

TÄGLICHER REFERENZKURS

ANLEITUNG



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

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

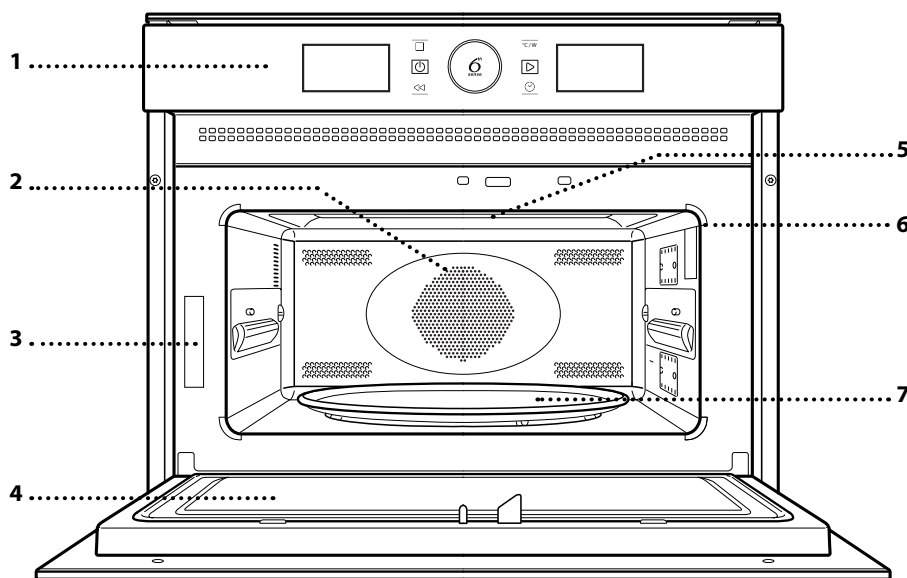


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite docs.whirlpool.eu heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



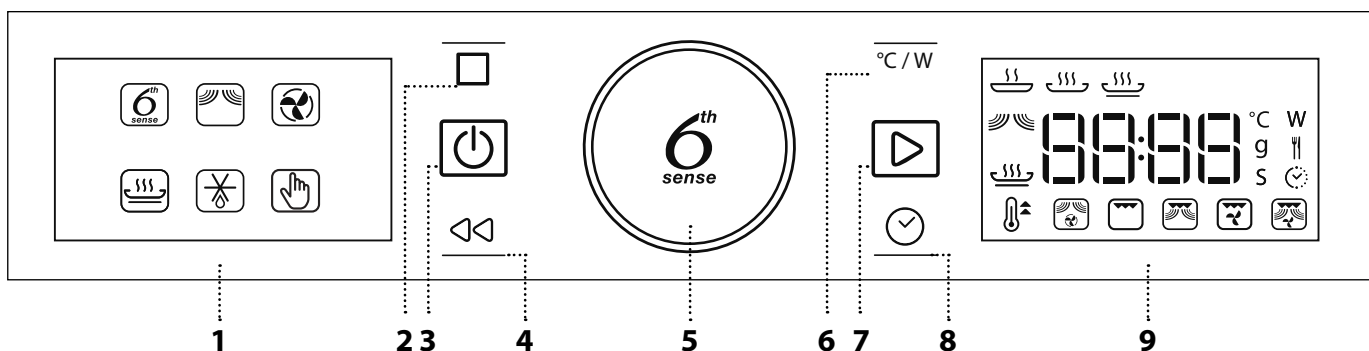
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

PRODUKTBE SCHREIBUNG



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

BEDIENFELD



1. LINKES DISPLAY

2. PAUSE

Zum Unterbrechen eines Garzyklus


3. EIN/AUS

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

4. ZURÜCK

Für die Rückkehr zur vorherigen Ansicht.

5. DREHKNOPF / 6th SENSE-KNOPF

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

6. LEISTUNGSSTUFE

Zum Einstellen von Temperatur, Grillstufe oder Mikrowellenleistung.

7. START / JET START

Die angegebenen Einstellungen oder die Grundeinstellungen zum Starten von Funktionen verwenden. Wenn sich das Gerät in Standby befindet, einfach diese Taste drücken, um die Mikrowellenfunktion 30 Sekunden lang bei maximaler Leistung zu starten.

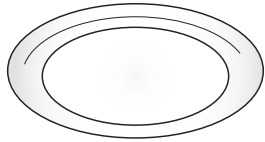
8. ZEIT

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

9. RECHTES DISPLAY

ZUBEHÖRTEILE

DREHTELLER

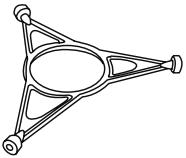


Auf seiner Auflage platziert, kann der Drehteller bei allen Garmethoden verwendet werden.

Mit Ausnahme des rechteckigen Backblechs, muss der Drehteller

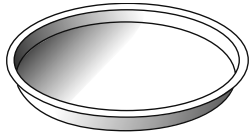
stets als Basis für andere Behälter oder Zubehörteile verwendet werden.

DREHTELLER AUFLAGE



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

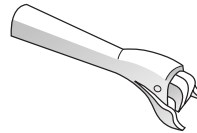
CRISP-PLATTE



Nur für die Verwendung mit der vorgesehenen Funktion. Die Crisp-Platte immer in die Mitte des Glasdrehtellers stellen, sie kann in leerem Zustand durch Verwendung der Spezialfunktion,

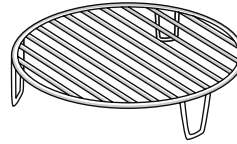
die ausschließlich diesem Zweck dient, vorgeheizt werden. Legen Sie die Speise direkt auf die Crisp-Platte.

HALTEGRIFF FÜR DIE CRISP-PLATTE



Zum Herausnehmen der heißen Crisp-Platte aus dem Ofen.

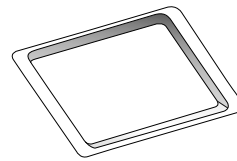
GRILLROST



Dadurch kann die Speise, für eine perfekte Bräunung des Gerichts, näher an den Grill gestellt werden. Den Grillrost auf den Drehteller stellen und sicherstellen, dass er keine

anderen Flächen berührt.

RECHTECKIGES BACKBLECH



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

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

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

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

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

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

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

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

FUNKTIONEN



6th SENSE-FUNKTIONEN

Bei den 6th Sense-Funktionen einfach die Art und das Gewicht oder die Menge der Lebensmittel auswählen, um beste Ergebnisse zu erhalten. Der Ofen berechnet automatisch die optimalen Einstellungen und ändert diese während den Garprozessen. Die Gesamtzeit schließt nicht die Vorheizphasen ein.

6th SENSE AUFWÄRMEN

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

KATEGORIE	SPEISE	GEWICHT
	SPEISETELLER	250 - 500 g
	GEFRORENE PORTIONEN	250 - 500 g
	TIEFGEFR. LASAGNE	250 - 500 g
	SUPPEN	200 - 800 g
	GETRÄNKE	1 - 5 dl

6th SENSE GAREN

Für schnelles Garen von Lebensmitteln und für beste Ergebnisse. Hitzebeständige Platte/mikrowellengeeigneter Behälter verwenden.

KATEGORIE	SPEISE	GEWICHT
	OFENKARTOFFELN (Drehen, nach Aufforderung)	200 g - 1 kg
	FRISCHES GEMÜSE (In gleich große Stücke geschnitten und 2 bis 4 Teelöffel Wasser zugefügt. Abdeckhaube)	200 - 800 g
	TIEFGEFR. GEMÜSE (Drehen, nach Aufforderung. Abdeckhaube)	200 - 800 g
	DOSEN GEMÜSE	200 - 600 g
	POPCORN	100 g

6th SENSE CRISP

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

KATEGORIE	SPEISE	GEWICHT
	POMMES FRITES (gleichmäßig verteilen und vor dem Garen mit Salz bestreuen)	200 - 500 g
	PIZZA, DÜNNER BODEN	200 - 500 g
	PIZZA, DICKER BODEN	300 - 800 g
	HÄHNCHENFLÜGEL, HÄHNCHENTEILE (Den Teller leicht einölen)	200 - 500 g
	FISCHSTÄBCHEN (Crisp-Platte muss vorgeheizt sein)	200 - 500 g

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

MIKROWELLE

Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken.

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

HEISSLUFT

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

Empfohlene Zubehörteile: **Rechteckiges Backblech, Grillrost**

Bitte beachten: Wenn 250°C ausgewählt wurde, reguliert der Ofen automatisch nach 30 Minuten die Temperatur auf 200°C, um ein Zerkochen/Verbrennen der Speisen zu vermeiden und um Energie zu sparen.



CRISP

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

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



JET DEFROST

Zum schnellen Auftauen verschiedener Speisen, einfach durch Angabe ihres Gewichts. Die Speise muss direkt auf den Glasdrehteller gestellt werden. Wenden Sie die Speise nach Aufforderung.

KATEGORIE	SPEISE	GEWICHT
1*	FLEISCH (Gehacktes, Koteletts, Steaks, Bratenstücke)	100 g - 2 kg
2*	GEFLÜGEL (ganze Hähnchen, Hähnchenstücke, Hähnchenfilets)	100 g - 2,5 kg
3*	FISCH (ganzer Fisch, Fischsteaks, Fischfilets)	100 g - 1,5 kg
4*	GEMÜSE (Mischgemüse, Erbsen, Brokkoli usw.)	100 g - 1,5 kg
5*	BROT (Brotlaibe, süße Teilchen oder Brötchen)	100 g - 1 kg



MANUELLE FUNKTIONEN



SCHNELLAUFHEIZEN

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



HEISSLUFT + MW

Für die schnelle Zubereitung von Ofengerichten.

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost



GRILL

Zum Bräunen, Grillen und Gratinieren. Es wird empfohlen, die Speise während dem Garen zu wenden. Für optimale Ergebnisse, den Grill für 3 -5 Minuten vorheizen.

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost



GRILL + MW

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

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost



TURBOGRILL

Für optimale Ergebnisse durch Kombination der Grill- und Umluftfunktionen. Es wird empfohlen, die Speise während dem Garen zu wenden.

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost



TURBOGRILL + MW

Zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen durch Kombination der Mikrowellen-, Grill- und Umluftfunktionen.

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost

ERSTER GEBRAUCH

. EINSTELLUNG DER UHRZEIT

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



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





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

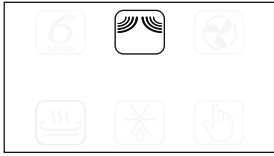
Bitte beachten: Zur Änderung der Zeit zu einem späteren Zeitpunkt, für mindestens eine Sekunde bei ausgeschaltetem Ofen gedrückt halten und die oben stehenden Schritte wiederholen.


Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden.

TÄGLICHER GEBRAUCH


1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Bei ausgeschaltetem Ofen wird nur die Zeit auf dem Display angezeigt. Die Taste  gedrückt halten, um den Ofen einzuschalten. Den *Knopf* drehen, um die auf dem linken Display verfügbaren Hauptfunktionen anzuzeigen. Eine Funktion auswählen und  drücken.



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



Den *Knopf* drücken, um unter verfügbaren Unterfunktionen auf der rechten Anzeigenseite zu wählen und mit  bestätigen.



2. EINE FUNKTION EINSTELLEN

. AUTOMATIKFUNKTIONEN/JET DEFROST

LEBENSMITTELKATEGORIE

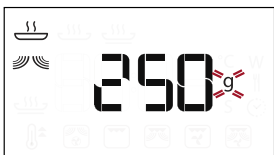
Sobald Sie eine der Automatikfunktionen ausgewählt haben, müssen Sie eine Kategorie für die zu garenden Lebensmittel auswählen.





Wenn das Symbol  blinkt, den *Knopf* drehen, um die gewünschte Kategorie auszuwählen und mit  bestätigen.

GEWICHT

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





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


. MANUELLE FUNKTIONEN

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


MIKROWELLENLEISTUNGSSTUFE / TEMPERATUR



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

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

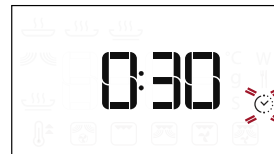
GRILLSTUFE



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.

DAUER




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

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

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

SCHNELLAUFHEIZEN


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 Summer.

Bitte beachten: Wir empfehlen, die Speisen nicht vor Ablauf dieser Funktion in den Ofen zu geben.


3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

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

Bei jedem erneuten Tastendruck der Taste , wird die Garzeit um weitere 30 Sekunden erhöht.

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


. JET START

Bei ausgeschaltetem Ofen, kann  zur Aktivierung des Garvorgangs bei voller Leistungsstufe der Mikrowellenfunktion (900 W) für 30 Sekunden gedrückt werden.

. SICHERHEITSSPERRE


Diese Funktion wird automatisch aktiviert, um ein versehentliches Einschalten des Ofens zu vermeiden.



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

4. PAUSE

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


Zum Fortsetzen der Funktion, die Tür schließen und  drücken.

AUTOMATISCHE PAUSE

(RÜHREN SIE DAS GARGUT UM ODER WENDEN SIE ES)

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




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

5. ENDE DER GARZEIT

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




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

. ABKÜHLEN

Nach der Beendigung einer Heißluftfunktion startet das Gerät unter Umständen einen Abkühlvorgang. Auf dem Display erscheint „Cool On“. Danach schaltet sich das Gerät automatisch ab.


Bitte beachten: Der Abkühlvorgang kann durch Öffnen der Tür unterbrochen werden und wird beim erneuten Schließen bei Bedarf wieder eingeschaltet.

. 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.

GARTABELLE

SPEISE	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMP. (°C)	LEISTUNGSSTUFE (W)	DAUER	ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		-	160 - 180	-	30 - 60	
		-	160 - 180	90	25 - 50	
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		Ja	160-190	-	35 - 70	
Kekse		Ja	170-180	-	10 - 20	
Meringue		Ja	100-120	-	40 - 50	
Brötchen		Ja	210-220	-	10 - 12	
Brotlaib		Ja	180-200	-	30 - 35	
Pizza / Quiche		Ja	190-220	-	20 - 40	
Pizza (0,4 - 0,5 kg)		-	-	-	14 - 16	
Herzhafte Torten (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	180-190	-	40 - 55	
Quiche Lorraine (1 - 1,2 kg)		-	-	-	18 - 20	
Lasagne / Überbackene Nudelgerichte		-	-	350 - 500	15 - 40	
Lamnbraten/Kalbsbraten/Roastbeef (1,3 - 1,5 kg)		-	170-180	-	70 - 80*	
		-	160-180	160	50 - 70*	
Roastbeef – Mittel (1,3 - 1,5 kg)		-	170-180	-	40 - 60*	
Brathähnchen / Kaninchen / Ente (ganz 1-1,2 kg)		-	210-220	-	50 - 70*	
		-	210-220	350	45 - 60*	
Hähnchen / Kaninchen / Ente (Filets/Stücke 0,4-1 kg)		-	-	350 - 500	20 - 40*	
		-	-	-	12 - 18	
Gebackener Fisch (ganz)		-	-	160 - 350	20 - 40	
Fischfilets/Scheiben		Ja	-	-	15 - 30*	
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen...)		-	-	500 - 650	25 - 50	
Toast		-	-	-	3 - 6	
Bratwürste / Grillspieße / Rippchen / Hamburger		-	-	-	20 - 40*	
Bratwurst/Hamburger (0,2 - 1 kg)		Ja**	-	-	6 - 16	
Ofenkartoffeln		-	-	350 - 500	20 - 40*	
Kartoffelecken (0,3 - 0,8 kg)		-	-	-	10 - 20	
Backobst		-	-	160 - 350	15 - 25	
Gemüsegratin		-	-	-	15 - 25	
Gebratenes Gemüse (0,3 g - 0,8 kg)		Ja**	-	-	8 - 18	

* Die Speise nach halber Garzeit wenden.

** Die Crisp-Platte für 3–5 Minuten vorheizen.

FUNKTIONEN	Crisp 	Heißluft 	Heißluft + MW 	Grill 	Grill + MW 
ZUBEHÖRTEILE	Hitzebeständige Platte/ geeigneter Behälter für die Verwendung in Mikrowellen 	Grillrost 	Rechteckiges Backblech 	Crisp-Platte 	

REINIGUNG

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

Keine Dampfreiniger verwenden.

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


INNEN- UND AUSSENFLÄCHEN

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

ZUBEHÖRTEILE

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


LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Tür öffnen oder  drücken.
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.

TECHNISCHE DATEN

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

WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTlich?

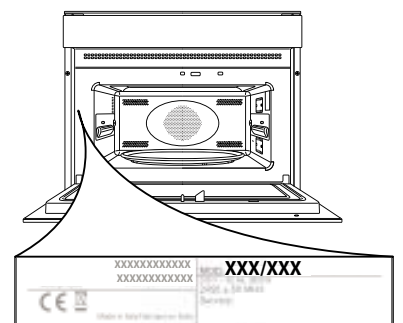
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite docs.whirlpool.eu herunterladen (den QR-Code verwenden) durch Angabe des Produkthandelscodes.

> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren



UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

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



400011396027

Gedruckt in Italien