las grandes: corte los alimentos en piezas de igual tamaño para obtener una cocción uniforme.

La mayoría de los alimentos sigue cocinándose incluso después de haber apagado el microondas. Por lo tanto, deje siempre un tiempo de reposo para finalizar la cocción.

Quite los cierres de alambre de las bolsas de papel o de plástico antes de introducir las en el horno con funciones de cocción con microondas.

La película de plástico debe perforarse o pincharse con un tenedor para liberar la presión y evitar que reviente a medida que se genere el vapor durante la cocción.

### LÍQUIDOS

Los líquidos pueden llegar a superar el punto de ebullición sin la presencia de burbujas visibles. Esto puede hacer que los líquidos calientes se desborden de forma repentina. Para prevenir esta posibilidad, evite usar recipientes con el cuello estrecho, remueva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno de microondas y deje la cucharilla en el recipiente. Una vez caliente, vuelva a remover el líquido con cuidado antes de retirar el recipiente del horno microondas.

### ALIMENTOS CONGELADOS

Para obtener los mejores resultados se recomienda descongelar los alimentos directamente sobre el plato giratorio de cristal. De ser necesario, se puede utilizar

un contenedor de plástico fino apto para microondas. Los alimentos hervidos, guisos y salsas para carne se descongelan mejor si se remueven durante la descongelación. Separe en trozos cuando empiecen a descongelarse: las porciones separadas se descongelarán más rápidamente.

### COMIDA PARA NIÑOS

Cuando caliente alimentos infantiles o líquidos en recipientes de alimentos o biberones, no olvide removerlos y comprobar su temperatura antes de servirlos. Así se asegura la distribución homogénea del calor y evitará el riesgo de quemaduras. No olvide retirar la tapa del recipiente o la tetina del biberón antes de calentarlos.

### TARTAS Y PAN

Para tartas y pan recomendamos utilizar la función «Aire forzado», mientras que para pasteles que contengan líquidos recomendamos la función «Horno de convección». Para acortar los tiempos de cocción, también puede seleccionar «Aire forzado + microondas», con el microondas a la máxima potencia de 160 W para mantener los productos tiernos y fragantes.

Con las funciones «Aire forzado» y «Horneado por convección», utilice moldes de metal oscuro y colóquelos en la bandeja de alambre suministrada.

### CARNE Y PESCADO

Para obtener un dorado perfecto de la superficie y mantener el interior de la carne o el pescado tierno y jugoso, recomendamos usar las funciones que combinan calentamiento por convección y cocción por microondas.

Para obtener los mejores resultados de cocción, ajuste la potencia del microondas a un valor de 160 W.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

Lleve guantes protectores.

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

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

### SUPERFICIES EXTERIORES

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de

detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.

- No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si

uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

## SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causados por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

- Active la función «Hydro Self Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

## ACCESORIOS

Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

Al limpiar, evite forzar o girar los soportes de los portaequipajes.

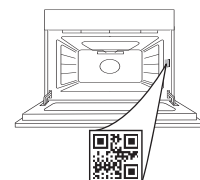
## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
El horno hace ruido, incluso cuando está apagado.	Ventilador de refrigeración activado.	Espere a que finalice el proceso de enfriamiento.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número o letra.	Fallo del software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique la letra o número que aparece después de la letra «F».
El teclado no funciona como estaba previsto. La pantalla muestra una visualización extraña.	Se ha activado el bloqueo de teclas (véase el apartado Bloqueo de Teclas).	Desactive el bloqueo de teclas siguiendo las indicaciones del apartado Bloqueo de Teclas.
El horno no se calienta.	Cuando «DEMO» está establecido en «On», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta.	Para salir del modo DEMO, siga este procedimiento: pulse <b>°C/W</b> , ☺, <b>°C/W</b> , ☺, <b>°C/W</b> , ☺ en secuencia (6 pulsaciones en total). Oirá un pitido que le indicará que la operación se ha realizado correctamente. El reloj parpadea a la espera de la configuración horaria. En este punto, el horno está listo para ser utilizado.
Generación de chispas en el interior de la cavidad durante las funciones de microondas.	Elementos metálicos en contacto con las paredes de la cavidad.	Verifique que el estante de alambre esté correctamente encajado dentro de la cavidad, evitando rotaciones que puedan resultar en puntos de contacto o casi contacto con las paredes de la cavidad. Evite utilizar bandejas de horno o recipientes de aluminio con funciones de microondas.
	Utilización de las funciones de microondas con la cavidad vacía o con una carga mínima.	Aumente la cantidad de alimentos dentro de la cavidad.

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

- Visitando nuestra página web [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Usando el QR-Code
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio posventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Posventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.

®/TM/© 2026 Whirlpool. Fabricado con licencia.

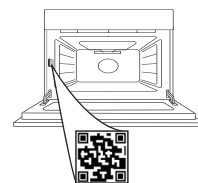




**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**

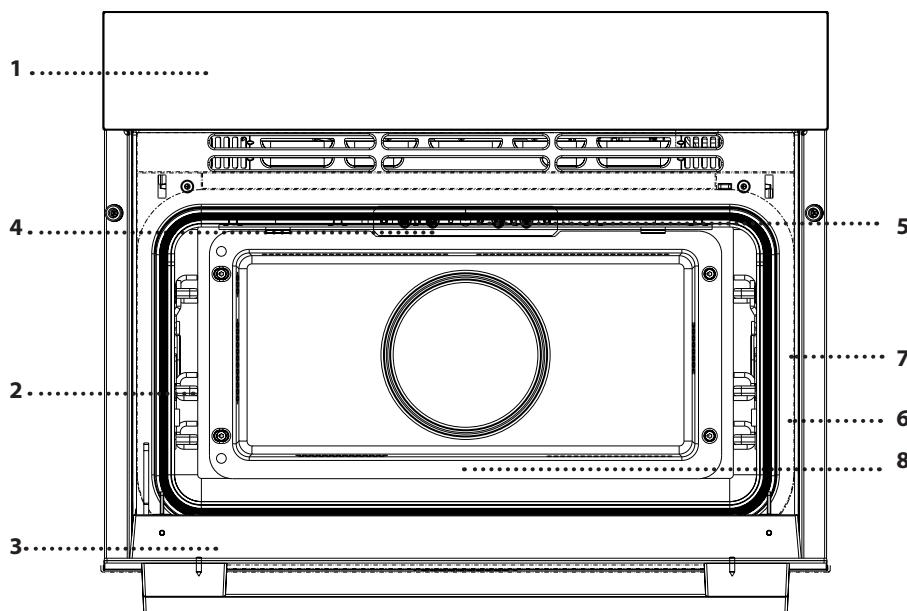
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

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

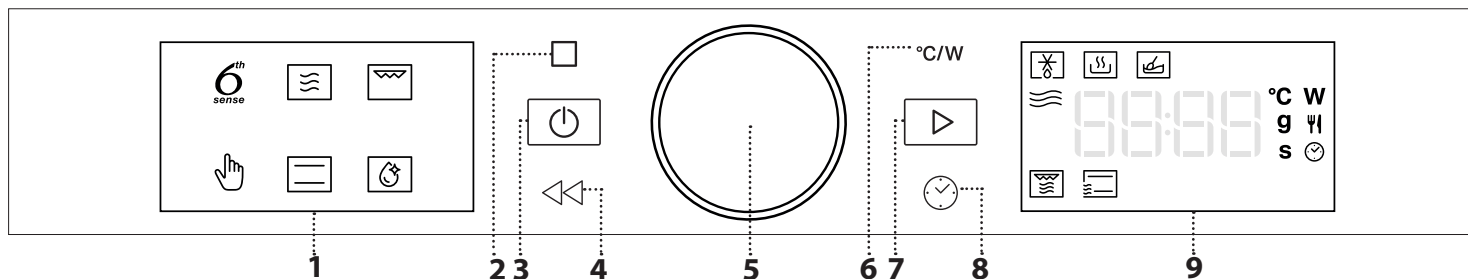


**Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Supports de grille  
(le niveau est indiqué à l'avant du four)
3. Porte
4. Élément de chauffage supérieur/gril
5. Ampoule
6. Point d'insertion de la sonde autoportante (le cas échéant)
7. Plaque signalétique (ne pas enlever)
8. Élément chauffant inférieur (invisible)



## DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES

**1. ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE**

**2. PAUSE**

Pour interrompre un cycle de cuisson.

**3. ON/OFF**

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

**4. RETOUR**

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

**5. BOUTON ROTATIF**

Tournez pour sélectionner les fonctions et régler tous les paramètres de cuisson. Appuyer sur ce bouton pour sélectionner, régler, accéder et confirmer les fonctions ou les paramètres et lancer le programme de cuisson.

**6. PUISSANCE / TEMPÉRATURE**

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

**7. DÉMARRER**

Pour lancer les fonctions et confirmer les réglages.

**8. HEURE**

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

**9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT**

## ACCESSOIRES

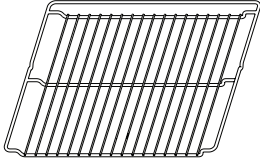
Avant d'acheter des accessoires disponibles sur le marché, assurez-vous qu'ils sont résistant à la chaleur et adaptés pour la cuisson vapeur.

Laissez un espace d'au moins 30 mm entre le dessus du contenant utilisé et les parois du compartiment de cuisson pour permettre à la vapeur de circuler

efficacement.

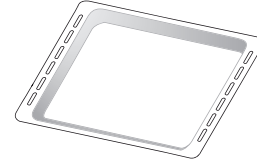
Les accessoires peuvent monter en température pendant le fonctionnement du micro-ondes. Il est recommandé d'utiliser des protections pour manipuler les accessoires en fin de cycle.

### GRILLE MÉTALLIQUE



La grille métallique est adaptée à tous les modes de cuisson, y compris la cuisson au micro-ondes. Lors de l'utilisation de micro-ondes, placez toujours la grille métallique au niveau 1 (le plus bas) en positionnant la grille métallique à 3 cm en saillie vers la porte. Vous pouvez placer la nourriture directement sur la grille métallique ou l'utiliser comme support pour les lèchefrites et plats ou autres ustensiles allant au four, résistant à la chaleur et aux micro-ondes.

### LÈCHEFRITE



La lèchefrite ne convient pas aux modes de cuisson à l'aide des fonctions Micro-Ondes et Crisp. Sur la lèchefrite, vous pouvez disposer les aliments soit dans un récipient supplémentaire, soit directement sans récipient. Cet accessoire peut être utilisé pour toutes les fonctions de cuisson traditionnelles. Vous pouvez l'utiliser pour recueillir les jus de cuisson, en le plaçant sous la grille métallique. Pour obtenir un brunissage uniforme, placez la lèchefrite sur la grille en respectant le repère en relief.

Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.

\*Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

## INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier.

Glissez-la ensuite horizontalement sur les glissières aussi loin que possible.

Les autres accessoires, comme la lèchefrite, sont insérés horizontalement en les laissant glisser sur les guides.

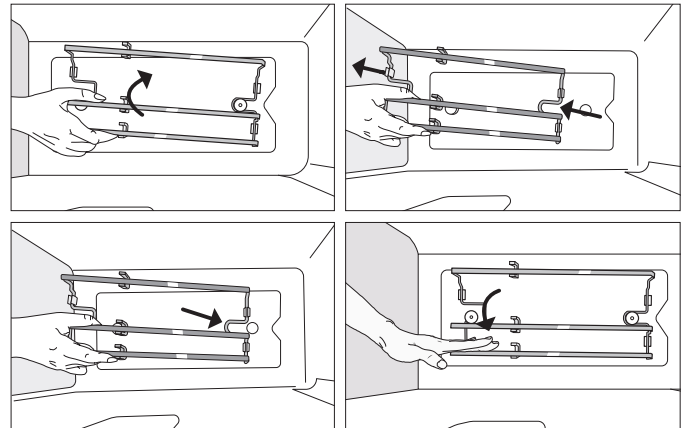
Poussez les accessoires à fond, en veillant à ce qu'ils ne touchent pas la porte de l'appareil.

### DÉPOSE ET REPOSE DES SUPPORTS DE GRILLE

Les deux côtés de la cavité du four sont pourvus d'une grille en forme d'échelle, ancrée sur deux supports en forme de bouton. Les grilles en forme d'échelle sont amovibles pour faciliter le nettoyage.

**1.** Pour retirer les grilles en échelles, saisissez fermement la partie externe du guide et tirez-la vers le haut pour l'extraire du support frontal tout en tournant sur le support arrière, puis faites glisser l'ensemble de la partie hors de la cavité.

**2.** Pour repositionner les grilles en échelles, faites glisser la partie arrière sur le support arrière. Ensuite, une fois ancré, poussez l'ensemble vers le bas jusqu'à ce que la grille en échelle soit insérée dans le support frontal.



# PREMIÈRE UTILISATION

## 1. RÉGLAGE DE L'HEURE

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



Les deux chiffres de l'heure clignotent : Tournez le bouton de réglage pour régler l'heure, puis appuyez sur le bouton central pour confirmer.



Les deux chiffres des minutes clignotent. Tournez le bouton de réglage pour régler les minutes, puis appuyez sur le bouton central pour confirmer.

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

## 2. RÉGLAGE DE LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Allumez l'appareil. Éteignez l'appareil, et juste après\* maintenez appuyé le bouton Température °C/W pendant 5 secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche le réglage actuel de la puissance (c'est-à-dire « 13 A » ou « 16 A »), en clignotant.



Tournez le bouton pour modifier la valeur et poussez le bouton pour confirmer la valeur sélectionnée. Lorsque la valeur est confirmée, elle cesse de clignoter et s'affiche de manière fixe pendant 3 secondes, et une longue tonalité est émise. Puis l'appareil s'éteint.

\* La pression longue sur le bouton ne produira un effet que si elle se produit au plus tard 30 secondes après que l'appareil est entré dans l'état d'arrêt (Idle). C'est pourquoi il est nécessaire d'allumer et d'éteindre l'appareil et d'appuyer immédiatement sur le bouton.

## 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 le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffez le four à 200 °C pendant environ une heure, de préférence en utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée »). Suivez les instructions pour régler la fonction correctement.

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

# FONCTIONS



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

Avec les fonctions 6<sup>th</sup> Sense, il suffit de sélectionner le type et le poids ou la quantité des aliments pour obtenir les meilleurs résultats. Le four calcule automatiquement les réglages optimaux et continue à les modifier au fur et à mesure que la cuisson progresse.

Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur le tableau de cuisson correspondante.

En raison de la variabilité des aliments, la durée de cuisson est fixée sur une note moyenne. Nous recommandons toujours de vérifier la cuisson interne des aliments et, le cas échéant, de prolonger le temps de cuisson pour obtenir une cuisson adéquate.



## DÉCONGÉLATION 6<sup>TH</sup> SENSE

Pour rapidement décongeler différents types d'aliments. Pour de meilleurs résultats, placer l'aliment dans un récipient directement sur la grille métallique. À la fin, laisser reposer les aliments pendant 5 minutes.

ALIMENTS	POIDS
Dégivrage programmé	-
Viande	100g - 2,0 kg
Volaille	100g - 3,0 kg
Poisson	100g - 2,0 kg



## RÉCHAUFF. 6<sup>TH</sup> SENSE

Pour réchauffer les repas préparés surgelés ou à température ambiante. Le four détermine automatiquement les réglages nécessaires pour les meilleurs résultats, le plus rapidement possible. Placez les aliments dans un récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur directement sur la grille métallique au niveau 1.

Aliments	Poids/portions/morceaux	Recommandations
Repas dans un plateau	250 - 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium. À la fin du processus de réchauffage, laissez au repos 1-2 minutes pour améliorer le résultat.
Lasagnes (surgelées)	400g - 1,5 kg	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium.
Soupe	100 - 800 g	Chauffer à découvert dans un seul récipient.
Eau	100 - 500 g	Chauffer à découvert dans un seul récipient.



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

Pour faire fondre et ramollir les aliments. Le four détermine automatiquement les réglages nécessaires pour les meilleurs résultats, le plus rapidement possible. Placez les aliments dans un récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur directement sur la grille métallique au niveau 1.

Aliments	Poids/portions/morceaux	Recommandations
Beurre ramolli	100 - 500 g	Pour de meilleurs résultats, placer le beurre dans un récipient directement sur la grille métallique.
Crème glacée ramollie	100 - 500 g	Si vous placez le récipient de crème glacée directement dans le four, assurez-vous qu'il est compatible avec les micro-ondes.
Chocolat fondu	100 - 500 g	Couper le chocolat en morceaux pour obtenir de meilleurs résultats. À la fin, remuer le chocolat pour achever le processus de fusion.
Fromage fondu	100 - 500 g	Couper le chocolat en morceaux pour obtenir de meilleurs résultats. À la fin, remuer le fromage pour achever le processus de fusion.



## MICRO-ONDES

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

Accessoires nécessaires : grille métallique, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.

PUISSANCE (W)	RECOMMANDÉ POUR
1000	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750	Cuisson de légumes.
600	Cuisson de la viande, du poisson et des plats qui ne peuvent pas être remués.
500	Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtés à la viande et les pâtes cuites.
350	Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat.
160	Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage.
90	Ramollir la crème glacée.

ACTION	ALIMENTS	PUISSANCE (W)	DURÉE (min)
Réchauffer	2 tasses	1000	1 - 2
Cuisson	Gâteau éponge	600	9 - 10
Cuisson	Crème anglaise	500	10 - 12
Cuisson	Pain de viande	600	18 - 20



## GRIL

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

Accessoires recommandés : grille métallique  
Configuration de cuisson recommandée : couche unique au niveau 3

ALIMENTS	NIVEAU DU GRIL	DURÉE (min)
Rôtie	Élevée	5 - 6



## AUTRES FONCTIONS



### GRIL + MICRO-ONDES

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

Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.



### CONVECTION NATURELLE + MICRO-ONDES

Pour préparer des plats plus rapidement en combinant le four à convection naturelle et le micro-ondes.

Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.



### CONVECTION NATURELLE

Pour cuire et dorer parfaitement tout type de plat sur un seul niveau. Pour obtenir les meilleurs résultats, cette fonction comporte une phase de préchauffage : attendre la fin du préchauffage pour introduire les aliments.

Accessoires nécessaires : lèchefrite ou grille métallique et récipient résistant à la chaleur.

Configuration de cuisson recommandée : couche unique au niveau 2

ALIMENTS	TEMPÉRATURE. (°C)	DURÉE (min)
Cupcake / Smallcake	155 - 160	20 - 30
Cookies	150 - 165	15 - 30




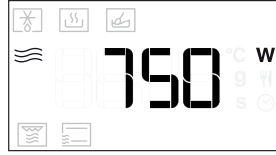
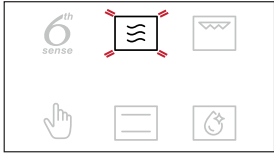
### AUTONETTOYAGE HYDRAULIQUE

L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Placer 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancer la fonction lorsque le four est froid.

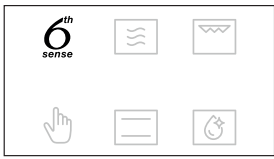
# USAGE QUOTIDIEN

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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



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



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


## 2. RÉGLAGE D'UNE FONCTION

### FONCTIONS AUTOMATIQUES/ JET DEFROST

#### CATÉGORIE D'ALIMENTS

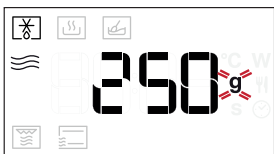
Une fois que vous avez choisi une des fonctions automatiques, vous devrez sélectionner une catégorie pour les aliments que vous cuisinez.




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

#### POIDS

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

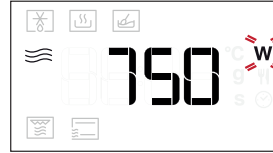



Quand le paramètre par défaut apparaît sur l'écran et que l'icône  clignote, tournez le *bouton* pour régler le poids, puis appuyez sur le bouton central pour confirmer.


## FONCTIONS MANUELLES

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

### PUISSANCE DU MICRO-ONDES / TEMPÉRATURE

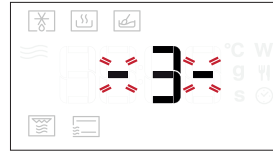


Lorsque l'icône  clignote sur l'écran, tournez le *bouton* pour régler la puissance et appuyez ensuite sur le bouton central pour confirmer et continuer de modifier les réglages qui suivent (si possible).

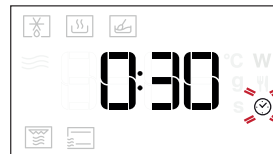
Veuillez noter: Une fois que la fonction a été activée, la puissance peut être modifiée en appuyant sur  pour accéder au menu des réglages, puis en tournant le *bouton* pour modifier le réglage.


### PUISSANCE DU GRIL


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




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




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

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

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

### RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON / DÉPART DIFFÉRÉ

Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson. Lorsque vous pouvez régler l'heure de fin, l'écran affiche l'heure à laquelle la fonction doit se terminer tandis que l'icône  clignote, puis appuyez sur le bouton rotatif pour confirmer.



Placez les aliments dans le four et fermez la porte :  
La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.

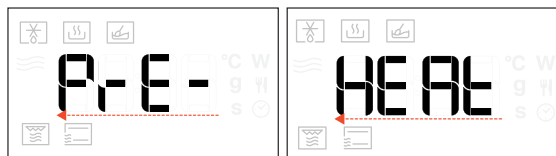


Veuillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage. Le four atteindra la température que vous souhaitez progressivement, ce qui signifie que les temps de cuisson seront légèrement plus longs par rapport à une cuisson avec une phase de préchauffage. Pendant la période d'attente, vous pouvez utiliser le bouton pour changer le temps de fin de cuisson programmée.

Appuyer sur pour modifier la durée du cycle de cuisson. Utilisez le bouton rotatif pour modifier le délai de la phase d'attente puis appuyez sur le bouton rotatif pour confirmer.

#### PRÉCHAUFFAGE

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



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

#### 3. ACTIVER LA FONCTION

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

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

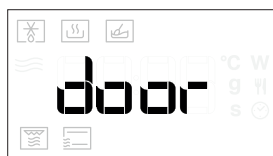
Veuillez noter : Vous pouvez appuyer sur à tout moment pour interrompre la fonction en cours.

#### JET START

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

#### SÉCURITÉ ENFANTS

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



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

#### 4. PAUSE

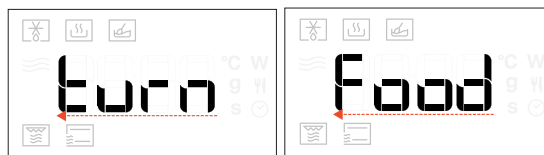
Pour interrompre une fonction, pour remuer ou retourner les aliments par exemple, ouvrez simplement la porte.

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

#### INTERRUPTION AUTOMATIQUE

(BRASSER OU TOURNER LES ALIMENTS)

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



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

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

#### 5. HEURE DE FIN DE CUISSON

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



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

#### REFROIDISSEMENT

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



Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

#### VERROUILLAGE

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



Répétez pour déverrouiller le clavier.

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

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

## ATTENTION !

Respectez ces instructions lors de l'utilisation du micro-ondes.

- Si du métal entre en contact avec la paroi du compartiment de cuisson, des étincelles se produisent et peuvent endommager l'appareil ou détruire le verre intérieur de la porte.
- Les éléments métalliques, par exemple les cuillères à café contenues dans les verres, doivent rester à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte. Les accessoires placés directement les uns sur les autres produisent des étincelles.

- Insérer les accessoires uniquement à leur hauteur respective.
  - Des étincelles pourraient se former et endommager le compartiment de cuisson.
  - L'appareil est endommagé par la formation d'étincelles.
  - N'utilisez pas de plateaux en aluminium dans l'appareil.
- Le fonctionnement de l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surcharge.
- Ne mettez jamais le micro-ondes en marche sans y avoir placé les aliments. La seule exception admise est celle d'un court essai de vaisselle.

## CONSEILS UTILES

### CONSEILS POUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES

Les micro-ondes ne pénètrent les aliments que jusqu'à une certaine profondeur, donc lors de la cuisson de plusieurs aliments à la fois, espacez-les autant que possible pour permettre d'exposer la plus grande superficie possible aux micro-ondes.

Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros: Pour une cuisson uniforme, coupez les aliments en morceaux de taille équivalente.

La plupart des aliments continueront de cuire après que le micro-ondes a fini de les cuire. Laissez par conséquent toujours reposer les aliments de façon à terminer la cuisson.

Enlevez les fermetures métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le micro-ondes.

La pellicule plastique doit être perforée avec une fourchette pour diminuer la pression et éviter une explosion causée par l'accumulation de vapeur lors de la cuisson.

### LIQUIDES

Les liquides peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans générer de bulles visibles. Cela pourrait provoquer des débordements soudains de liquides chauds. Pour éviter cela, évitez d'utiliser des récipients à goulot étroit, remuez le liquide avant de mettre le récipient dans le micro-ondes et laissez une petite cuillère immergée dans le récipient.

Une fois le liquide chauffé, remuez-le une nouvelle fois avant de le sortir prudemment du micro-ondes.

### ALIMENTS CONGELÉS

Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de décongeler les aliments directement sur la grille métallique. Si nécessaire, il est possible d'utiliser un récipient en plastique léger, adapté au micro-ondes.

Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces à base de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation. Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler : les portions séparées décongèlent plus rapidement.

### NOURRITURE POUR BÉBÉS

Lorsque vous réchauffez des aliments ou liquides dans un petit pot pour bébé ou un biberon, agitez toujours et vérifiez la température avant de servir. Cela permet de répartir correctement la chaleur et d'éviter ainsi des risques de brûlure.

Assurez-vous que le couvercle du récipient ou la tétine du biberon sont enlevés avant de le réchauffer.

### GÂTEAUX ET PAIN

Pour les gâteaux et le pain, nous recommandons d'utiliser la fonction « Chaleur pulsée » tandis que, pour les gâteaux contenant du liquide, nous recommandons la fonction « Chaleur tournante ». En variante, pour raccourcir les temps de cuisson, sélectionnez la fonction « Chaleur pulsée + MO » avec le micro-ondes réglé à une puissance maximale de 160 W afin de maintenir les produits moelleux et parfumés.

Avec les fonctions « Chaleur pulsée » et « Chaleur Tournante », utilisez des plats à gâteaux en métal sombre et placez-les sur la grille métallique fournie.

### VIANDES ET POISSONS

Pour obtenir un dorage parfait en surface tout en maintenant l'intérieur de la viande ou du poisson tendre et juteux, nous vous recommandons d'utiliser des fonctions combinant le chauffage par convection et la cuisson au micro-ondes.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, réglez le niveau de puissance du micro-ondes à 160 W.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur.

Portez des gants de protection.

N'utilisez pas de laine de verre, d'éponges abrasives

ou d'agents détergents abrasifs/corrosifs, car ils risquent d'endommager les surfaces de l'appareil.

L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

### SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.

- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

## SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.

- Activez la fonction « Autonettoyage » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

## ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

Lors du nettoyage, évitez de forcer ou de tourner les supports des porte-grilles.

## GUIDE DE DÉPANNAGE

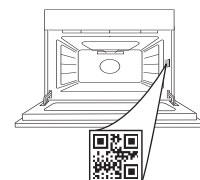
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
Le four fait du bruit, même lorsqu'il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



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

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

®/TM/© 2026 Whirlpool. Produit sous licence.

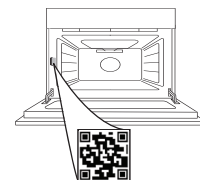




**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**

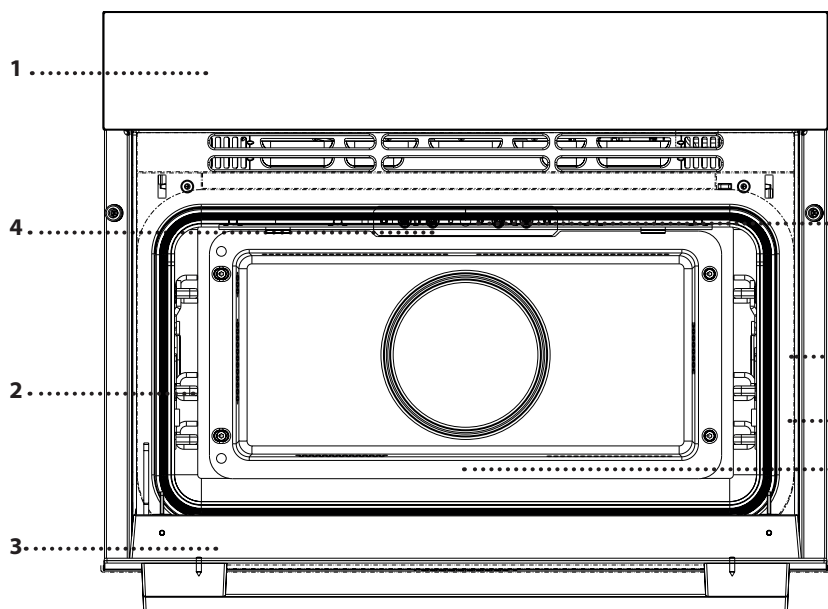
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

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

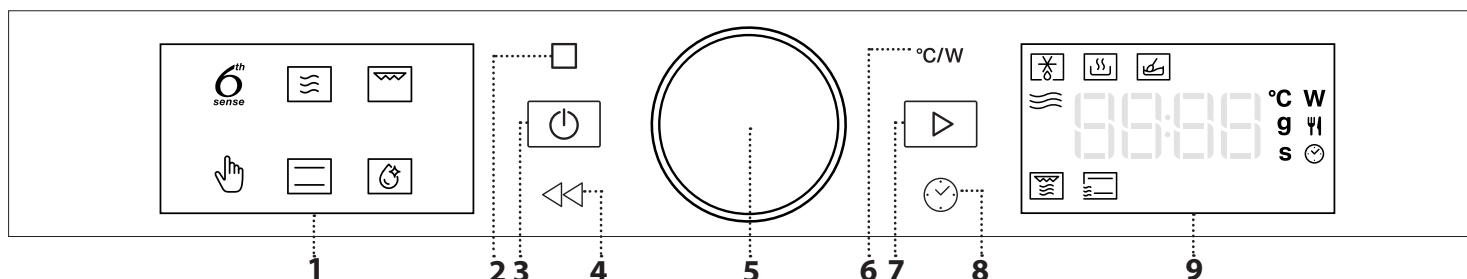


**Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.**

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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



## DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI

### 1. DISPLAY SINISTRA

### 2. PAUSA

Per sospendere il processo di cottura.

### 3. ON/OFF

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

### 4. INDIETRO

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

### 5. MANOPOLA GIREVOLE

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

### 6. POTENZA / TEMPERATURA

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

### 7. AVVIO

Per avviare le funzioni, confermando i valori.

### 8. TEMPO

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

### 9. DISPLAY DESTRA

## ACCESSORI

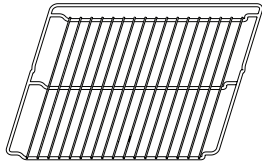
Prima di acquistare altri accessori disponibili sul mercato, assicurarsi che siano resistenti al calore e adatti alla cottura a vapore.

Assicurarsi che vi sia uno spazio di almeno 30 millimetri tra il bordo superiore di qualsiasi

contenitore e le pareti della cavità per consentire sufficiente afflusso di vapore.

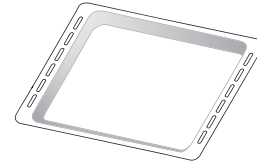
Gli accessori durante la funzione microonde possono subire un aumento di temperatura. Si raccomanda di utilizzare una protezione per maneggiare gli accessori alla fine del ciclo.

### GRIGLIA



La griglia metallica è adatta a tutte le modalità di cottura, anche a quella a microonde. Quando si utilizza il microonde, posizionare la griglia metallica sempre al livello 1 (quello inferiore), facendo sporgere la griglia metallica di 3 cm verso la porta. È possibile disporre gli alimenti direttamente sulla griglia oppure usarla come sostegno per teglie, stampi o altri recipienti di cottura resistenti al calore del forno e alle microonde.

### PIASTRA DOLCI



La teglia non è adatta a cotture che utilizzano le funzioni Microonde e Crisp. È possibile disporre gli alimenti sulla teglia sia in un contenitore aggiuntivo sia direttamente senza contenitore. Questo accessorio può essere utilizzato per tutte le funzioni di cottura tradizionali. Si può utilizzare per raccogliere i succhi di cottura, posizionandolo sotto la griglia metallica. Per ottenere una doratura uniforme, la teglia va posizionata sul ripiano seguendo l'indicazione del segno in rilievo.

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

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

## INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato. In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa.

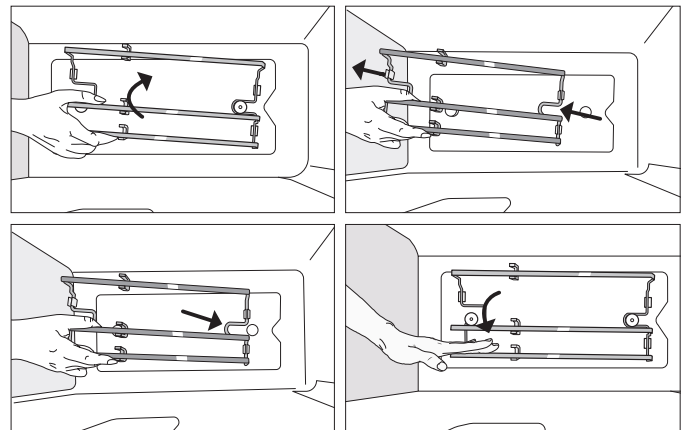
. Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide. Spingere gli accessori fino in fondo, prestando attenzione a che non tocchino la porta dell'apparecchio.

## SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DEI RIPIANI A SCALETTA

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

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

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



# PRIMO UTILIZZO

## 1. IMPOSTARE L'ORA


Alla prima accensione è necessario impostare l'ora.



Sul display lampeggiano le due cifre relative alle ore: Ruotare la manopola per impostare l'ora, quindi premere il pulsante centrale per confermare.



Le due cifre dei minuti iniziano a lampeggiare. Ruotare la manopola per impostare i minuti e premere il pulsante centrale per confermare.

Note: per modificare successivamente l'ora, a forno spento tenere premuto  per almeno 1 secondo e ripetere le operazioni sopra descritte. dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

## 2. IMPOSTAZIONE DEL CONSUMO DI POTENZA

Accendere l'apparecchio. Spegnerlo e subito dopo\* tenere premuto il pulsante Temperatura °C/W per 5 secondi, fino a quando il display mostra l'impostazione di potenza attuale (ad esempio, "13 A" o "16 A"), lampeggiando.



Ruotare la manopola per modificare il valore e premere la manopola per confermare il valore selezionato.

Quando il valore è confermato, smette di lampeggiare e viene visualizzata fissa per 3s, e viene emesso un tono lungo. Quindi l'apparecchio si spegne.

\* La pressione prolungata del pulsante produrrà un effetto solo se avviene entro 30 secondi da quando l'apparecchio è entrato nello stato Off (inattivo). Per questo motivo è necessario accendere e spegnere l'apparecchio e premere immediatamente il pulsante.

## 3. RISCALDAMENTO DEL FORNO

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

Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

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

# FUNZIONI

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

Con le funzioni 6<sup>th</sup> Sense, è sufficiente selezionare il tipo e il peso o la quantità degli alimenti per ottenere i migliori risultati. Il forno calcolerà automaticamente le impostazioni ottimali e continuerà a modificarle man mano che la cottura procede.

Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura. A causa della variabilità degli alimenti, la durata della cottura è impostata su un grado medio. Si consiglia sempre di controllare il grado di cottura interno degli alimenti e, nel caso, di prolungare il tempo di cottura per ottenere la giusta cottura.

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

Per scongelare rapidamente diversi tipi di alimenti. Per ottenere risultati ottimali, posizionare sempre gli alimenti in un contenitore direttamente sulla griglia. Al termine, lasciare riposare gli alimenti per 5 minuti.

ALIMENTO	PESO
Scongelo programmato	-
Carne	100 g - 2,0 kg
Pollame	100 g - 3,0 kg
Pesce	100 g - 2,0 kg

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

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

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



## SCIOGLIMENTO E AMMORBIDIMENTO 6<sup>TH</sup> SENSE

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

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



## MICROONDE

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

Accessori necessari: griglia metallica, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

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

AZIONE	ALIMENTO	POTENZA (W)	DURATA (min)
Riscaldamento	2 tazze	1000	1 - 2
Cuocere	Pan di spagna	600	9 - 10
Cottura	Crema all'uovo	500	10 - 12
Cuocere	Polpettone	600	18 - 20



## GRILL

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

Accessori consigliati: Griglia

Impostazione di cottura consigliata: singolo strato al livello 3

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



## ALTRE FUNZIONI



### GRILL + MICROONDE

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

Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.



### STATICO + MICROONDE

Permette di preparare le pietanze più velocemente combinando la cottura statica con le microonde.

Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.



### STATICO

Per cuocere e dorare perfettamente sia sopra sia sotto qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Per ottenere risultati ottimali, questa funzione prevede una fase di preriscaldamento: attendere la fine del preriscaldamento per inserire gli alimenti.

Accessori necessari: teglia o griglia metallica e contenitore resistente al calore.

Impostazione di cottura consigliata: singolo strato al livello 2

ALIMENTO	TEMP. (°C)	DURATA (min)
Cupcake/Smallcake	155 - 160	20 - 30
Biscotti	150 - 165	15 - 30




### HYDRO SELF CLEAN

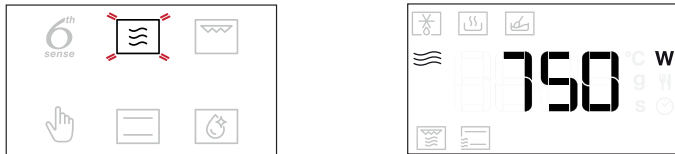
L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo.

Versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno, attivando la funzione a forno freddo.

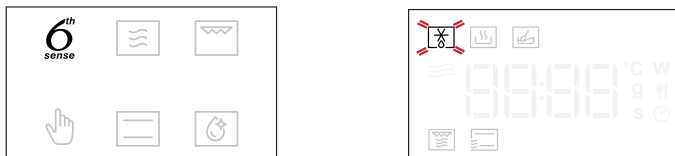
# USO QUOTIDIANO

## 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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



Per selezionare una sottofunzione (se disponibile), selezionare la funzione principale e premere il pulsante centrale per confermare e passare al menu della funzione.



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


## 2. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

### FUNZIONI AUTOMATICHE / JET DEFROST

#### CATEGORIA DI ALIMENTO

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




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

#### PESO

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



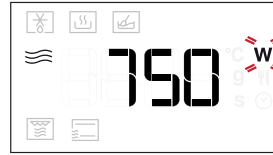
Quando sul display viene visualizzata l'impostazione predefinita e l'icona  lampeggia, ruotare la

*manopola* per impostare il peso e premere il pulsante centrale per confermare.


### FUNZIONI MANUALI

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

#### POTENZA MICROONDE / TEMPERATURA

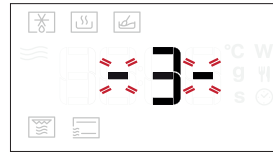


Quando l'icona **W** lampeggia sul display, ruotare la *manopola* per regolare l'impostazione della potenza, quindi premere il pulsante centrale per confermare e continuare a modificare le impostazioni successive (se possibile).

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

#### POTENZA GRILL


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





Ruotare la *manopola* per impostare il livello di grigliatura desiderato, quindi premere il pulsante centrale per confermare.

#### DURATA




Quando l'icona  lampeggia sul display, utilizzare la *manopola* per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere la manopola per confermare.

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

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

#### IMPOSTARE L'ORA DI FINE COTTURA/ (AVVIO RITARDATO)

In molte funzioni, una volta impostata una durata, è possibile ritardare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine. Laddove sia possibile impostare l'ora di fine, il display mostrerà l'ora prevista per il completamento della funzione mentre l'icona  lampeggia, quindi premere la manopola rotante per confermare.



Posizionare gli alimenti nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.



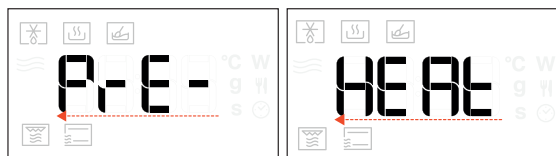
Note: programmare l'avvio ritardato di una cottura, disattiva in ogni caso la fase di preriscaldamento del forno. Il forno raggiungerà gradualmente la temperatura desiderata, il che significa che i tempi di cottura saranno leggermente più lunghi rispetto a una cottura con fase di preriscaldamento. Durante il tempo di attesa, è possibile utilizzare la manopola per regolare l'ora di fine programmata.

Premere per modificare la durata del ciclo di cottura.

Utilizzare la manopola rotante per modificare il ritardo nella fase di attesa e premerla per confermare.

#### PRERISC.

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



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

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

### 3. AVVIARE LA FUNZIONE

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

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

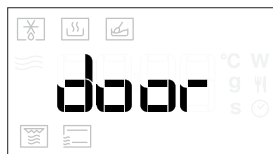
Note: premendo è possibile interrompere in qualsiasi momento la funzione in corso.

#### FUNZIONE JET START

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

#### BLOCCO DI SICUREZZA

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



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

### 4. PAUSA

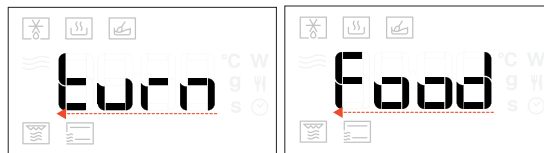
Per sospendere una funzione attiva, per esempio per mescolare o girare gli alimenti, è sufficiente aprire la porta.

Per riprendere, chiudere sportello, premere .

#### PAUSA AUTOMATICA

(MESCOLARE O GIRARE GLI ALIMENTI)

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



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

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

### 5. TEMPO DI FINE COTTURA

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



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

#### RAFFREDDAMENTO

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

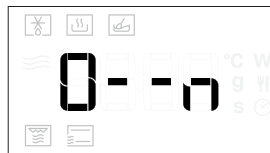
Sul display viene visualizzato "Cool On":



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

#### BLOCCO TASTI

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



Per disattivare, ripetere la stessa procedura.

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

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

### ATTENZIONE!

Osservare queste istruzioni quando si usa il microonde.

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

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

## CONSIGLI UTILI

### CONSIGLI PER LA COTTURA A MICROONDE

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

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

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

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

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

### LIQUIDI

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

### ALIMENTI SURGELATI

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

microonde.

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

### ALIMENTI PER NEONATI

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

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

### DOLCI E PANE

Per la cottura di dolci e pane si consiglia di usare la funzione "Termoventilato", mentre per le torte con farcitura liquida si consiglia la funzione "Ventilato". In alternativa, per abbreviare i tempi di cottura è possibile selezionare "Ventilato + Micr.", impostando le microonde alla potenza massima di 160 W per mantenere gli alimenti morbidi e fragranti. Con le funzioni "Termoventilato" e "Ventilato", utilizzare tortiere in metallo scuro e posizzarle sulla griglia in dotazione.

### CARNE E PESCE

Per ottenere velocemente una doratura perfetta di carne e pesce mantenendoli teneri all'interno, si consiglia di utilizzare funzioni che combinano la cottura ventilata e l'azione delle microonde. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di impostare la potenza delle microonde a 160 W.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Non utilizzare apparecchi a vapore.  
Indossare guanti protettivi.

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

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

### SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido.

Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo con pH neutro. Asciugare con un panno.

- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

## SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Attivare la funzione "Hydro Self Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

## ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

Durante la pulizia, evitare di forzare o ruotare i supporti dei ripiani a scaletta.

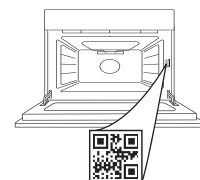
## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione della corrente elettrica. Disconnessione dalla rete elettrica.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerne e riaccendere il forno e verificare se il problema persiste.
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Attendere il termine del processo di raffreddamento.
Il display mostra la lettera "F" seguita da una lettera o un numero.	Guasto software.	Contattare il Servizio Assistenza Tecnica di zona e comunicare la lettera o il numero che segue la lettera "F".
La tastiera non funziona come previsto. Il display mostra una strana visualizzazione.	Il blocco tasti è stato attivato (vedere la sezione Blocco tasti).	Disattivare il blocco tasti seguendo le indicazioni della sezione Blocco tasti.
Il forno non si riscalda.	Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato.	Per uscire dalla modalità DEMO, eseguire questa procedura: premere °C/W, ☺, °C/W, ☺, °C/W, ☺ in sequenza (6 tocchi in totale). Un segnale acustico indica che l'operazione è stata eseguita. L'orologio lampeggia, in attesa dell'impostazione dell'ora. A questo punto il forno è pronto per essere utilizzato.
Generazione di scintille all'interno della cavità durante le funzioni a microonde.	Elementi metallici a contatto con le pareti della cavità.	Verificare che la griglia metallica sia inserita correttamente nella cavità, evitando rotazioni che potrebbero causare punti di contatto o quasi con le pareti della cavità. Evitare l'utilizzo di teglie o contenitori in alluminio con le funzioni a microonde.
	Utilizzare le funzioni a microonde con cavità vuota o con carico minimo.	Aumentare la quantità di cibo all'interno della cavità.

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

- Visitare il nostro sito web [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Usare il QR-Code
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.

®/TM/© 2026 Whirlpool. Prodotto su licenza.

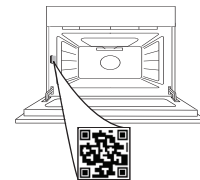




**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT**

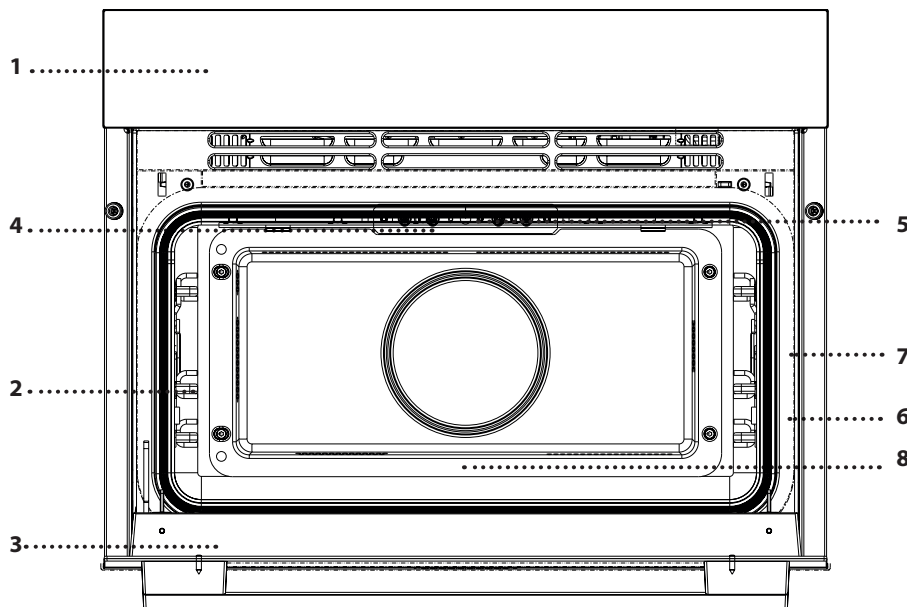
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

**SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE**

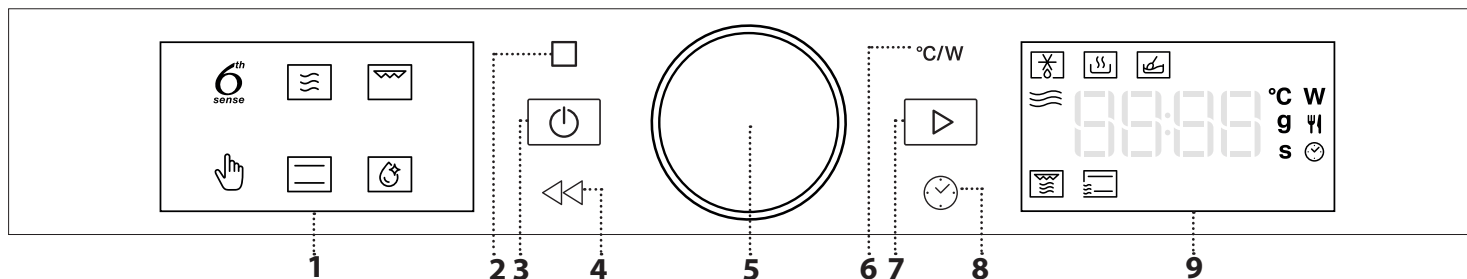


**Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.**

## PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Roostergeleiders  
(het niveau staat aangegeven op de voorkant van de oven)
3. Deur
4. Bovenste verwarmingselement/grill
5. Lamp
6. Insteekplaats vleessonde  
(indien aanwezig)
7. Identificatieplaatje  
(niet verwijderen)
8. Onderste verwarmingselement  
(niet zichtbaar)



## BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL

### 1. LINKERDISPLAY

### 2. PAUZE

Om een bereidingsprogramma te onderbreken.

### 3. AAN / UIT

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

### 4. TERUG

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

### 5. DRAAIKNOP

Draai aan de knop om door de functies te bladeren en om alle bereidingsparameters aan te passen. Druk op de toets om functies of parameters te selecteren, in te stellen, toegang ertoe te krijgen en te bevestigen en ook om vervolgens het bereidingsprogramma te starten.

### 6. VERMOGEN / TEMPERATUUR

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

### 7. START

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

### 8. TIJD

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

### 9. RECHTER DISPLAY

## ACCESSOIRES

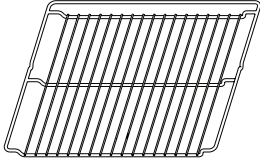
Vooraleer andere accessoires aan te schaffen die beschikbaar zijn op de markt, zorg ervoor dat ze hittebestendig zijn en geschikt zijn voor bereidingen met stoom.

Zorg ervoor dat er een ruimte van minstens 30 mm vrij is tussen de bovenkant van de schotel en de

wanden van de oven, zodat de stoom voldoende kan circuleren.

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

### ROOSTER



Het rooster is geschikt voor alle bereidingsmodi, dus ook voor bereiding in de magnetron. Als u de magnetron gebruikt, plaats het rooster dan altijd op niveau 1 (het onderste niveau) en zorg ervoor dat het rooster 3 cm uitsteekt in de richting van de deur. Plaats het voedsel rechtstreeks op het rooster of gebruik het om er bakplaten en -schotels of ander hittebestendig ovenmateriaal op te plaatsen.

### BAKPLAAT



De bakplaat is niet geschikt voor gebruik in de magnetron en voor de Crisp-functie. U kunt etenswaren in een schaal of zonder schaal op de bakplaat leggen. Dit accessoire kan worden gebruikt voor alle gangbare bereidingsfuncties. U kunt de plaat gebruiken om kookvocht op te vangen door hem onder het rooster te plaatsen. Voor een gelijkmatige bruining moet de bakplaat ter hoogte van de markering in reliëf op het rooster worden geplaatst.

Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model.

\*Bij de Consumentenservice kunt u andere accessoires apart aanschaffen.

## HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

Plaats de rooster op de gewenste hoogte door hem iets naar boven te kantelen en de geheven achterzijde (naar boven gericht) eerst neer te leggen.

Schuif het rooster vervolgens zo ver mogelijk horizontaal over de roostergeleiders.

Andere accessoires, zoals de bakplaat, moeten horizontaal ingebracht worden door ze over de geleiders te schuiven.

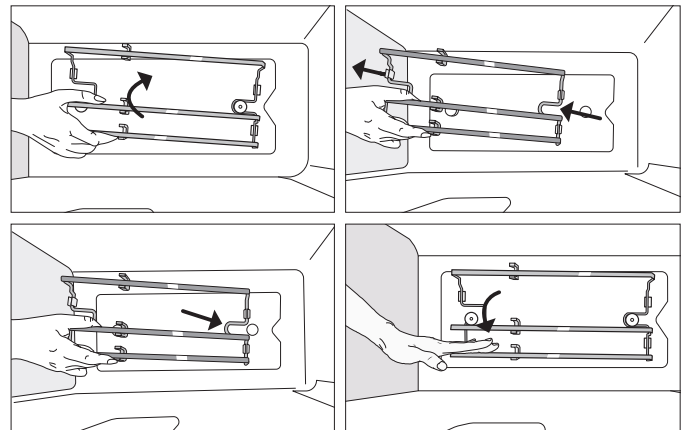
Duw de accessoires helemaal naar binnen en zorg ervoor dat ze de deur van het apparaat niet raken.

### DE ROOSTERGELEIDERS VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

Er zijn twee ladderrekken aan beide kanten van de ovenholte, verankerd op twee knopvormige steunen. De ladderrekken zijn afneembaar om het schoonmaken te vergemakkelijken.

**1.** Om de ladderrekken te verwijderen, pakt u het externe deel van de geleider stevig vast en trekt u het omhoog om het uit de voorste steun te halen terwijl u aan de achterste steun draait, waarna u het hele deel uit de holte schuift.

**2.** Om de ladderrekken te verplaatsen, schuift u het achterste deel op de achtersteun. Duw het geheel vervolgens naar beneden totdat het ladderrek in de voorste steun is geplaatst.



# EERSTE GEBRUIK

## 1. DE TIJD INSTELLEN

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



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



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

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

## 2. INSTELLING ENERGIEVERBRUIK

Zet het apparaat aan;

Schakel het apparaat uit en houd direct daarna\* gedurende 5 seconden de temperatuurknop °C/W ingedrukt, totdat op het display de huidige stroominstelling (d.w.z. "13 A" of "16 A") knippert.



Draai aan de knop om de waarde te wijzigen en druk op de knop om de geselecteerde waarde te bevestigen.

Wanneer de waarde is bevestigd, stopt het knipperen en wordt deze 3 seconden lang vast weergegeven en klinkt er een lange toon. Het apparaat wordt uitgeschakeld.

\* Lang indrukken van de knop heeft alleen effect als dit niet later gebeurt dan 30 seconden nadat het apparaat in de uitstand (Idle) is gekomen. Daarom is het nodig om het apparaat in en uit te schakelen en onmiddellijk op de knop te drukken.

## 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. Verwarm de oven tot 200°C gedurende ongeveer één uur, ideaal met behulp van een functie met luchtcirculatie (bijvoorbeeld "Turbohetelucht"). Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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

# FUNCTIES



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

Met de 6<sup>th</sup> Sense-functies hoeft u alleen maar het type en gewicht of de hoeveelheid van het voedsel te selecteren om de beste resultaten te verkrijgen. De oven berekent automatisch de optimale instellingen en blijft deze wijzigen naarmate het koken vordert.

Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel. Vanwege de variatie in voedsel wordt de bereidingstijd vastgesteld op een gemiddelde waarde. We raden altijd aan om de interne gaarheid van voedsel te controleren en in dat geval de bereidingstijd te verlengen om de juiste gaarheid te bereiken.



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

Voor het snel ontdooien van verschillende soorten voedsel. Plaats de boter altijd in een bakje direct op het rooster voor het beste resultaat. Laat het voedsel aan het einde 5 minuten staan.

GERECHT	GEWICHT
Getimede ontdooiing	-
Vlees	100 g - 2,0 kg
Gevogelte	100 g - 3,0 kg
Vis	100 g - 2,0 kg



## 6<sup>TH</sup> 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 op het rooster op niveau 1.

Gerecht	Gewicht/porties/stuks	Waarschuwing
Kant-en-klare maaltijd	250 - 800 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie. De maaltijd 1-2 minuten laten staan na het opwarmen verbetert altijd het resultaat.
Lasagne (diepvries)	400 g - 1,5 kg	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie.
Soep	100 - 800 g	Verwarm onafgedekt in één schaal.
Water	100 - 500 g	Verwarm onafgedekt in één schaal.

## 6<sup>TH</sup> SENSE SMELTEN & ZACHT

Om voedsel te smelten en zacht te laten worden. De oven berekent automatisch de gewenste instellingen voor de beste resultaten, zo kort mogelijk. Plaats voedsel in een magnetron- en hittebestendige bak, direct op het rooster op niveau 1.

Gerecht	Gewicht/porties/stuks	Waarschuwing
Zacht laten worden van boter	100 - 500 g	Plaats de boter in een bakje direct op het rooster voor het beste resultaat.
Zacht laten worden van ijs	100 - 500 g	Als u de bak met ijs direct in de oven zet, zorg er dan voor dat de bak magnetronbestendig is.
Chocolade smelten	100 - 500 g	Snij de chocolade in stukjes voor het beste resultaat. Roer op het einde de chocolade door om het smeltproces te voltooien.
Kaas smelten	100 - 500 g	Snij de kaas in stukjes voor het beste resultaat. Roer op het einde de kaas door om het smeltproces te voltooien.

## MAGNETRON

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

Benodigde accessoires: rooster, magnetronbestendige en hittebestendige bak.

VERMOGEN (W)	AANBEVOLEN VOOR
1000	Snel opwarmen van dranken of andere voedingsmiddelen met een hoog watergehalte. Wanneer het voedsel eieren of room bevat, moet u een lager vermogen kiezen.
750	Bereiden van groenten.
600	Bereiden van vlees, vis en gerechten die niet geroerd kunnen worden.
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	GERECHT	VERMOGEN (W)	DUUR (min)
Opwarmen	2 koppen	1000	1 - 2
Koken	Eiercake	600	9 - 10
Bereiden	Eiercustard	500	10 - 12
Koken	Gehaktbrood	600	18 - 20

## 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.

Aanbevolen accessoires: rooster

Aanbevolen indeling voor bakken: enkele laag op niveau 3

GERECHT	GRILLNIVEAU	DUUR (min)
Toast	Hoog	5 - 6

## ANDERE FUNCTIES

### GRILL + MAGN

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

Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, magnetronbestendige en hittebestendige bak.

### CONVENTIONEEL + MAGN.

Om gebakken gerechten sneller te bereiden door de conventionele oven te combineren met de magnetron.

Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, magnetronbestendige en hittebestendige bak.

### CONVENTIONEEL

Om elk gerecht perfect te garen en te bruinen, zowel boven als onder, op slechts één plank.

Voor de beste resultaten heeft deze functie een voorverwarmingsfase: Wacht tot het einde van het voorverwarmen voor u het voedsel plaatst.

Benodigde accessoires: bakplaat of rooster en hittebestendige bak.

Aanbevolen indeling voor bakken: enkele laag op niveau 2


GERECHT	TEMP. (°C)	DUUR (min)
Cupcake / Kleine cake	155 - 160	20 - 30
Koekjes	150 - 165	15 - 30

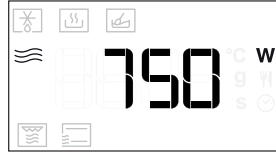
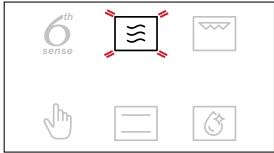
### ZELFREINIGING

Door de werking van de stoom die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt, kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet 200 ml drinkwater op de bodem van de oven en schakel de functie alleen in wanneer de oven koud is.

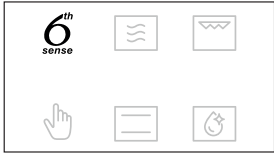
# DAGELIJKS GEBRUIK

## 1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

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



Om een subfunctie te selecteren (indien aanwezig), selecteert u de hoofdfunctie en drukt u vervolgens op de centrale knop om te bevestigen en naar het functiemenu te gaan.



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


## 2. EEN FUNCTIE INSTELLEN

### AUTOMATISCHE FUNCTIES / JET DEFROST

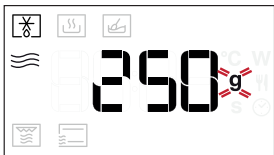
#### VOEDINGSGROEP

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



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

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



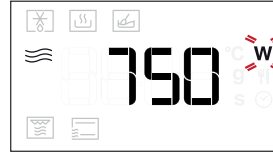
Wanneer de standaardinstellingen worden weergegeven nop het display en het pictogram  knippert, draai de *knop* op het display m het gewicht in te stellen en druk op de centrale knop om te bevestigen.


### HANDMATIGE FUNCTIES


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

Het display toont achtereenvolgens de instellingen die gewijzigd kunnen worden.


#### MAGNETRONVERMOGEN / TEMPERATUUR

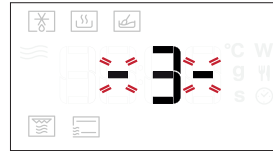


Draai aan de *knop* om de instelling te veranderen wanneer het pictogram  knippert op de display, druk daarna op de centrale knop om te bevestigen en ga verder met het wijzigen van de instellingen die volgen (indien mogelijk).

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

#### GRILLVERMOGEN


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



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




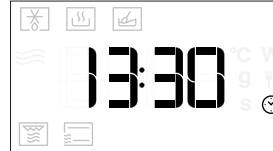
Wanneer het symbool  knippert op de display, gebruik de *knop* om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op de knop om te bevestigen.

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

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

#### INSTELLEN VAN EINDE BEREIDING/ UITGESTELDE START

Bij veel functies kunt u, nadat u een duur hebt ingesteld, het starten van de functie uitstellen door de eindtijd te programmeren. Waar u de eindtijd kunt instellen, toont het display de tijd waarop de functie naar verwachting zal eindigen terwijl het pictogram  knippert, druk vervolgens op de centrale knop om te bevestigen.



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.

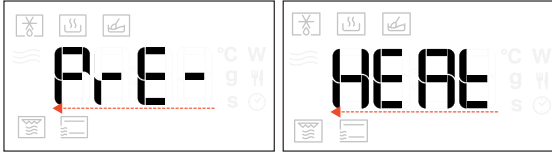


Let op: Als u een verlate bereidingsstarttijd programmeert, wordt de voorverwarmfase van de over overgeslagen. De oven bereikt de door u gewenste temperatuur geleidelijk, en dat betekent dat de bereidingstijden iets langer zullen zijn in vergelijking met een bereiding met voorverwarmingsfase. Tijdens de wachttijd kunt u de knop gebruiken om de geprogrammeerde eindtijd te wijzigen.

Druk op om de duur van het bereidingsprogramma te wijzigen. Gebruik de draaiknop om de vertraging in de wachtfase aan te passen en druk vervolgens op de centrale knop om te bevestigen.

#### VOORVERWARMEN

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



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

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

#### 3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

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

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

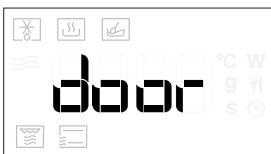
Let op: U kunt op elk gewenst moment op drukken om de functie die momenteel actief is te onderbreken.

#### JET START

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

#### VEILIGHEIDSSLOT

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



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

#### 4. PAUZE

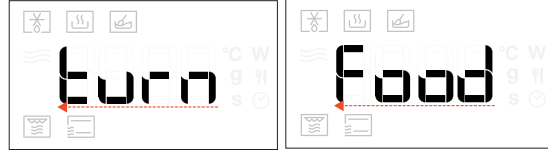
Als u een actieve functie wilt onderbreken, bijvoorbeeld om het voedsel te roeren of te draaien, kunt u gewoon de deur openen.

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

#### AUTOMATISCHE PAUZE

(HET VOEDSEL DOORROEREN OF OMDRAAIEN)

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

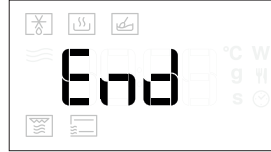


Zodra de oven de bereiding heeft onderbroken opent u de deur en voert u de gevraagde actie uit voordat de deur weer wordt gesloten en u drukt op om door te gaan met de bereiding.

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

#### 5. EINDE BEREIDINGSDUUR

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



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

#### AFKOELEN

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

Het display toont "Cool On":



Na deze procedure wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

#### VERGREDELING

Om de toetsen te vergrendelen houdt u tenminste 5 seconden lang ingedrukt.



Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.

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

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

### LET OP!

Neem deze instructies in acht wanneer u de magnetron gebruikt.

- Als metaal in contact komt met de wand van het kookcompartiment, ontstaan er vonken die het apparaat kunnen beschadigen of het binnenglas van de deur kunnen vernielen.
- Metalen onderdelen, bijvoorbeeld een theelepel in een glas, moeten op een afstand van ten minste 2 cm van de wanden van het kookcompartiment en van de binnenkant van de deur blitzen. Accesspion die direct op elkaar geplaatst worden, genereren vonken.

- Plaats accessoires alleen op hun respectievelijk hoogtij.
- Er kunnen vonken ontstaan en het kookcompartiment kan beschadigd raken.
- Het apparaat raat beschadigd door de vorming van vonken.
- Gebruik geen aluminium bakken in het apparaat. Gebruik van het apparaat zonder voedsel in het kookcompartiment leidt tot overbelasting.
- Start de magnetron nooit zonder het voedsel er eerst in te plaatsen. De eige uitzondering die is toegestaan, is een korten test voor gerechten.

## NUTTIGE TIPS

### TIPS VOOR BEREIDING IN DE MAGNETRON

De microgolven dringen slechts in beperkte mate in het voedsel. Wanneer meerdere items dus tegelijk bereid worden, moeten ze zo ver mogelijk uit elkaar gelegd worden, zodat een zo groot mogelijk oppervlak blootgesteld is aan de microgolven.

Kleine stukken zijn sneller gaar dan grote: om te zorgen voor een uniforme bereiding moet het voedsel in even grote stukken worden gesneden. De meeste levensmiddelen garen verder nadat de bereiding met de magnetron voltooid is. Neem daarom de tijd om het gerecht te laten staan om de bereiding te voltooien.

Verwijder alle sluitstrips met metaaldraad van papieren of plastic zakken voordat u ze in de magnetron plaatst voor bereiding.

Plastic folie moet ingesneden of ingeprikt worden met een vork om de druk af te laten en zo het openbarsten te voorkomen, omdat zich tijdens het verhitten stoom vormt.

### VLOEISTOFFEN

Vloeistoffen kunnen oververhit raken tot boven het kookpunt zonder dat ze zichtbaar borrelen. Hete vloeistoffen kunnen dus plotseling overkoken. Om dit te voorkomen, gebruik recipiënt die bovenaan smal zijn, roer de vloeistof om alvorens de houder in de magnetron te zetten en laat het lepeltje erin staan. Roer de vloeistof na het verwarmen nogmaals voorzichtig om voordat u de houder uit de magnetron haalt.

### BEVROREN VOEDSEL

Voor de beste resultaten adviseren wij u het voedsel rechtstreeks op het rooster te ontdooien. Gebruik zo nodig een lichtplastic schaal die geschikt is voor

magnetrons.

Gekookt voedsel, stoofschotels en vleessauzen ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien regelmatig omroert. Haal de stukken uit elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien: de gescheiden delen zullen sneller ontdooien.

### BABYVOEDING

Wanneer u babyvoeding in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert. Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld zodat er geen kans is op brandwonden.

Let erop dat u het deksel en de speen vóór het opwarmen verwijdert.

### CAKES EN BROOD

Voor gebak en brood raden we de functie "Turbohetelucht" aan, voor gebak met vloeibare inhoud kunt u beter de functie "Hete lucht" gebruiken. Als u de bereidingstijden wilt verkorten, kiest u "Hetelucht + magnetron" met de magnetron ingesteld op het maximale vermogen van 160 W om het product zacht en geurig te houden. Gebruik met de functies "Turbohetelucht" en "Hete lucht" taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster.

### VLEES EN VIS

Om snel een bruin korstje te krijgen, terwijl de binnenkant van het vlees of de vis zacht en mals blijft, is het raadzaam om de functies convectiebakken en magnetron samen te gebruiken.

Voor optimale bereidingsresultaten stelt u het magnetronniveau in op 160W.

## REINIGEN EN ONDERHOUD

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

Draag beschermende handschoenen.

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

De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

### EXTERN OPPERVLAKKIG

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezel doekje.

Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar drukpers neutraal fijnwasmiddel toe aan het water. Afdroging met een droge doek.

- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

## INTERNE OPPERVLAKKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.

- Activeer de Smart Clean-functie voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

## ACCESSOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in een vaatwasmiddeloplossing en pak ze vast met ovenwanten als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen worden verwijderd met een afwasborstel of een spons.

Probeer bij het schoonmaken de steunen van de roostergeleiders niet te forceren of te verdraaien.

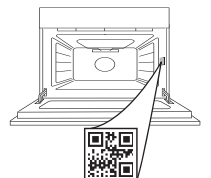
## PROBLEEMOPLOSSING

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

### Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

- Op onze website [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Gebruik makend van de QR-Code
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.

©/TM/© 2026 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd.



**Whirlpool**

**400020043071**