

# DAILY REFERENCE GUIDE



## THANK YOU FOR PURCHASING A WHIRLPOOL PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

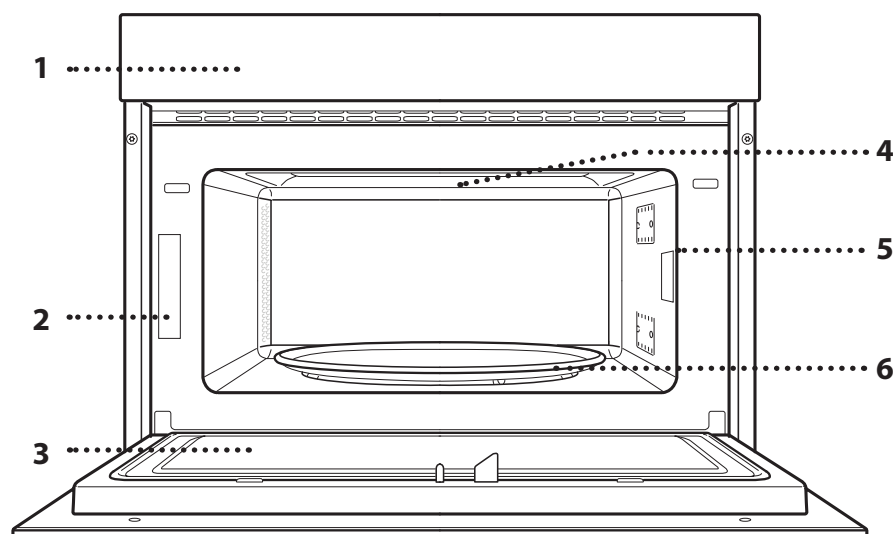


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) and following the instructions on the back of this booklet.



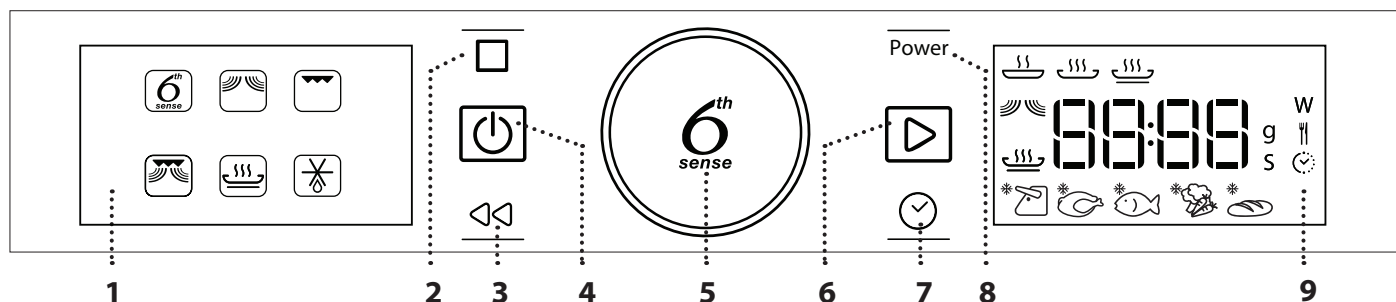
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

## PRODUCT DESCRIPTION



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

## CONTROL PANEL DESCRIPTION



### 1. LEFT-HAND DISPLAY

#### 2. PAUSE

To pause a cooking cycle.

#### 3. BACK

For returning to the previous screen.

#### 4. ON/OFF

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

### 5. ROTARY KNOB / 6<sup>th</sup> SENSE BUTTON

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

#### 6. START

For starting functions and confirming settings.

### 7. TIME

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

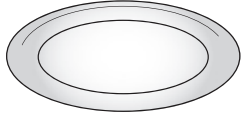
#### 8. POWER

To adjust the microwave power.

### 9. RIGHT-HAND DISPLAY

# ACCESSORIES

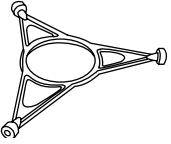
## TURNTABLE



Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods.

The turntable must always be used as a base for other containers or accessories.

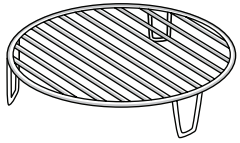
## TURNTABLE SUPPORT



Only use the support for the glass turntable.

Do not rest other accessories on the support.

## WIRE RACK



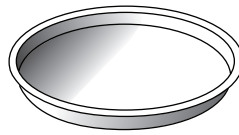
This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish.

Place the wire rack on the turntable, making sure that it does not come

into contact with other surfaces.

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

## CRISP PLATE

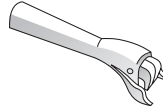


Only for use with the designated functions.

The Crisp plate must always be placed in the centre of the glass turntable and can be pre-heated

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

## HANDLE FOR CRISP PLATE



Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.

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

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

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

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

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

## FUNCTIONS



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

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



### 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.

	FOOD	WEIGHT (g)
1	DINNER PLATE	250 - 500
2*	FROZEN PORTION	250 - 500
3*	FROZEN LASAGNA	250 - 500
4	SOUPS	200 - 800
5	BEVERAGES	100 - 500



### 6<sup>th</sup> SENSE COOK

For cooking foods quickly and achieving optimal results. Use a heatproof container suitable for microwave use.

	FOOD	WEIGHT (g)
1	BAKED POTATOES (Turn when prompted)	200 - 1000
2	FRESH VEGETABLES (Cut into pieces of equal size and add 2 to 4 tablespoons of water. Cover)	200 - 800
3*	FROZEN VEGETABLES (Turn when prompted. Cover)	200 - 800
4	CANNED VEGETABLES	200 - 600
5	POPCORN	100



### 6<sup>th</sup> SENSE CRISP

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

	FOOD	WEIGHT (g)
1*	FRENCH FRIES (Spread out in a single layer and sprinkle with salt before cooking)	200 - 500
2*	PIZZA, THIN CRUST	200 - 500
3*	PIZZA, THICK CRUST	200 - 800
4*	CHICKEN WINGS, CHICKEN PIECES (Lightly oil the plate)	200 - 500
5*	FISH FINGERS (Crisp plate must be preheated)	200 - 500

Required accessories: Crisp plate, handle for crisp plate



### MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

POWER (W)	RECOMMENDED FOR
1000	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content.
800	Cooking vegetables.
650	Cooking meat and fish.
500	Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes.
350	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate.
160	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese.
90	Softening ice cream.

ACTION	FOOD	POWER (W)	DURATION (min.)
Reheat	2 cups	1000	1 - 2
Reheat	Mashed potatoes (1 kg)	1000	9 - 11
Defrost	Minced Meat (500 g)	160	13 - 14
Cook	Sponge cake	800	6 - 7
Cook	Egg custard	650	11 - 12
Cook	Meat loaf	800	18 - 20



### GRILL

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

FOOD	DURATION (min.)
Toast	10 - 12
Prawns	18 - 22

Recommended accessories: Wire rack



### GRILL+MW

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

FOOD	POWER (W)	DURATION (min.)
Potatoes gratin	650	20 - 22
Roast chicken	650	40 - 45

Recommended accessories: Wire rack



### CRISP

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

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

\* Turn food halfway through cooking.

Required accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate

## JET DEFROST

For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight. Food should be placed directly on the glass turntable. Turn the food when prompted.

	FOOD	WEIGHT (g)
1*	MEAT (mince, cutlets, steaks, roasting joints)	100 - 2000
2*	POULTRY (whole chicken, pieces, fillets)	100 - 2500
3*	FISH (whole, steaks, fillets)	100 - 1500
4*	VEGETABLES (mixed vegetables, peas, broccoli etc.)	100 - 1500
5*	BREAD (loaves, buns, rolls)	100 - 1000

## FIRST TIME USE

### . 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 rotary knob to set the hour and then press to confirm.



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

Please note: To change the time at a later point, press and hold for at least one second while the oven is off and repeat the steps above.

You may need to set the time again following lengthy power outages.

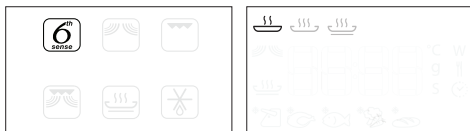
## DAILY USE

### 1. SELECT A FUNCTION

When the oven is off, only the time is shown on the display. Press and hold to switch the oven on. Turn the rotary knob to view the main functions available on the left-hand display. Select one and press .



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



Turn the rotary knob to select from amongst the subfunctions available on the right-hand display and then press to confirm.

### 2. SET A FUNCTION

#### . 6<sup>TH</sup> SENSE / 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 rotary knob to select the category you require and then press to confirm.

##### WEIGHT

To achieve the best results, the 6<sup>th</sup> Sense (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 **g** icon flashes, turn the rotary knob to set the weight and then press **OK** 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



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

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

### DURATION



When the **🕒** icon flashes on the display, use the rotary knob to set the cooking time you require and then press **OK** to confirm or press **▶** to confirm and start the function.

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

### 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.

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

### . JET START

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

### . SAFETY LOCK

This function is automatically activated to prevent the oven from being switched 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

(TURN OR STIR FOOD)

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



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

### 5. COOKING END

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 rotary knob to set a new cooking time and press **▶**.

### . KEY LOCK

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



Do this again to unlock the keypad.

Please note: The key lock can also be activated while cooking is in progress. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing and holding **▶**.

# CLEANING

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

Never use steam cleaning equipment.

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

## INTERIOR AND EXTERIOR SURFACES

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

## ACCESSORIES


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

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


# TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut.	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.
	Disconnection from the mains.	
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software fault.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".

## PRODUCT FICHE

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

## HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

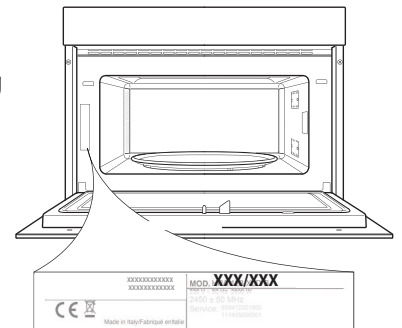
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Download the Use and Care Guide from our website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

## CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

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



**400011203122/B**

Printed in Italy

# SNELLE REFERENTIEGIDS



## WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

Voor meer gedetailleerde hulp en assistentie, registreer uw product op [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

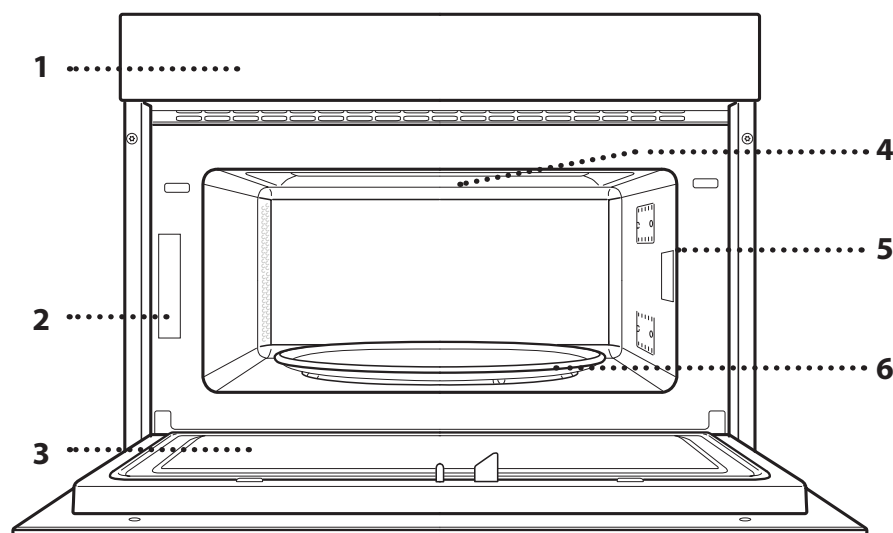


U kunt de Veiligheidsinstructies en de Gids voor Gebruik en Onderhoud downloaden van onze website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) en de instructies aan de achterzijde van dit boekje opvolgen.



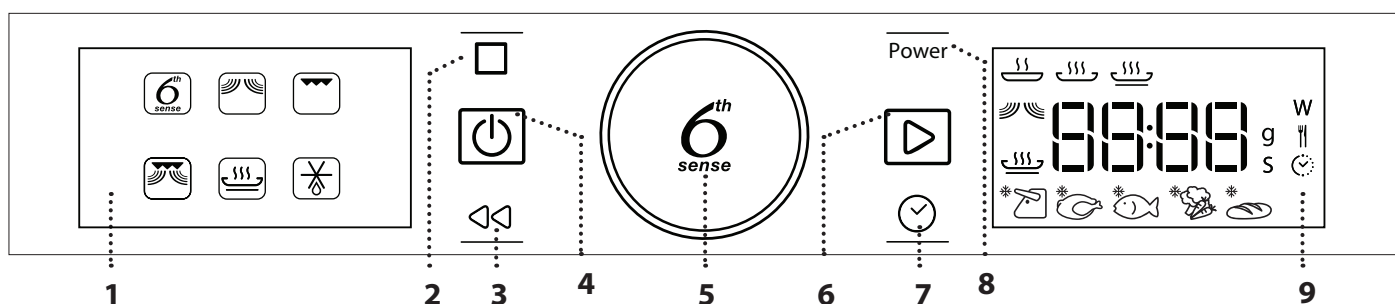
Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor **Gezondheid en Veiligheid**.

## PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
3. Deur
4. Bovenste verwarmingselement/grill
5. Licht
6. Draaiplateau

## BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



### 1. LINKER DISPLAY

#### 2. PAUZE

Om een bereidingsprogramma te onderbreken.

#### 3. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu.

#### 4. AAN/UIT

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

### 5. DRAAIKNOP / 6<sup>th</sup> SENSE-KNOP

Draai de draaiknop rond om de functies te doorlopen en alle bereidingsparameters in te stellen. Druk 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. START

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

### 7. TIJD

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

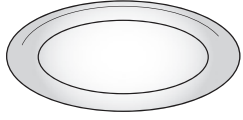
### 8. VERMOGEN

Om het vermogen van de magnetron in te stellen.

### 9. RECHTER DISPLAY

# ACCESSOIRES

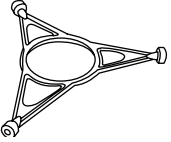
## DRAAIPLATEAU



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

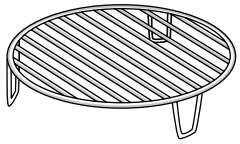
Het draaiplateau moet altijd als basis voor andere schalen of accessoires worden gebruikt.

## PLATEAU DRAGER



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

## ROOSTER

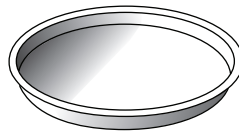


Hiermee kan het voedsel dichterbij de grill worden geplaatst, om het gerecht een perfect bruin korstje te geven.

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

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

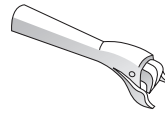
## CRISPPLAAT



Alleen voor gebruik met de daarvoor bestemde functies.

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

## HANDGREEP VOOR DE CRISPPLAAT



Handig om de hete crisplaat uit de oven te halen.

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

**Er zijn verschillende accessoires verkrijgbaar. Overtuig u er vóór de aankoop van dat deze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron en bestand tegen oventemperaturen.**

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

**Altijd zorgen dat de voedingsmiddelen en accessoires niet in contact met de binnenwanden van de oven komen.**

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



## FUNCTIES



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

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



### 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.

	VOEDSEL	Gewicht (g)
1	KANT-EN-KLAAR MAALTIJD	250 - 500
2*	DIEPVRIESMAALTIJD	250 - 500
3*	DIEPVRIESLASAGNE	250 - 500
4	SOEPEN	200 - 800
5	DRANKEN	100 - 500



### 6<sup>th</sup> SENSE BEREIDEN

Om snel voedsel te bereiden en optimale resultaten te bereiken. Gebruik een hittebestendige plaat/schaal die is geschikt voor gebruik in magnetrons.

	VOEDSEL	Gewicht (g)
1	GEBAKKEN AARDAPPELEN (Omdraaien als dit wordt gevraagd)	200 - 1000
2	VERSE GROENTEN (In stukken van gelijke grootte snijden en 2 tot 4 theelepels water toevoegen). Afdekken)	200 - 800
3*	DIEPVRIESGROENTEN (Omdraaien als dit wordt gevraagd. Afdekken)	200 - 800
4	GROENTEN UIT BLIK	200 - 600
5	POPCORN	100



### 6<sup>th</sup> SENSE CRISP

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

	VOEDSEL	Gewicht (g)
1*	FRICTES (in een enkele laag uitspreiden en vóór de bereiding met zout bestrooien)	200 - 500
2*	PIZZA, DUNNE BODEM	200 - 500
3*	PIZZA, DIKKE BODEM	200 - 800
4*	KIPVLEUGELS, KIPSTUKKEN (Vet de plaat in met een beetje olie)	200 - 500
5*	VISSTICKS (Crisp-plaat moet voorverwarmd zijn)	200 - 500

Benodigde accessoires: Crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat



### MAGNETRON

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

VERMOGEN (W)	AANBEVOLEN VOOR
1000	Snel opwarmen van dranken of andere voedingsmiddelen met een hoog watergehalte.
800	Bereiden van groenten.
650	Bereiden van vlees en vis.
500	Bereiden van vleessauzen of sauzen met kaas of ei. Afwerken van vleespasteien of pasta uit de oven.
350	Langzame, voorzichtige bereiding. Perfect voor het laten smelten van boter of chocolade.
160	Ontdooien van ingevroren voedsel of zacht laten worden van boter en kaas.
90	Ijs zacht laten worden.

ACTIE	VOEDSEL	VERMOGEN (W)	DUUR (min.)
Opwarmen	2 bekertjes	1000	1 - 2
Opwarmen	Aardappelpuree (1 kg)	1000	9 - 11
Ontdooien	Gehakt (500 g)	160	13 - 14
Bereiden	Luchtige cake	800	6 - 7
Bereiden	Custard	650	11 - 12
Bereiden	Gehaktbrood	800	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.

VOEDSEL	DUUR (min.)
Toast	10 - 12
Garnalen	18 - 22

Aanbevolen accessoires: Rooster



### GRILL + MAGN.

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

VOEDSEL	VERMOGEN (W)	DUUR (min.)
Gegratineerde aardappelen	650	20 - 22
Gebraden kip	650	40 - 45

Aanbevolen accessoires: Rooster



### CRISP

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

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

\* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

Benodigde accessoires: Crispplaat, handgreep voor de crispplaat

## JET DEFROST

Voor het snel ontdooien van verschillende soorten voedsel, door gewoon het gewicht door te geven. Het voedsel moet rechtstreeks op het glazen draaiplateau worden geplaatst. Draai het voedsel om als dit wordt aangegeven.

	VOEDSEL	Gewicht (g)
1*	VLEES (gehakt, moten, steaks, braadstukken)	100 - 2000
2*	GEVOGELTE (hele kip, stukken, filets)	100 - 2500
3*	VIS (heel, moten, filets)	100 - 1500
4*	GROENTEN (gemengde groenten, doperwten, broccoli enz.)	100 - 1500
5*	BROOD (heel brood, broodjes, kadetjes)	100 - 1000

## EERSTE GEBRUIK

### . INSTELLING VAN HET HUIDIGE TIJDSTIP

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 draaiknop om het uur in te stellen en druk op om te bevestigen.



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

Let op: Om het uur later te veranderen wanneer de oven uit staat houdt u tenminste één seconde lang ingedrukt en herhaalt u de bovenstaande stappen.

Wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen.

## DAGELIJKS GEBRUIK

### 1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Als de oven uitgeschakeld is, wordt alleen de tijd op het display weergegeven. Druk op en houd ingedrukt om de oven in te schakelen. Draai aan de draaiknop om de hoofdfuncties op het linker display te bekijken. Selecteer een functie en druk op .



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



Draai aan de draaiknop om een keuze te maken uit de subfuncties op de rechter display en druk op om te bevestigen.

### 2. EEN FUNCTIE INSTELLEN

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

##### VOEDINGSGROEP

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



Draai aan de draaiknop als het symbool knippert om de gewenste categorie te kiezen. Druk vervolgens op om te bevestigen.

##### GEWICHT

Om de beste resultaten te kunnen verkrijgen moet u voor 6<sup>th</sup> Sense (en Jet Defrost) het gewicht van het voedsel invoeren, door een keuze uit de standaardinstellingen te maken: de oven zal de ideale tijdsduur voor de functie voor elke voedselcategorie berekenen.



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

### . HANDMATIGE FUNCTIES

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

Op het display verschijnen de instellingen die in de juiste volgorde kunnen worden gewijzigd.

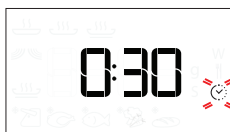
### MAGNETRONVERMOGEN



Wanneer het pictogram **W** knippert op de display, draait u aan de draaiknop om de instelling van het vermogen te veranderen, druk daarna op 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 **Power** te openen. Draai vervolgens aan de draaiknop om de instelling te wijzigen.

### DUUR



Wanneer het symbool knippert op de display, gebruik de draaiknop om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op om te bevestigen of druk op om te bevestigen en de functie te starten.

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

### 3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

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

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

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, kunt u op drukken om het bereiden met de magnetronfunctie in te schakelen, op volle kracht (1000 W) voor 30 seconden.

### . 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

(VOEDSEL OMDRAAIEN OF DOORROEREN)

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



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

### 5. EINDE VAN BEREIDING

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



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

### . VERGREDELING

Om de toetsen te vergrendelen houdt u tenminste vijf 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.

## REINIGING

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

Gebruik geen stoomreinigers.

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

### OPPERVLAKKEN BINNENKANT EN BUITENKANT

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


### ACCESSOIRES

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


## PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking.  Koppel het los van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur of houd open of wacht totdat het koelproces klaar is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwarefout.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".

### PRODUCT

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

### HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD TE VERKRIJGEN

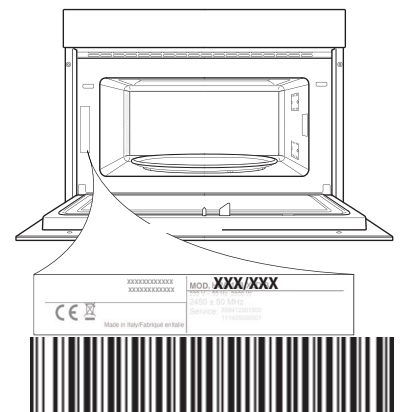
>  Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op onze website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (u kunt deze QR code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.



> U kunt ook contact opnemen met onze Consumentenservice.

### CONTACT OPNEMEN MET CONSUMENTENSERVICE

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



**400011203122/B**

Gedrukt in Italië

# GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



## MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL

Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

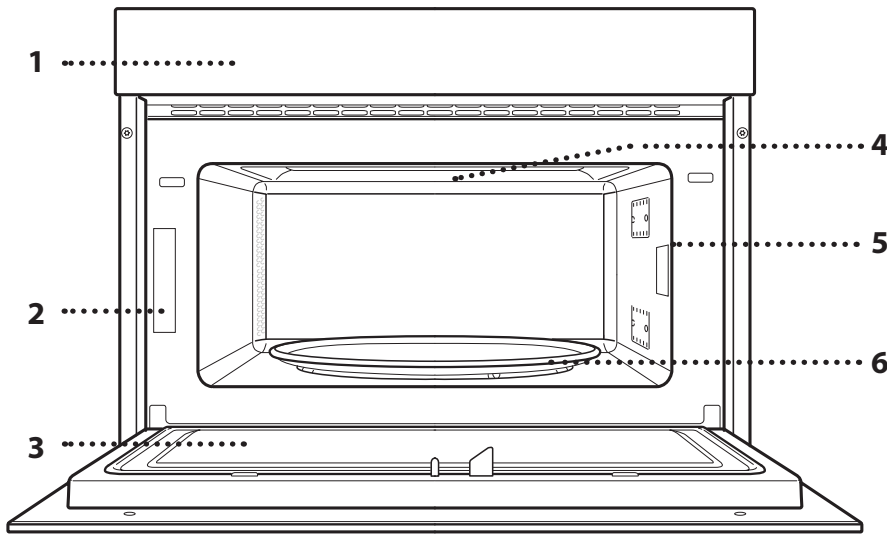


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) et en suivant les consignes au dos de ce livret.



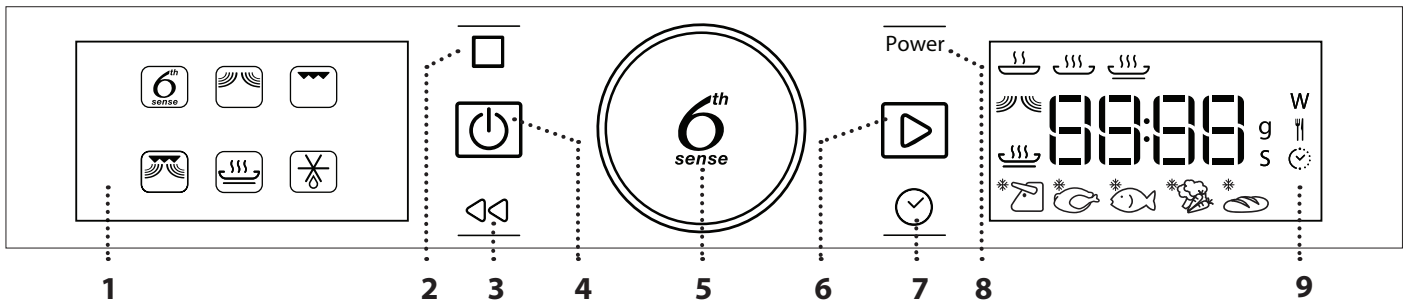
**Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Plaque signalétique (ne pas enlever)
3. Porte
4. Élément chauffant supérieur/gril
5. Ampoule
6. Plaque tournante

## DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



### 1. ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE

#### 2. PAUSE

Pour interrompre un cycle de cuisson.

#### 3. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

#### 4. ON/OFF

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

### 5. BOUTON ROTATIF / BOUTON 6<sup>th</sup> SENSE

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

#### 6. DÉMARRER

Pour lancer les fonctions et confirmer les réglages.

### 7. HEURE

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

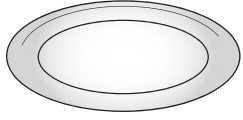
#### 8. PUISSANCE

Pour régler la puissance du micro-ondes.

### 9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

## ACCESSOIRES

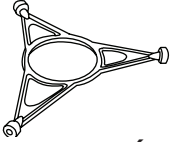
### PLAQUE TOURNANTE



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

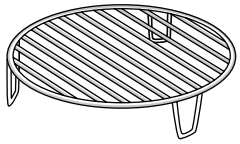
La plaque tournante doit toujours être utilisée comme base pour les autres récipients ou accessoires.

### SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre. Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

### GRILLE MÉTALLIQUE



Elle vous permet de placer les aliments plus près de la grille pour un dorage parfait de votre plat.

Placez la grille métallique sur la plaque tournante en vous

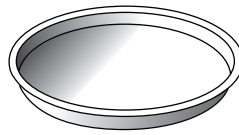
assurant qu'elle ne touche pas aux autres surfaces du compartiment.

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

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

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

### PLAT CRISP

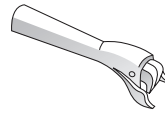


Utiliser seulement avec les fonctions désignées.

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

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

### POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP



Utile pour retirer le plat Crisp chaud du four.

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

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

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

## FONCTIONS



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

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



#### RÉCHAUFFAGE 6<sup>th</sup> SENSE

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

	ALIMENTS	POIDS (g)
1	GRANDE ASSIETTE	250 - 500
2*	PLAT SURGELÉ	250 - 500
3*	LASAGNES SURGELÉES	250 - 500
4	SOUPES	200 - 800
5	BOISSONS	100 - 500



#### CUISSON 6<sup>th</sup> SENSE

Pour cuire des aliments rapidement tout en obtenant d'excellents résultats. Utilisez un plat résistant à la chaleur allant au four à micro-ondes.

	ALIMENTS	POIDS (g)
1	POMMES DE TERRE AU FOUR (Tournez lorsque vous y êtes invité)	200 - 1000
2	LÉGUMES FRAIS (Coupez en morceaux de taille identique et ajoutez 2 à 4 cuillères à table d'eau. Couvrir)	200 - 800
3*	LÉGUMES SURGELÉS (Tournez lorsque vous y êtes invité. Couvrir)	200 - 800
4	LÉGUMES EN CONSERVE	200 - 600
5	POPCORN	100



#### 6<sup>th</sup> SENSE CRISP

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

	ALIMENTS	POIDS (g)
1*	FRITES (étendre en une seule couche et saupoudrer de sel avant de les faire cuire)	200 - 500
2*	PIZZA, PÂTE FINE	200 - 500
3*	PIZZA, CROÛTE ÉPAISSE	200 - 800
4*	AILES DE POULET, MORCEAUX DE POULET (Huilez légèrement le plat)	200 - 500
5*	BÂTONNETS DE POISSON (Le plat Crisp doit être préchauffé)	200 - 500

Accessoires nécessaires : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp



### MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

PUISSANCE (W)	RECOMMANDÉE POUR
1000	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau.
800	Cuisson de légumes.
650	Cuisson de la viande et du poisson.
500	Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtes à la viande et les pâtes cuites.
350	Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat.
160	Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage.
90	Ramollir la crème glacée.

ACTION	ALIMENTS	PUISSANCE (W)	DURÉE (min)
Réchauffage	2 tasses	1000	1 - 2
Réchauffage	Purée (1 kg)	1000	9 - 11
Décongélation	Viande émincée (500 g)	160	13 - 14
Cuisson	Génoise	800	6 - 7
Cuisson	Crème aux œufs	650	11 - 12
Cuisson	Pain de viande	800	18 - 20



### GRIL

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

ALIMENTS	DURÉE (min)
Rôtie	10 - 12
Crevettes	18 - 22

Accessoires recommandés : Grille métallique



### GRIL+MICRO-ONDES

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

ALIMENTS	PUISSANCE (W)	DURÉE (min)
Gratin de pommes de terre	650	20 - 22
Poulet rôti	650	40 - 45

Accessoires recommandés : Grille métallique



### CRISP

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

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

\* Tourner les aliments à mi-cuisson.

Accessoires nécessaires : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp

## JET DEFROST

Pour rapidement décongeler différents types d'aliments en précisant leur poids. Placez les aliments directement sur la plaque tournante en verre. Retournez les aliments lorsque qu'indiqué.


	ALIMENTS	POIDS (g)
1*	VIANDES (mince, côtelettes, biftecks, rôtis)	100 - 2000
2*	VOLAILLE (poulet entier, morceaux, filets)	100 - 2500
3*	POISSON (entier, darnes, filets)	100 - 1500
4*	LÉGUMES (macédoine de légumes, petits pois, brocolis, etc.)	100 - 1500
5*	PAIN (pains, petits pains, brioches)	100 - 1000

## PREMIÈRE UTILISATION


### . 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 pour régler l'heure et appuyez sur  pour confirmer.





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

Veuillez noter : Pour changer l'heure plus tard, appuyez sur  et maintenez-le enfoncé 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.

## UTILISATION QUOTIDIENNE


### 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Lorsque le four est éteint, seul l'heure est affichée à l'écran. Appuyez sur  et maintenez-le enfoncé pour allumer le four. Tournez le bouton pour afficher les principales fonctions disponibles sur l'écran de gauche. Sélectionnez une fonction et appuyez sur .



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



Tournez le bouton pour sélectionner les sous-fonctions disponibles sur l'écran à droite puis appuyez sur  pour confirmer.



### 2. RÉGLAGE D'UNE FONCTION

#### . 6<sup>TH</sup> SENSE / DÉCONGÉLATION

##### CATÉGORIE D'ALIMENTS

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



Quand l'  icône clignote, tournez le bouton pour sélectionner la catégorie que vous souhaitez, puis appuyez sur  pour confirmer.

##### POIDS

Pour atteindre les meilleurs résultats, les fonctions 6<sup>th</sup> Sense (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 **g** clignote, tournez le bouton pour régler le poids, puis appuyez sur **g** 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.

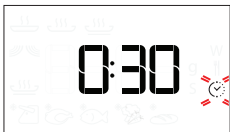
### PUISSANCE DES MICRO-ONDES



Quand l'icône **W** clignote à l'écran, tournez le bouton de réglage pour ajuster la puissance et appuyez ensuite sur **W** 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 **Power** pour accéder au menu des réglages, puis en tournant le bouton pour modifier le réglage.

### DURÉE



Lorsque l'icône **0:30** clignote à l'écran, utilisez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson désiré, et appuyez ensuite sur **0:30** pour confirmer ou appuyez sur **▶** pour confirmer et démarrer 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.

### 3. ACTIVER LA FONCTION

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

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

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 d'appuyer sur **▶** pour lancer la cuisson avec la fonction four à micro-ondes à puissance maximale (1000 W) pendant 30 secondes.

### . VERROU DE SÉCURITÉ

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 brasser ou retourner les aliments par exemple, ouvrez simplement la porte.

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

### PAUSE AUTOMATIQUE

(RETOURNER OU REMUER LES ALIMENTS)

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



Une fois que la cuisson est interrompue, ouvrez la porte et effectuez l'action qu'il vous est demandé de réaliser avant de fermer à nouveau la porte et en appuyant sur **▶** pour poursuivre la cuisson.

### 5. 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 **▶**.

### . VERROUILLAGE DES TOUCHES

Pour verrouiller le clavier, appuyez sur **⏏** et maintenez-le enfoncé pendant au moins cinq secondes.



Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veuillez noter : Le verrouillage peut aussi être activé pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, le four peut être arrêté à tout moment en appuyant sur la touche **▶** et en la maintenant enfoncée.

# NETTOYAGE

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

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

## SURFACES INTÉRIEURES ET EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibras humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- À intervalles réguliers, ou en cas d'éclaboussures, enlevez la plaque tournante et son support pour nettoyer la base du four pour enlever tous les résidus d'aliment.
- Le gril n'a pas besoin d'être nettoyé, la chaleur intense brûle la saleté. Utilisez cette fonction de façon régulière.

## ACCESSOIRES

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


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

# GUIDE DE DÉPANNAGE


Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant.  Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Le ventilateur fonctionne.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Erreur de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.



## FICHE TECHNIQUE

 [www](http://www.whirlpool.eu) La fiche technique, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peut être téléchargée sur notre site Web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

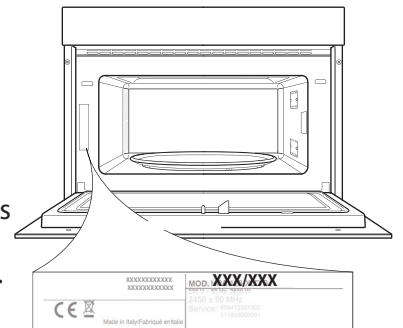
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



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

## CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

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



**400011203122/B**

Imprimé en Italie

# KURZ- ANLEITUNG



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

Für eine umfassende Hilfe und Unterstützung registrieren Sie bitte Ihr Gerät unter [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

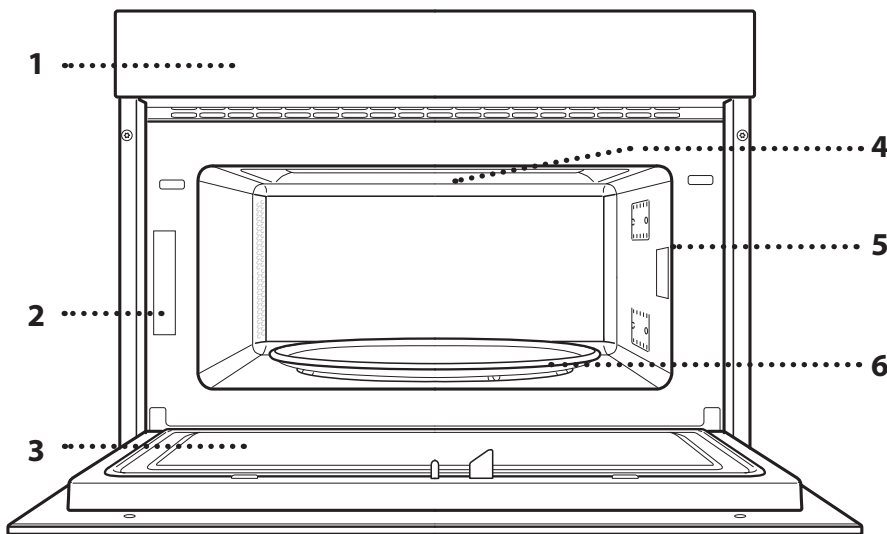


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



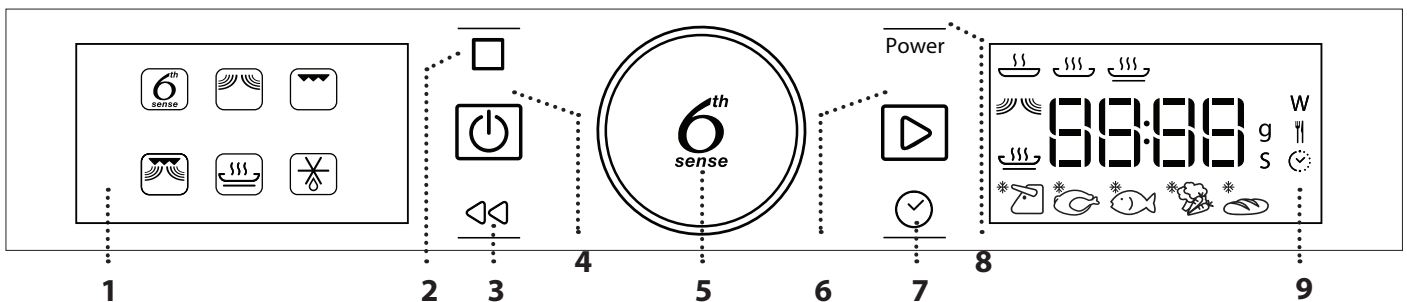
**Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



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

## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



### 1. LINKES DISPLAY

#### 2. PAUSE

Zum Unterbrechen eines Garzyklus.

#### 3. ZURÜCK

Für die Rückkehr zur vorherigen Ansicht.

#### 4. EIN / AUS

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

### 5. DREHKNOPF / 6<sup>th</sup> SENSE-KNOPF

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

#### 6. START

Für den Start von Funktionen und die Bestätigung von Einstellungen.

### 7. ZEIT

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

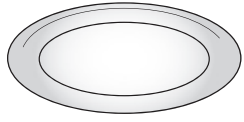
### 8. LEISTUNGSSTUFE

Zum Einstellen von Mikrowellen-Leistungsstufe.

### 9. RECHTES DISPLAY

# ZUBEHÖRTEILE

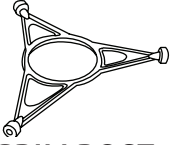
## DREHTELLER



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

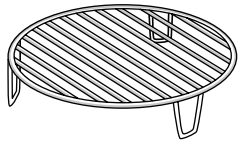
Bodenplatte für andere Behälter oder Zubehörteile verwendet werden.

## DREHTELLER AUFLAGE



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

## GRILLROST

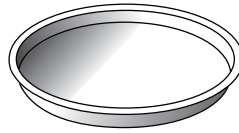


Dadurch kann die Speise, für eine perfekte Bräunung des Gerichts, näher an den Grill gestellt werden. Den Grillrost auf den Drehteller stellen und sicherstellen, dass er

keine anderen Flächen berührt.

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

## CRISP-PLATTE

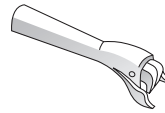


Nur für die Verwendung mit den vorgesehenen Funktionen.

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

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

## HALTEGRIFF FÜR DIE CRISP-PLATTE



Zum Herausnehmen der heißen Crisp-Platte aus dem Ofen.

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

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

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

#### 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 auf einen mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Essteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr.

	SPEISE	GEWICHT (g)
1	TELLERGERICHT	250 - 500
2*	GEFRORENE PORTIONEN	250 - 500
3*	TIEFGEFR. LASAGNE	250 - 500
4	SUPPEN	200 - 800
5	GETRÄNKE	100 - 500

#### 6<sup>th</sup> SENSE GAREN

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

	SPEISE	GEWICHT (g)
1	OFENKARTOFFELN (Drehen, nach Aufforderung)	200 - 1000
2	FRISCHES GEMÜSE (In gleich große Stücke schneiden und 2 bis 4 Teelöffel Wasser hinzufügen. Abdeckhaube)	200 - 800
3*	TIEFGEKÜHLTES GEMÜSE (Drehen, nach Aufforderung. Abdeckhaube)	200 - 800
4	DOSEN GEMÜSE	200 - 600
5	POPCORN	100

#### 6<sup>th</sup> 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.

	SPEISE	GEWICHT (g)
1*	POMMES FRITES (gleichmäßig verteilen und vor dem Garen mit Salz bestreuen)	200 - 500
2*	PIZZA, DÜNNER BODEN	200 - 500
3*	PIZZA, DICKER BODEN	200 - 800
4*	HÜHNERFLÜGEL, HÄHNCHENSTÜCKE (Die Platte leicht einfetten)	200 - 500
5*	FISCHSTÄBCHEN (Crisp-Platte muss vorgeheizt sein)	200 - 500

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

### MIKROWELLE

Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken.

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

VORGANG	SPEISE	LEISTUNGSSTUFE (W)	DAUER (min)
Aufwärmen	2 Becher	1000	1 - 2
Aufwärmen	Kartoffelpüree (1 kg)	1000	9 - 11
Auftauen	Hackfleisch (500 g)	160	13 - 14
Garen	Biskuitkuchen	800	6 - 7
Garen	Eierstich	650	11 - 12
Garen	Hackbraten	800	18 - 20

### GRILL

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

SPEISE	DAUER (min)
Toast	10 - 12
Garnelen	18 - 22

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

### GRILL + MW

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

SPEISE	LEISTUNGSSTUFE (W)	DAUER (min)
Kartoffelgratin	650	20 - 22
Brathähnchen	650	40 - 45

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

### CRISP

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

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

\* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

## JET DEFROST

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

	SPEISE	GEWICHT (g)
1*	FLEISCH (Gehacktes, Koteletts, Steaks, Bratenstücke)	100 - 2000
2*	GEFLÜGEL (ganze Hähnchen, Hähnchenstücke, Hähnchenfilets)	100 - 2500
3*	FISCH (ganzer Fisch, Fischsteaks, Fischfilets)	100 - 1500
4*	GEMÜSE (Mischgemüse, Erbsen, Brokkoli usw.)	100 - 1500
5*	BROT (Brotlaibe, süße Teilchen oder Brötchen)	100 - 1000

## 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 Drehknopf drehen, um die Stunden einzustellen und dann zur Bestätigung drücken.



Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Den Drehknopf drehen, um die Minuten einzustellen und dann 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 Drehknopf 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 Drehknopf drehen, um unter verfügbaren Unterfunktionen auf der rechten Anzeigenseite zu wählen und dann zur Bestätigung drücken.

### 2. EINE FUNKTION EINSTELLEN

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

##### LEBENSMITTELKATEGORIE

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




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

##### GEWICHT

Um beste Ergebnisse zu erreichen, müssen Sie für 6<sup>th</sup> Sense (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 **g** blinkt, den Drehknopf 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.

### MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFE







Wenn das Symbol **W** auf dem Display blinkt, den Drehknopf 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  das Einstellungsmenü aufrufen, dann den Drehknopf drehen, um die Einstellung zu ändern.


### DAUER





Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, den Drehknopf zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, und anschließend  zur Bestätigung drücken oder  drücken, um die Funktion zu starten.

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


### 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 ist es möglich,  zu drücken, um den Garvorgang bei voller Leistungsstufe der Mikrowellenfunktion (1000 W) für 30 Sekunden zu aktivieren.

### . 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

(GARGUT WENDEN ODER UMRÜHREN)

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. GARENDE

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




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

### . TASTENSPERRE

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



Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.

Bitte beachten: Die Tastensperre kann auch bei laufendem Garvorgang aktiviert werden. Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken und Halten der Taste  ausgeschaltet werden.

# REINIGUNG

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

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

## INNEN- UND AUSSENFLÄCHEN

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

## ZUBEHÖRTEILE

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

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


# LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Die Tür öffnen, halten oder warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwarefehler.	Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.

## TECHNISCHE DATEN

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

## WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTlich?

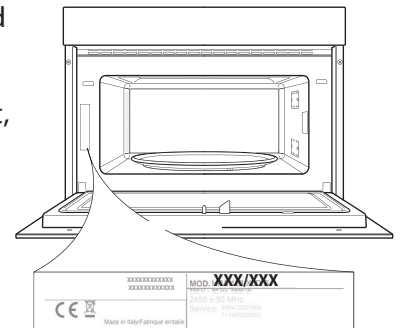
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) herunterladen (den QR-Code verwenden) durch Angabe des Produkthandelscodes.



> 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.



**400011203122/B**

Gedruckt in Italien



يمكنك تنزيل تعليمات السلامة ودليل الاستخدام والعناية من خلال زيارة موقعنا على الإنترنت [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) واتباع التعليمات بظهر الكتاب.



نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة

**WHIRLPOOL**

للحصول على مزيد من المساعدة والدعم الشامل، يرجى تسجيل منتجك على الموقع



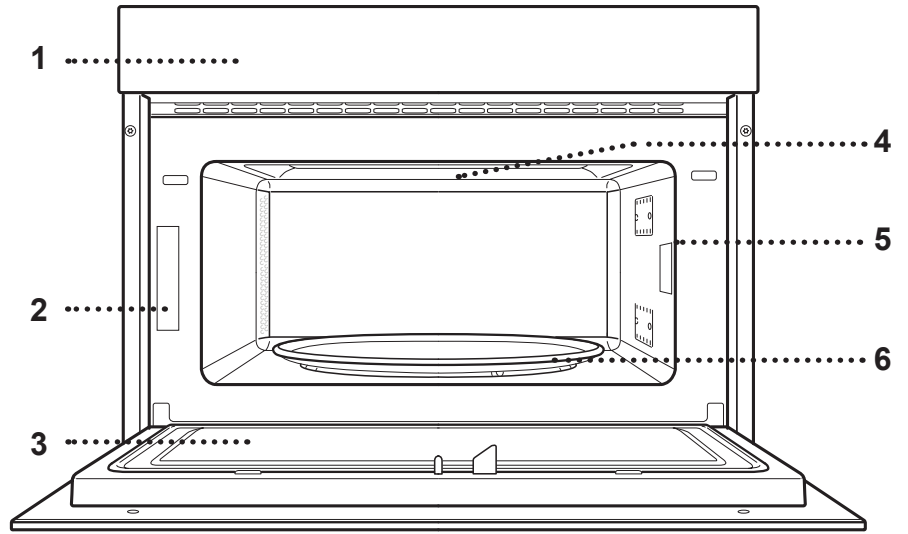
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

قبل استخدام الجهاز، احرص على قراءة دليل الصحة والسلامة بعناية.

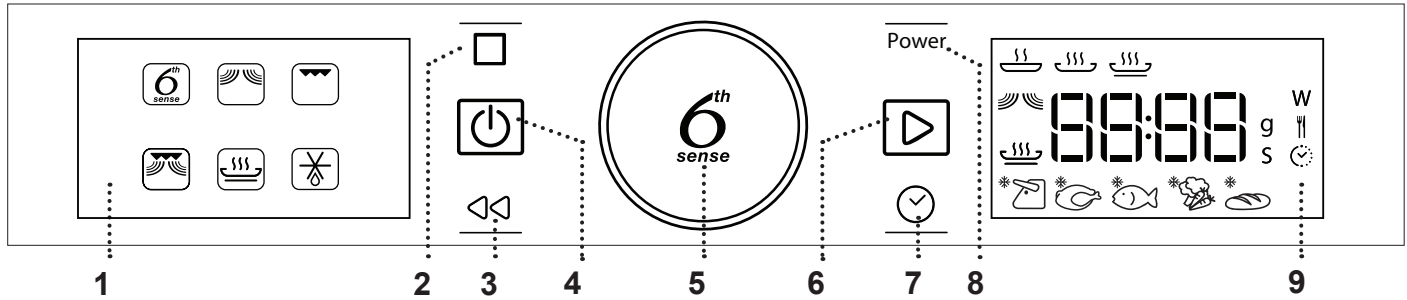


## شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. لوحة التمييز (لا تخلعها)
3. الباب
4. عنصر التسخين العلوي / الشواية
5. المصباح
6. القرص الدوار



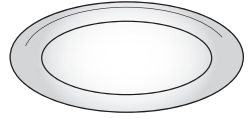
## وصف لوحة التحكم



1. الشاشة اليسرى
2. إيقاف المؤقت لإيقاف دورة الطهي مؤقتاً.
3. رجوع للعودة إلى الشاشة السابقة.
4. تشغيل / إيقاف لتشغيل أو إيقاف الفرن وإيقاف إحدى الوظائف الفعالة في أي وقت.

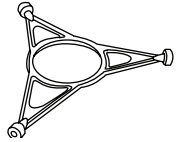
5. المفتاح الدوار / الزر 6<sup>th</sup> SENSE أدره للنتقل عبر الوظائف وضبط جميع بارامترات الطهي الأخرى. اضغط لاختيار وضبط والوصول إلى وتأكيد الوظائف أو البارامترات وتشغيل برنامج الطهي عند اللزوم.
6. تشغيل لتشغيل الوظائف وتأكيد الإعدادات.
7. الوقت لضبط الوقت وتغيير أو تعديل مدة الطهي.
8. القدرة لتعديل قدرة الميكروويف.
9. الشاشة اليمنى

## القرص الدوار



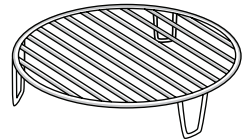
موضوع على دعامته، ويمكن استخدام القرص الدوار الزجاجي في جميع طرق الطهي. يجب استخدام القرص الدوار كقاعدة للأواني والكماليات الأخرى.

## دعامة القرص الدوار



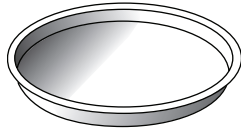
تستخدم الدعامة للقرص الدوار الزجاجي فقط. لا تضع أية كماليات أخرى على الدعامة.

## الشبكة السلكية



تتيح وضع الطعام قريبا من الشواية، لضمان التحمير المثالي للطعام. ضع الشبكة السلكية على القرص الدوار، مع التأكد من عدم ملامسته لأي أسطح أخرى.

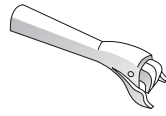
## لوح إعداد المقرمشات CRISP



للاستخدام فقط مع الوظائف المحددة. يجب وضع صينية إعداد المقرمشات Crisp دائما في منتصف القرص الدوار الزجاجي، ويمكن إيمانها وهي فارغة، باستخدام الوظيفة المخصصة لهذا الغرض فقط. ضع الطعام

مباشرة على صينية إعداد المقرمشات Crisp.

## مقبض صينية إعداد المقرمشات CRISP



يستخدم لإخراج صينية إعداد المقرمشات Crisp الساخنة من الفرن.

يمكن شراء الكماليات الأخرى غير الموردة بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

قد يختلف عدد ونوع الكماليات تبعا للطراز الذي اشتريته.

يتوفر عدد من الكماليات في الأسواق. قبل الشراء، تأكد من أنها مناسبة للاستخدام مع الميكروويف ومقاومة لدرجات حرارة الفرن.

تجنب استخدام أواني الطعام أو الشراب المعدنية أثناء الطهي في الميكروويف.

تأكد دائما من عدم تلامس الأطعمة والكماليات مع جدران الفرن الداخلية.

تأكد دائما من إمكانية تدوير القرص الدوار بحرية قبل تشغيل الفرن. يرجى مراعاة عدم خلع القرص الدوار أثناء إدخال أو إخراج الكماليات الأخرى.

## ميكروويف

لتهي الأظعمة والمشروبات وإعادة تسخينها بسرعة.

القدرة (واط)	ملائم لـ
1000	إعادة التسخين السريع للمشروبات والأظعمة المحتوية على نسبة ماء عالية.
800	طهي الخضروات.
650	طهي اللحوم والأسماك.
500	طهي صوص للحوم، أو الصوص المحتوي على جبن أو بيض. لإتمام طهي فطائر اللحوم والمعكرونة الفرن.
350	الطهي ببطء ورفق. مثالي لصهر الزبد أو الشيكولاتة.
160	إذابة تجمد الأظعمة المجمدة، تليين الزبد والجبن.
90	تليين الأيس كريم.

الإجراء اللازم	الطعام	القدرة (واط)	المدة (دقيقة)
Reheat (إعادة التسخين)	2 كوب	1000	1 - 2
Reheat (إعادة التسخين)	بطاطس مهروسة (1 كجم)	1000	9 - 11
إذابة التجمد	لحم مفروم (005 جم)	160	13 - 14
الطهي	الكيك الإسفنجية	800	6 - 7
الطهي	كاسترد البيض	650	11 - 12
الطهي	لحم مفروم	800	18 - 20

## الشواية

للتحمير، الشواء وعمل الغراتان. نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي.

الطعام	المدة (دقيقة)
التوست	10 - 12
القرديس	18 - 22

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

## شواية + ميكروويف

لتهي الأظعمة وتحميرها بسرعة من خلال الدمج بين وظائف الميكروويف والشواية.

الطعام	القدرة (واط)	المدة (دقيقة)
غراتان البطاطس	650	20 - 22
دجاج مشوي	650	40 - 45

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

## CRISP

لتحمير الطعام بشكل مثالي سواء من الأعلى أو الأسفل. يجب استخدام هذه الوظيفة مع صينية إعداد المقرمشات Crisp فقط.

الطعام	المدة (دقيقة)
كيك مخمر	7 - 10
بيف برجر	8 - 10 *

\* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي.

الكماليات المطلوبة: صينية إعداد المقرمشات Crisp، مقبض صينية إعداد المقرمشات Crisp

## وظيفة 6th SENSE (الحاسة السادسة)

تقوم هذه الوظائف أوتوماتيكيا باختيار طريقة الطهي الأنسب لتهي جميع أنواع الطعام.

## وظيفة إعادة التسخين 6th SENSE

لإعادة تسخين الوجبات الجاهزة المجمدة أو الباردة أو في درجة حرارة الغرفة. حيث يقوم الفرن أوتوماتيكيا بضبط الإعدادات اللازمة لتحقيق أفضل نتائج ممكنة في أقصر مدة زمنية. ضع الطعام على صينية أو طبق آمن للاستخدام في الميكروويف ومقاوم للحرارة.

الطعام	الوزن (جرام)
1 صينية عشاء	250 - 500
2 كمية مجمدة	250 - 500
3 لازانيا مجمدة	250 - 500
4 حساء	200 - 800
5 المشروبات	100 - 500

## وظيفة الطهي 6th SENSE

لتهي الأظعمة بسرعة والحصول على نتائج ممتازة. استخدم إناء مقاوم للحرارة ومناسب للاستخدام في الميكروويف.

الطعام	الوزن (جرام)
1 بطاطس محمصة (تقليب عند الطلب)	200 - 1000
2 خضروات طازجة (يتم التقطيع إلى قطع متساوية في الحجم وإضافة ملعقتين أو 4 ملاعق ماء الغطاء)	200 - 800
3 الخضروات المجمدة (تقليب عند الطلب. الغطاء)	200 - 800
4 خضروات معلبة	200 - 600
5 فشار	100

## وظيفة إعداد المقرمشات 6th SENSE CRISP

لإعادة تسخين وتهي الأظعمة المجمدة بسرعة ومنحها طبقة علوية ذهبية ومقرمشة. استخدم هذه الوظيفة مع صينية إعداد المقرمشات الموردة فقط. قم بتقليب الطعام عند طلب ذلك.

الطعام	الوزن (جرام)
1 بطاطس محمرة (توزع في طبقة واحدة وتُرش بالملح قبل الطهي)	200 - 500
2 بيتزا، قشرة رقيقة	200 - 500
3 بيتزا، قشرة سميكة	200 - 800
4 أجنحة دجاج، قطع دجاج (ادهن اللوح بقليل من الزيت)	200 - 500
5 أصابع السمك (يجب تسخين لوح المقرمشات Crisp مسبقا)	200 - 500

الكماليات المطلوبة: صينية إعداد المقرمشات CRISP، مقبض صينية إعداد المقرمشات CRISP

## JET DEFROST

لإذابة التجمد عن الأنواع المختلفة من الأطعمة بسهولة من خلال تحديد وزنها. ينبغي وضع الطعام مباشرة على القرص الدوار الزجاجي. قم بتقليب الطعام عند طلب ذلك.

الوزن (جرام)	الطعام
100 - 2000	اللحوم (لحم مفروم، لحم الضلع، شرائح، قطع لحم الروست)
100 - 2500	الطيور (دجاج كاملة، قطع أو شرائح فيليه)
100 - 1500	أسماك (سمكة كاملة أو شرائح أو فيليه)
100 - 1500	خضروات (خضروات مشكلة، وبقوليات وبروكلي وخلافه)
100 - 1000	الخبز (أرغفة، كيزر، لفائف)

## الاستخدام لأول مرة

### ضبط الوقت

يلزم ضبط الوقت عند تشغيل الفرن لأول مرة.



ثم يبدأ رقما الدقائق في الوميض. أدر المفتاح الدوار لضبط الدقائق واضغط على للتأكيد.

يرجى ملاحظة: لتغيير الوقت في وقت لاحق، اضغط واستمر في الضغط على لأقل من ثانية واحدة بينما الفرن متوقف وكرر الخطوات السابقة. قد يلزم ضبط الوقت مرة أخرى في حالة انقطاع الكهرباء لفترة طويلة.

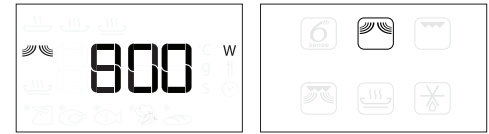


ثم يبدأ رقما الساعة في الوميض: أدر المفتاح الدوار لضبط الساعة ثم اضغط على للتأكيد.

## الاستخدام اليومي

### 1. اختيار وظيفة

عندما يكون الفرن متوقفاً، يظهر الوقت فقط على وحدة العرض. اضغط واستمر في الضغط على لفتح الفرن، أدر المفتح الدوار لعرض الوظائف الرئيسية المتاحة على الشاشة اليسرى. اختر واحدة منها ثم اضغط على .



لاختيار وظيفة فرعية (إذا توفر)، اختر الوظيفة الرئيسية ثم اضغط على للتأكيد ثم انتقل إلى قائمة الوظيفة.



أدر المفتاح الدوار للاختيار من بين الوظائف الفرعية المتاحة على الشاشة اليمنى ثم اضغط على للتأكيد.

### 2. إعداد وظيفة

### وظيفة 6<sup>th</sup> SENSE / وظيفة DEFROST

فئة الطعام

عند اختيار إحدى الوظائف الأوتوماتيكية، سنحتاج إلى اختيار فئة الطعام المرغوب طهيها.



عندما تومض الأيقونة ، أدر المفتاح لاختيار الفئة المرغوبة ثم اضغط على للتأكيد.

الوزن

وللحصول على نتائج طهي مثالية، فإن وظيفة 6<sup>th</sup> Sense (وظيفة Jet Defrost) تتطلب منك إدخال وزن الطعام، بالاختيار من بين الإعدادات الافتراضية: وسيقوم الفرن بحساب المدة المثالية للوظيفة للعمل مع كل فئة طعام.

**. قفل الأمان**

يتم تفعيل هذه الوظيفة أوتوماتيكياً لمنع تشغيل الفرن بدون قصد.



افتح الباب وأغلقه ثم اضغط على  لبدء تشغيل الوظيفة.

**4. الإيقاف المؤقت**

لإيقاف الوظيفة الفعالة مؤقتاً، على سبيل المثال لقلب أو لتقليب الطعام، ما عليك سوى فتح الباب.

ولإعادة التشغيل، أغلق الباب واضغط على .

**إيقاف أوتوماتيكي مؤقت**

(قلب الطعام أو تقليبه)

تتوقف بعض الوظائف مؤقتاً ليتسنى لك فرصة تقليب أو قلب الطعام.



فور توقف الفرن مؤقتاً عن الطهي، افتح الباب واتخذ الإجراء المطلوب منك قبل غلق الباب مرة أخرى والضغط على  لمواصلة الطهي.

**5. نهاية الطهي**

وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.



لإطالة مدة الطهي دون تغيير الإعدادات، أدر المفتاح الدوار لضبط مدة طهي جديدة واضغط على .

**. (قفل المفاتيح)**

لقفل لوحة المفاتيح، اضغط على  واحتفظ به مضغوطاً لمدة 5 ثواني على الأقل.



قم بذلك مرة أخرى لإلغاء قفل لوحة المفاتيح.

يرجى ملاحظة: يمكن تفعيل وظيفة قفل المفاتيح أثناء الطهي. لدواعي السلامة، يمكن إيقاف الفرن في أي وقت باستمرار الضغط على الزر .



عندما يظهر الأعداد الافتراضي على وحدة العرض وتومض الأيقونة g ، أدر المفتاح لضبط الوزن ثم اضغط على  للتأكيد.

**. الوظائف اليدوية**

بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، يمكنك تغيير إعداداتها.

سوف يظهر بوحدة العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها بالترتيب.

**قدرة فرن الميكروويف**

عندما تومض الأيقونة W على شاشة العرض، أدر المفتاح الدوار لتعديل الضبط ثم اضغط على  للتأكيد واستمر في تغيير الإعدادات التالية (إن أمكن).

يرجى ملاحظة: عند تفعيل الوظيفة، يمكن تغيير الطاقة بالضغط على  للوصول إلى قائمة الإعدادات، ثم إدارة المفتاح الدوار لتغيير الإعداد.

**المدة**

عندما تومض الأيقونة  على وحدة العرض، استخدم مفتاح الضبط لضبط مدة الطهي المرغوبة، ثم اضغط على  للتأكيد أو اضغط على  للتأكيد ولبدء تشغيل الوظيفة.

ملاحظة: أثناء الطهي يمكنك تعديل زمن الطهي بإدارة المفتاح الدوار، تؤدي كل ضغطة على  إلى زيادة مدة الطهي بمقدار 03 ثانية.

**3. تفعيل الوظيفة**

وبمجرد تطبيق كافة الإعدادات المرغوبة، اضغط على  لتفعيل الوظيفة.

في كل مرة يتم فيها إعادة الضغط على الزر  تزداد مدة الطهي 03 ثانية أخرى.

يرجى ملاحظة: يمكنك الضغط على  في أي وقت لإيقاف الوظيفة المفعلة حالياً.

**JET START .**

عندما يتوقف الفرن، من الممكن الضغط على  لتفعيل الطهي بينما وظيفة الميكروويف مضبوطة على القدرة الكاملة (0001 واط) لمدة 03 ثانية.

تأكد أن الجهاز بارد تماما قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.

لا تستخدم أبدا أجهزة التنظيف البخار.  
لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.

## الكماليات

جميع الكماليات آمنة للغسيل في غسالة الأطباق باستثناء صينية إعداد المقرمشات Crisp.

ينبغي تنظيف صينية إعداد المقرمشات Crisp باستخدام ماء ومنظف متعادل. للتخلص من البقع العنيدة، فقم بحكها برفق باستخدام قطعة قماش. اترك دائما صينية إعداد المقرمشات Crisp تبرد قبل التنظيف.

## الأسطح الداخلية والخارجية

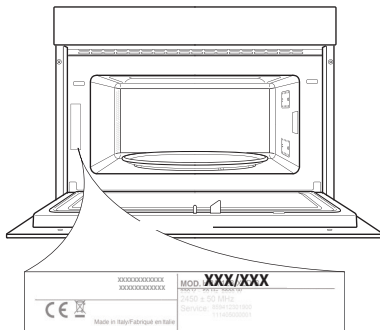
- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف ورطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
- قم في مواعيد منتظمة، خاصة في حالة وجود آثار انسكاب، بإخراج القرص الدوار ودعامته لتنظيف قاعدة الفرن من بقايا الطعام.
- لا تحتاج الشواية إلى تنظيف نظراً لقيام الحرارة الشديدة بحرق أية اتساخات. استخدم هذه الوظيفة على فترات منتظمة.

## التغلب على الأعطال

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي.	تحقق من وجود تيار كهربائي بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء.
الفرن يحدث ضجيجا رغم أنه متوقف.	الفصل من الشبكة الكهربائية.	أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائما.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعا برقم.	مروحة التبريد فعالة.	افتح الباب أو انتظر حتى تنتهي عملية الطهي.
	خلل ببرمجيات الجهاز.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع للحرف "F".

## الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا

يمكنك الاطلاع على تفاصيل الاتصال بنا في كتيب الضمان. يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الرموز المذكورة على لوحة تمييز المنتج.



400011203122/B

## كتيب المنتج

www يمكنك تنزيل كتيب المنتج الخاص بهذا الجهاز شاملا معدلات كفاءة استهلاك الطاقة عبر موقع Whirlpool على الإنترنت docs.whirlpool.eu

## كيفية الحصول على دليل الاستخدام والعناية

www يمكنك تنزيل دليل الاستخدام والعناية من موقعنا على الإنترنت docs.whirlpool.eu (يمكنك استخدام رمز الاستجابة السريع QR هذا)، مع تحديد الرمز التجاري للمنتج.



< كيديل، اتصل بخدمة ما بعد البيع لدينا.





**400011203122/B**

---

**Whirlpool**