

# 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)

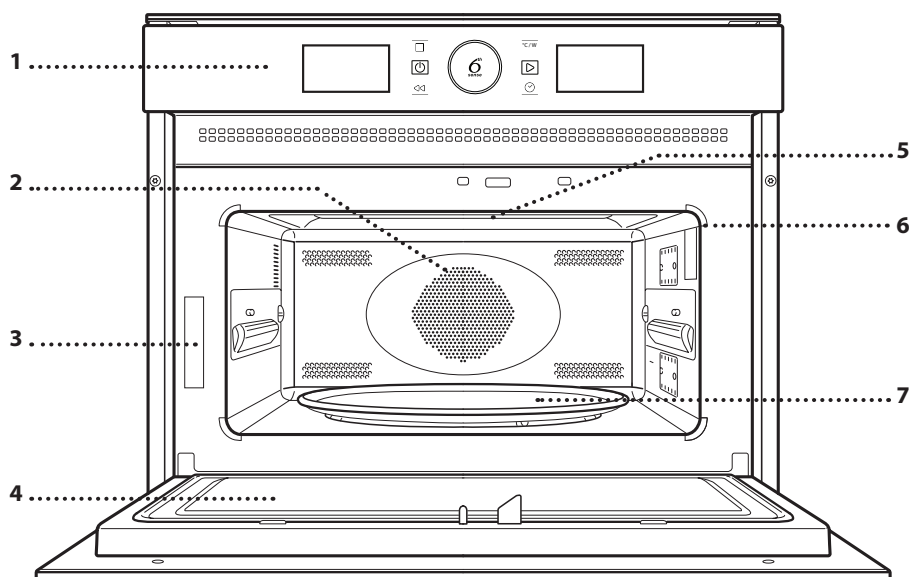


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) and following the instructions on the back of this booklet.



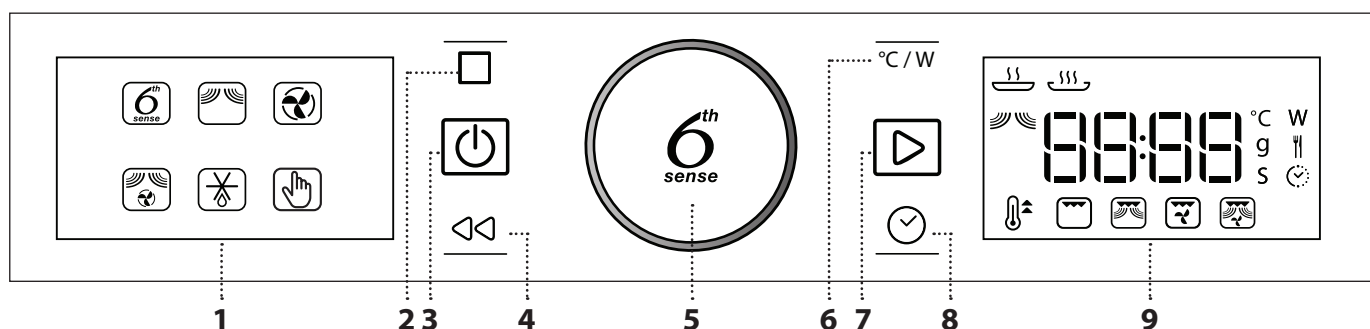
**Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.**

## PRODUCT DESCRIPTION



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

## CONTROL PANEL



### 1. LEFT-HAND DISPLAY

#### 2. PAUSE

To pause a cooking cycle


#### 3. ON/OFF

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

#### 4. BACK

For returning to the previous screen.

### 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. POWER

To adjust the temperature, grill level or microwave power.

### 7. START

For starting functions and confirming settings

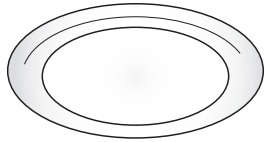
### 8. TIME

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

### 9. RIGHT-HAND DISPLAY

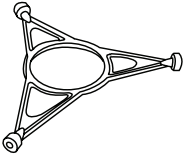
# ACCESSORIES

## TURNTABLE



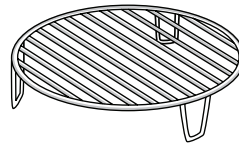
Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods. The turntable must always be used as a base for other containers or accessories, with the exception of the rectangular baking tray.

## TURNTABLE SUPPORT



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

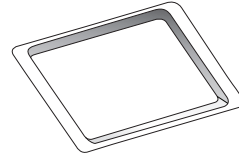
## WIRE RACK



surfaces.

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

## RECTANGULAR BAKING TRAY



in the cooking compartment.

Only use the baking plate with functions that allow for convection cooking; it must never be used in combination with microwaves. Insert the plate horizontally, resting it on the rack

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

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

**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 FUNCTIONS

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






### 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.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
	DINNER PLATE	250 - 500 g
	FROZEN PORTION	250 - 500 g
	FROZEN LASAGNA	250 - 500 g
	SOUPS	200 - 800 g
	BEVERAGES	1 - 5 dl

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

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

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



## MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

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



## FORCED AIR

For cooking dishes in a way that achieves similar results to using a conventional oven. The baking plate or other cookware that is suitable for oven use can be used to cook certain foods.

Recommended accessories: Rectangular baking plate, wire rack



## FORCED AIR + MICROWAVE

To prepare oven dishes in a short time.

Required accessories: wire rack



## 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.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
	MEAT (mince, cutlets, steaks, roasting joints)	100 g - 2 kg
	POULTRY (whole chicken, pieces, fillets)	100 g - 2.5 kg
	FISH (whole, steaks, fillets)	100 g - 2 kg
	VEGETABLES (mixed vegetables, peas, broccoli etc.)	100 g - 2 kg
	BREAD (loaves, buns, rolls)	100 g - 1 kg



## MANUAL FUNCTIONS

### QUICK HEAT

For quickly reheating the oven before a cooking cycle. Wait for the function to finish before placing food inside the oven.

### GRILL

For browning, grilling and gratins. We recommend turning the food during cooking. For best results, preheat the grill for 3-5 minutes.

Required accessories: wire rack

### GRILL + MW

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

Required accessories: wire rack

### TURBO GRILL

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

Required accessories: wire rack

### TURBO GRILL + MW

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


Required accessories: wire rack

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





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

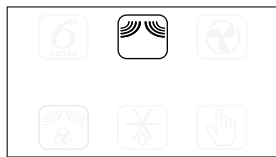
Please note: To change the time at a later point, press and hold  for at least one second while the oven is off and repeat the steps above.


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

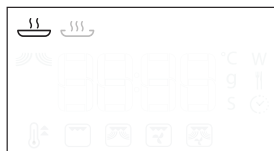
# DAILY USE


## 1. SELECT A FUNCTION

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



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



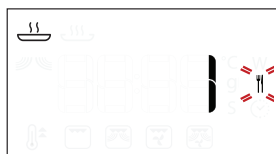
Turn the *knob* to select from amongst the subfunctions available on the right-hand display and then press .



## 2. SET A FUNCTION

### . AUTOMATIC FUNCTIONS / JET DEFROST

#### FOOD CLASS

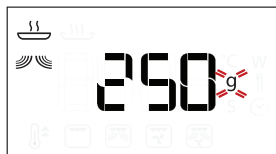
Once you have chosen one of the automatic functions, you will need to select a category for the food you are cooking.





When the  icon flashes, turn the *knob* to select the category you require and then press .

#### WEIGHT

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



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


## . MANUAL FUNCTIONS


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

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

### MICROWAVE POWER / TEMPERATURE

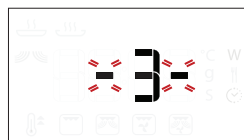


When the **W** icon flashes on the display, turn the *knob* to adjust the power setting and then press  to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

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

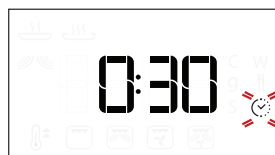
### GRILL POWER



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





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

### DURATION




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

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

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

### QUICK HEAT


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





When the oven reaches the target temperature a buzzer sound.

Please note: It is advisable to do not put the food into the oven before the end of this function.


### 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.

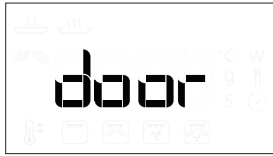
Please note: You can press  at any time to stop the function that is currently active.


#### . JET START

When the oven is switched off, it is possible to press  to activate cooking with the microwave function set at full power (900 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**  
(STIR OR TURN THE FOOD)

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




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

### 5. COOKING END TIME

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



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

#### . COOLING DOWN


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

The display shows "Cool On".

After this procedure, the oven automatically switches off.

Please note: the cooling procedure can be interrupted by opening the door and will be eventually reactivated, if needs, by closing it again.


#### . 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 .

# COOKING TABLE

FOOD	FUNCTION	PREHEAT	TEMP. (°C)	POWER (W)	DURATION	ACCESSORIES
<b>Leavened cakes</b>		-	160 - 180	-	30 - 60	 
		-	160 - 180	90	25 - 50	 
<b>Filled pies</b> (cheesecake, strudel, apple tart)		Yes	160-190	-	35 - 70	 
<b>Cookies</b>		Yes	170-180	-	10 - 20	
<b>Meringues</b>		Yes	100-120	-	40 - 50	
<b>Rolls</b>		Yes	210-220	-	10 - 12	
<b>Bread Loaf</b>		Yes	180-200	-	30 - 35	
<b>Pizza / Pie</b>		Yes	190-220	-	20 - 40	
<b>Savoury pies</b> (vegetable pie, quiche Lorraine)		Yes	180-190	-	40 - 55	 
<b>Lasagna / Baked pasta</b>		-	-	350 - 500	15 - 40	 
<b>Roast lamb / Veal /Roastbeef</b> (1.3-1.5 Kg)		-	170-180	-	70 - 80*	 
		-	160-180	160	50 - 70*	 
<b>Roastbeef - medium</b> (1.3-1.5 Kg)		-	170-180	-	40 - 60*	 
<b>Roast Chicken / Rabbit / Duck</b> (whole 1-1.2 Kg)		-	210-220	-	50 - 70*	 
		-	210-220	350	45 - 60*	 
<b>Chicken / Rabbit / Duck</b> (fillets/pieces 0.4-1 Kg)		-	-	350 - 500	20 - 40*	 
<b>Baked fish</b> (whole)		-	-	160 - 350	20 - 40	 
<b>Fish fillets / slices</b>		Yes	-	-	15 - 30*	 
<b>Stuffed vegetables</b> (tomatoes, courgette, aubergines...)		-	-	500 - 650	25 - 50	 
<b>Toast</b>		-	-	-	3 - 6	
<b>Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers</b>		-	-	-	20 - 40*	
<b>Baked potatoes</b>		-	-	350 - 500	20 - 40*	
<b>Baked fruit</b>		-	-	160 - 350	15 - 25	 
<b>Vegetable gratin</b>		-	-	-	15 - 25	 

\* Turn the food halfway through cooking.

FUNCTIONS	Forced air 	Forced air + MW 	Grill 	Grill + MW 
ACCESSORIES	Heatproof plate/container suitable for use in microwaves 		Wire rack 	Rectangular baking tray 

# CLEANING

**Make sure that the appliance has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.**  
**Do not use steam cleaners.**

**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.


# TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold  .
The display shows the letter "F" followed by a letter or number.	Software fault.	Contact your nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows the letter "F".

## PRODUCT FICHE

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

## HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

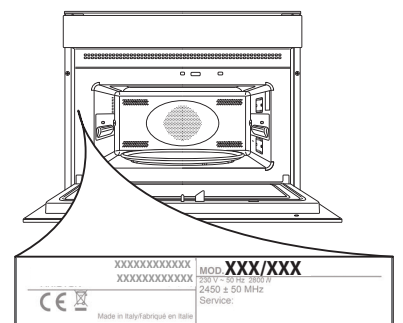
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Download the Use and Care Guide from our website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> 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.





# DAGLIG BRUGERVEJLEDNING



## TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT

Med henblik på at modtage en omfattende service og support, bedes du registrere dit produkt på [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

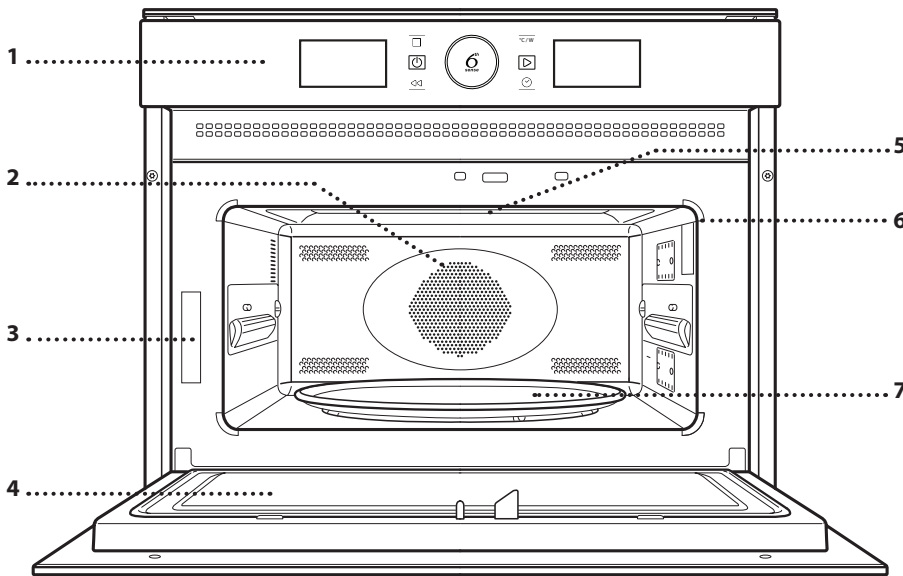


Du kan downloade Sikkerheds- og Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen ved at gå ind på vores website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) og følge anvisningerne på bagsiden af dette hæfte.



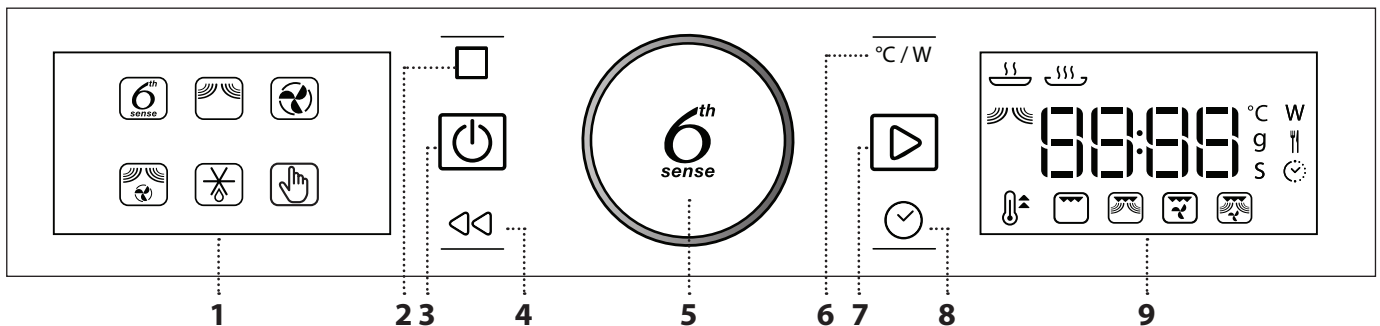
**Læs Sundheds- og sikkerhedsvejledningen grundigt, før apparatet tages i brug.**

## PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
3. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
4. Ovnlåge
5. Øverste varmelegeme/grill
6. Lys
7. Drejetallerken

## BETJENINGSPANEL



### 1. VENSTRE DISPLAY

### 2. PAUSE

Til midlertidig standsning af en tilberedningscyklus


### 3. ON/OFF

Bruges til at tænde og slukke for ovnen og når som helst stoppe en aktiv funktion.

### 4. TILBAGE

Bruges til at vende tilbage til det forrige skærmbillede.

### 5. DREJEKNAP / KNAPPEN 6<sup>th</sup> SENSE

Drej herpå, for at browse gennem funktionerne og justere alle tilberedningsparametrene. Tryk på  for at markere, indstille, tage adgang til eller bekræfte funktioner eller parametre, samt eventuelt starte tilberedningsprogrammet.

### 6. EFFEKT

Til justering af temperatur, grillstyrke eller mikrobølgeeffekt.

### 7. START

Bruges til at starte funktioner og bekræfte indstillinger

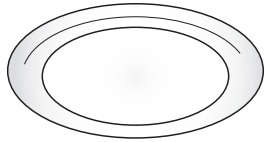
### 8. KLOKESLÆT

Bruges til at indstille klokkeslættet og til at ændre eller justere tilberedningstiden.

### 9. HØJRE DISPLAY

# TILBEHØR

## DREJETALLERKEN

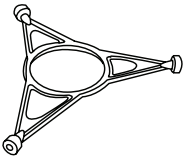


Drejetallerkenen kan bruges med alle tilberedningsmetoder, når den placeres på den tilhørende støtte.

Drejetallerkenen skal altid bruges som underdel for andre

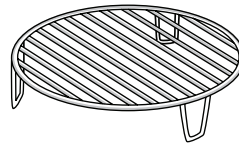
beholdere eller tilbehør, med undtagelse af den rektangulære bageplade.

## DREJEKRYDS



Brug kun drejekrydset til glasdrejetallerkenen. Andet tilbehør må ikke hvile på drejekrydset.

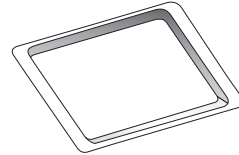
## RIST



Man får herved mulighed for at anbringe maden tættere på grillen og brune retten perfekt. Anbring risten på drejetallerkenen, og sørg for, at den ikke berører andre

overflader.

## REKTANGULÆR BAGEPLADE



Bagepladen må kun bruges til funktioner, der giver mulighed for varmluftsbagning; den må aldrig anvendes i kombination med mikrobølger. Indsæt pladen i vandret stilling,

og lad den hvile på hylden i ovnrummet.

Bemærk: Du behøver ikke tage drejetallerkenen og dens støtter ud, når du bruger den rektangulære bageplade.

Antallet og typerne af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt. Yderligere, ikke medfølgende, tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

**Der er et stort udvalg af tilbehør på markedet. Før indkøb skal du sikre dig, at det er velegnet til brug i mikrobølgeovn og, at det er ildfast til brug i ovnen.**

**Der må aldrig bruges metalbeholdere til mad- eller drikkevarer under tilberedning i mikrobølgeovn.**

**Sørg altid for, at mad og tilbehør ikke kommer i kontakt med ovnens indersider.**

**Inden der tændes for ovnen, skal man altid sikre sig, at drejetallerkenen kan dreje frit. Vær opmærksom på ikke at vælte drejetallerkenen, når du indsætter eller fjerner andet tilbehør.**

# FUNKTIONER



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

Med 6<sup>th</sup> Sense funktionerne skal man blot vælge fødevarens type og vægt eller mængde, for at opnå de bedste resultater. Ovnen vil automatisk beregne de optimale indstillinger og fortsat ændre dem mens tilberedningen skrider frem.

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

Bruges til at genvarme en færdiglavet ret, som er frosset eller ved rumtemperatur. Ovnen beregner automatisk de indstillinger, der kræves for at opnå de bedst mulige resultater, på så kort tid som muligt. Anbring retten på en ovn- og mikrobølgefast tallerken eller fad.

GRUPPE	MADVARER	VÆGT
	MIDDAGSTALLERKEN	250 - 500 g
	FROSSEN PORTION	250 - 500 g
	FROSSEN LASAGNE	250 - 500 g
	SUPPER	200 - 800 g
	DRIKKEVARER	1 - 5 dl

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

Til hurtig tilberedning af ovnretter og opnå optimale resultater. Brug et ildfast fad/beholder, som egner sig til mikrobølgeovne.

GRUPPE	MADVARER	VÆGT
	BAGTE KARTOFLER (Drej på opfordring)	200 g - 1 kg
	FRISKE GRØNSAGER (Skær i ensartede stykker og tilsæt 2 til 4 spsk. vand. Dæk til)	200 - 800 g
	FROSNE GRØNSAGER (Vend på opfordring. Dæk til)	200 - 800 g
	GRØNSAGER PÅ DÅSE	200 - 600 g
	POPCORN	100 g



### MIKROBØLGE

Bruges til hurtig tilberedning og genopvarme mad- eller drikkevarer.

EFFEKT	ANBEFALET TIL
<b>900 W</b>	Hurtig genopvarmning af drikkevarer eller madvarer med højt vandindhold
<b>750 W</b>	Tilberedning af grøntsager
<b>650 W</b>	Tilberedning af kød og fisk
<b>500 W</b>	Tilberedning af kødsovs eller sovs med ost eller æg. Færdiggørelse af kødpostej eller indbagt pasta
<b>350 W</b>	Langtidsstegning. Perfekt til at smelte smør eller chokolade
<b>160 W</b>	Optøning af frosne madvarer eller blødgøring af smør og ost
<b>90 W</b>	Blødgøring af is



### VARMLUFT

Bruges til at tilberede retter på en måde, der sikrer lignende resultater som ved brug af en konventionel ovn. Bagepladen eller andet køkkengrej, som egner sig til at bruges i ovnen, kan anvendes til at tilberede visse retter.

Anbefalet tilbehør: Rektangulær bageplade/rist



### VARMLUFT + MIKRO.

Bruges til hurtigt at tilberede ovnretter.

Krævede tilbehør: Rist



### JET DEFROST

Til hurtig optøning af forskellige typer af mad ved blot at angive deres vægt. Maden skal anbringes direkte på glasdrejetallerkenen. Vend maden når dette forespørges.

GRUPPE	MADVARER	VÆGT
	KØD (hakkekød, koteletter, bøfkød, stege)	100 g - 2 kg
	FJERKRÆ (hel kylling, parteret eller fileter)	100 g - 2,5 kg
	FISK (hel, bøffer, fileter)	100 g - 2 kg
	GRØNSAGER (blandede grøntsager, ærter, broccoli, osv.)	100 g - 2 kg
	BRØD (franskbrød, rundstykker, boller)	100 g - 1 kg



## MANUELLE FUNKTIONER



### LYNOPVARMNING

Bruges til hurtigt at opvarme ovnen inden en tilberedningscyklus. Vent til funktionen er færdig, før der sættes mad i ovnen.



### GRILL

Bruges til at brune, grille og gratinere. Vi anbefaler at vende maden under tilberedningen. Forvarm grillen i 3-5 minutter for de bedste resultater.

Krævede tilbehør: Rist



### GRILL + MIKROBØLGER

Bruges til hurtigt at tilberede og gratinere retter ved at kombinere mikrobølge- og grillfunktionerne.

Krævede tilbehør: Rist



### TURBO GRILL

Kombinering af grill- og varmluftsvarmingsfunktioner for de bedste resultater. Vi anbefaler at vende maden under tilberedningen.

Krævede tilbehør: Rist



### TURBO GRILL + MIKRO

Til hurtig tilberedning og brunng af din mad ved at kombinere mikrobølge-, grill- og varmluftsvarmingsfunktioner.


Krævede tilbehør: Rist

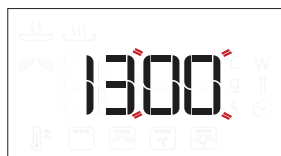
## FØRSTEGANGSBRUG


### . INDSTILLING AF KLOKESLÆT


Det er nødvendigt, at indstille klokkeslættet første gang, man tænder for apparatet.



Timernes to cifre begynder at blinke: Drej på *knappen*, for at indstille timetallet, og tryk herefter på , for at bekræfte.





Minutternes to cifre begynder at blinke. Drej på *knappen*, for at indstille minuttallet, og tryk på , for at bekræfte.

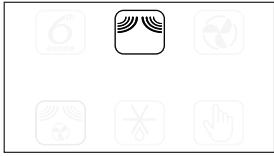
Bemærk: Tryk og hold  trykket i mindst et sekund, mens ovnen er slukket, og gentag de ovenstående handlinger, hvis du vil ændre klokkeslættet på et senere tidspunkt.


Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser.

# DAGLIG BRUG


## 1. VÆLG EN FUNKTION

Når ovnen er slukket vises kun klokkeslættet på displayet. Tryk og hold  trykket, for at tænde for ovnen. Drej på *knappen*, for at se de disponible funktioner på displayet til venstre. Markér en og tryk på .



Man kan vælge en underfunktion (om forudset), ved at vælge hovedfunktionen og herefter trykke på , for at bekræfte og fortsætte til funktionsmenuen.





Drej på *knappen*, for at vælge underfunktionerne blandt de disponible på displayet til højre, og tryk herefter på , for at bekræfte.

## 2. INDSTILLING AF EN FUNKTION

### . AUTOMATISKE FUNKTIONER / JET DEFROST MADKATEGORI

Når du har valgt en af de automatiske funktioner, skal du vælge en kategori til madvaren, der skal tilberedes.





Når ikonet  blinker skal man dreje på *knappen*, for at vælge den ønskede kategori, og herefter trykke på , for at bekræfte.

#### VÆGT

Med henblik på at opnå de bedste resultater, kræver de automatiske funktioner (og Jet Defrost), at man indtaster vægten på fødevaren, der skal vælges blandt standardindstillingerne: Ovnen vil beregne den ideelle varighed for funktionen for de forskellige fødevarer kategorier.




Når standardindstillingen visualiseres på displayet og ikonet  blinker, skal man dreje på *knappen*, for at indstille vægten, og herefter trykke på , for at bekræfte.


## . MANUELLE FUNKTIONER

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres, i rækkefølge.

### MIKROBØLGEEFFEKT / TEMPERATUR




Drej, når ikonet the *W* blinker på displayet, på *knappen* for at justere effektindstillingen og tryk herefter på , for at bekræfte og fortsætte til den næste indstilling, der skal ændres (om muligt).

Bemærk: Efter aktivering af funktionen kan effekten ændres ved at trykke på , for at tage adgang til indstillingsmenuen, og herefter dreje på *knappen*, for at ændre indstillingen.

### GRILLEFFEKT

er der tre definerede effekt niveauer til grillstegning: 1 (lav), 2 (mid), 3 (høj). Defaultværdien visualiseres mellem to "-" symboler.



Drej på *knappen*, for at indstille den ønskede grillstyrke, tryk herefter på , for at bekræfte.

### VARIGHED




Når ikonet  blinker på displayet, anvendes *knappen* til at indstille den ønskede tilberedningsvarighed, og tryk så på  for at bekræfte.

Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningsvarighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt: Tryk på , for at bekræfte og starte funktionen.

Bemærk: Under tilberedningen kan man justere tilberedningsvarigheden ved at dreje på *knappen*; hver gang man trykker på , forøges varigheden med 30 sekunder.

### LYNOPVARMNING

Vælg funktionen, anvend herefter *knappen* til at indstille den ønskede temperatur og tryk på , for at bekræfte og starte funktionen.





Der høres en summetone, når ovnen når op på den indstillede temperatur.

Bemærk: Det frarådes at stille maden i ovnen før denne funktion er afsluttet.


### 3. AKTIVÉR FUNKTIONEN

Når du har anvendt de indstillinger, du har brug for, trykker du på  for at aktivere funktionen.

Hver gang der trykkes på knappen  igen, øges tilberedningstiden med yderligere 30 sekunder.

Bemærk: Du kan til enhver tid trykke på , for at stoppe den aktive funktion.


#### . JET START

Når ovnen er slukket, kan man trykke på , for at aktivere tilberedning med mikrobølgefunktionen, indstillet på højeste niveau (900 W) i 30 sekunder.

#### . SIKKERHEDSLÅS


Denne funktion aktiveres automatisk for at forhindre, at ovnen slukkes ved et uheld.



Åbn og luk lågen, og tryk så på , for at starte funktionen.

### 4. PAUSE

Du skal blot åbne lågen for at stoppe en funktion midlertidigt, for eksempel for at røre i eller vende maden.

For at starte den igen, skal du lukke lågen og trykke på .

#### AUTOMATISK PAUSE (RØR I ELLER VEND MADEN)

Visse funktioner forudser en pause, hvor man kan vende eller røre i maden.




Åbn lågen, når ovnen stiller tilberedningen i bero, og udfør den forespurgte handling, inden du lukker lågen igen og trykker på , for at fortsætte tilberedningen.

### 5. TILBEREDNINGENS SLUTTID

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.




Tilberedningstiden kan forlænges uden at ændre indstillingerne, ved at dreje på *knappen*, for at indstille en ny tilberedningstid, og trykke på .

#### . AFKØLER

Når en varmluftfunktion er færdig, starter apparatet muligvis en afkølingsprocedure. "Cool On" vises på displayet. Herefter slukker ovnen automatisk.

Bemærk: Afkølingsproceduren kan afbrydes ved at åbne ovndøren og genoptages, om nødvendigt, eventuelt igen ved at lukke ovndøren igen.


#### . NØGLELÅS

Tryk og hold  trykket i mindst 5 sekunder, for at blokere tastaturet.



















































Gentag proceduren for at oplås tastaturet.

Bemærk: Tastblokeringen kan også aktiveres under tilberedningen.

Af sikkerhedsmæssige årsager kan ovnen til enhver tid slås fra ved at trykke og holde knappen  trykket.

# TILBEREDNINGSTABEL

MAD	FUNKTION	FORVARMNING	TEMP. (°C)	EFFEKT (W)	VARIGHED	TILBEHØR
<b>Kager med hævemiddel</b>		-	160 - 180	-	30 - 60	
		-	160 - 180	90	25 - 50	
<b>Oste- og æbletærter, strudel</b>		Ja	160-190	-	35 - 70	
<b>Småkager</b>		Ja	170-180	-	10 - 20	
<b>Marengs</b>		Ja	100-120	-	40 - 50	
<b>Rundstykker</b>		Ja	210-220	-	10 - 12	
<b>Brød</b>		Ja	180-200	-	30 - 35	
<b>Pizza/tærte</b>		Ja	190-220	-	20 - 40	
<b>Småretter</b> (grønsagstærter, quiche Lorraine)		Ja	180-190	-	40 - 55	
<b>Lasagne/pasta i ovn</b>		-	-	350 - 500	15 - 40	
<b>Lam eller kalvesteg/oksesteg</b> (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	70 - 80*	
		-	160-180	160	50 - 70*	
<b>Oksesteg - medium</b> (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	40 - 60*	
<b>Stegt kylling / kanin / and</b> (hel 1-1,2 kg)		-	210-220	-	50 - 70*	
		-	210-220	350	45 - 60*	
<b>Kylling / kanin / and</b> (0,4-1 fileter / stykker)		-	-	350 - 500	20 - 40*	
<b>Ovnstegt fisk</b> (hel)		-	-	160 - 350	20 - 40	
<b>Fiskefiletter/skiver</b>		Ja	-	-	15 - 30*	
<b>Fyldte grøntsager</b> (tomater, courgetter, auberginer...)		-	-	500 - 650	25 - 50	
<b>Toast</b>		-	-	-	3 - 6	
<b>Medisterpølse/grillspyd/ spareribs/hakkebøf</b>		-	-	-	20 - 40*	
<b>Ovnstegte kartofler</b>		-	-	350 - 500	20 - 40*	
<b>Bagt frugt</b>		-	-	160 - 350	15 - 25	
<b>Grønsagsgratin</b>		-	-	-	15 - 25	

\* Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

FUNKTIONER	Varmluft 	Varmluft + mikro 	Grill 	Grill + MB 
TILBEHØR	Ildfast plade/beholder, der egner sig til brug i mikrobølgeovne 	Risten 	Rektangulær bageplade 	

# RENGØRING

Sørg for, at apparatet er koldt, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.

Anvend ikke damprensere.

Brug ikke metalsvampe, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.


## INDVENDIGE OG UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Fjern drejetallerkenen og dens støtte jævnlige eller i tilfælde af spild for at fjerne alle madrester.
- Det er ikke nødvendigt at rengøre grillen, da intens varme brænder eventuelt snavs væk. Brug denne funktion jævnlige.

## TILBEHØR

Alt tilbehøret kan vaskes i opvaskemaskinen.


# FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Ovnen udsender støj, selv når den er slukket.	Aktiv køleblæser.	Åbn ovnens låge eller hold  trykket.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et bogstav eller tal.	Softwarefejlf.	Kontakt det nærmeste servicecenter og angiv det bogstav eller nummer, der står efter bogstavet "F".

## OPLYSNINGSSKEMA

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Produktets oplysningsskema med energidata kan downloades fra websiden [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## SÅDAN FÅR DU FAT PÅ BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSERVEJLEDNINGEN PÅ

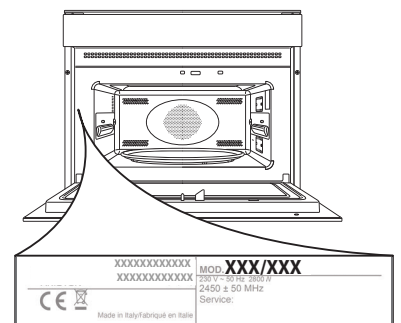
>  [www](http://www) Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra vores website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (du kan bruge denne QR-kode), ved at angive produktets kommercielle kode.

> Som alternativ kan du ringe til vores kundeserviceafdeling



## SÅDAN KONTAKTER DU VORES SERVICEAFDELING

Du kan finde vores kontaktoplysninger i garantihæftet. Når du kontakter vores kundeserviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.





# SNELLE REFERENTIE GIDS



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

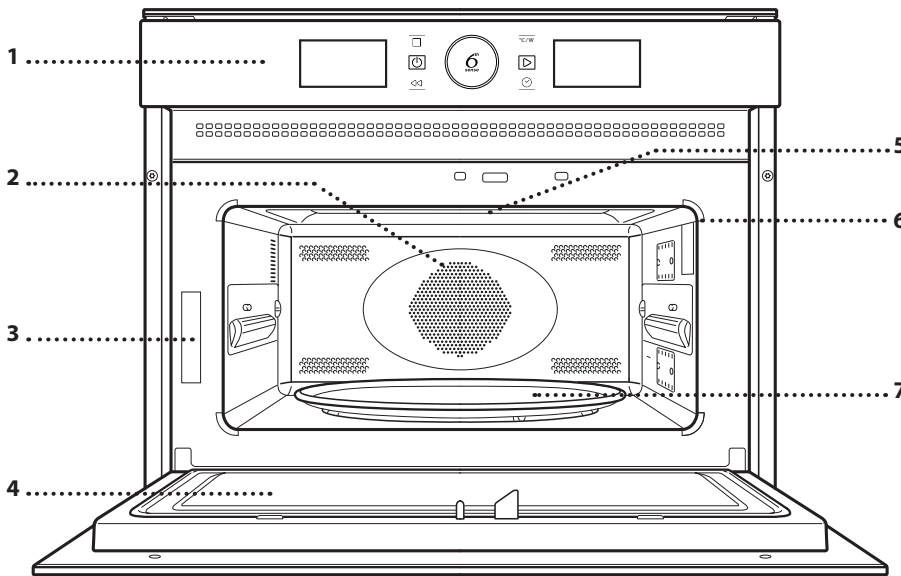
Voor meer gedetailleerde hulp en assistentie, registreer uw product op [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



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.

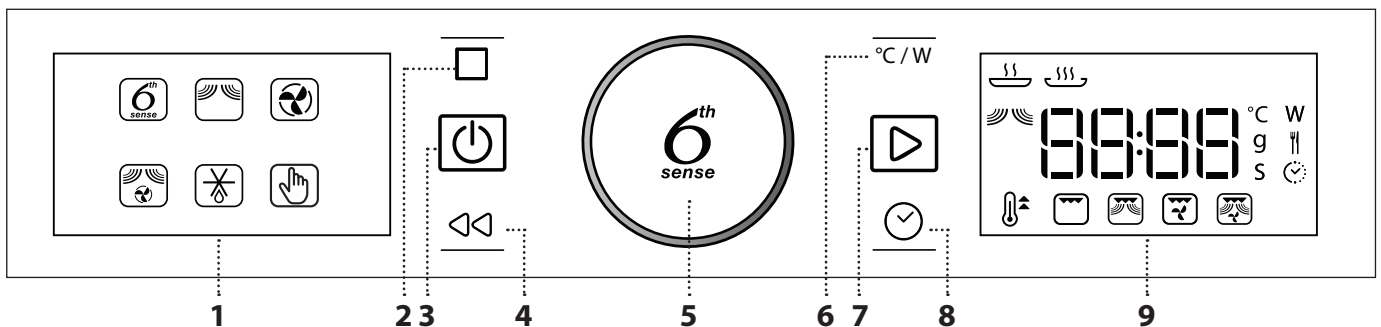
**!** Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor **Gezondheid en Veiligheid**.

## PRODUCTBESCHRIJVING



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

## BEDIENINGSPANEEL



### 1. LINKER DISPLAY

### 2. PAUZE

Om een bereidingsprogramma te onderbreken

### 3. ON/OFF

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

### 4. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu.

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

Draai de draaiknop rond om de functies te doorlopen en alle bereidingsparameters in te stellen. Druk op de toets om functies of parameters te selecteren, in te stellen, toegang ertoe te krijgen en te bevestigen en ook om vervolgens het bereidingsprogramma te starten.

### 6. VERMOGEN

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

### 7. START

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

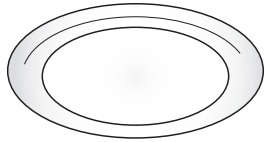
### 8. TIJD

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

### 9. RECHTER DISPLAY

# ACCESSOIRES

## DRAAIPLATEAU

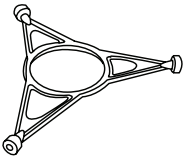


Wanneer het glazen draaiplateau op de plateaudrager wordt gezet kan het voor alle bereidingsmethoden worden gebruikt.

Het draaiplateau moet altijd

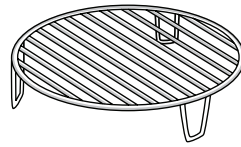
als basis voor andere schalen of accessoires worden gebruikt, behalve de rechthoekige bakplaat.

## PLATEAUDRAGER



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

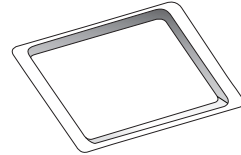
## ROOSTER



Hiermee kan het voedsel dicht bij 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.

## RECHTHOEKIGE BAKPLAAT



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

Plaats de plaat horizontaal en

laat het rusten op het rooster in de ovenruimte.

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

Het aantal en type.

Bij de Whirlpool Consumentenservice 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- FUNCTIES

Met de 6<sup>th</sup> Sense-functies kunt u simpelweg het type en gewicht of de hoeveelheid voedsel selecteren voor het verkrijgen van de beste resultaten. De oven berekent automatisch de optimale instellingen en ze blijven veranderen wanneer de bereiding vordert.

### 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.

CATEGORIE	VOEDSEL	GEWICHT
	KANT-EN-KLAAR MAALTIJD	250 - 500 g
	DIEPVRIESMAALTIJD	250 - 500 g
	DIEPVRIESLASAGNE	250 - 500 g
	SOEPEN	200 - 800 g
	DRANKEN	1 - 5

### 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.

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



## MAGNETRON

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

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



## HETE LUCHT

Om gerechten te bereiden op een manier die heel dicht aanleunt bij het gebruik van een traditionele oven.

De bakplaat of ander gerei dat geschikt is voor gebruik in de oven kan aangewend worden om bepaalde etenswaren te bereiden.

Aanbevolen accessoires: Rechthoekige bakplaat, rooster



## HETELUCHT + MG

Om in korte tijd ovenschotels te bereiden.

Benodigde accessoires: rooster



## 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.

CATEGORIE	VOEDSEL	GEWICHT
	VLEES (gehakt, moten, steaks, braadstukken)	100 g - 2 kg
	GEVOGELTE (hele kip, stukken, filets)	100 g - 2,5 kg
	VIS (heel, moten, filets)	100 g - 2 kg
	GROENTEN (gemengde groenten, doperwten, broccoli enz.)	100 g - 2 kg
	BROOD (heel brood, broodjes, kadetjes)	100 g - 1 kg



## HANDMATIGE FUNCTIES

### SNEL VERWARMEN

Om de oven voor een bereidingscyclus voor te verwarmen. Wacht tot het einde van de functie alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.

### 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. Voor de beste resultaten de grill 3 à 5 minuten voorverwarmen.

Benodigde accessoires: rooster

### GRILL + MAGNETRON

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

Benodigde accessoires: rooster

### TURBO GRILL

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

Benodigde accessoires: rooster

### TURBOGRILL + MG

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


Benodigde accessoires: rooster

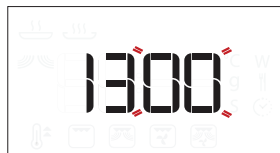
## EERSTE GEBRUIK


### . 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 knop* om de uren in te stellen en druk op  om te bevestigen.





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

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

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

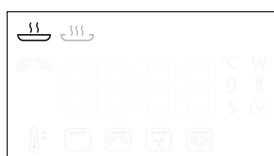
# DAGELIJKS GEBRUIK


## 1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

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



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



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



## 2. EEN FUNCTIE INSTELLEN

### . AUTOMATISCHE FUNCTIES / JET DEFROST

#### VOEDINGSGROEP

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



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

#### GEWICHT

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



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


## . HANDMATIGE FUNCTIES

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

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

### MAGNETRONVERMOGEN / TEMPERATUUR

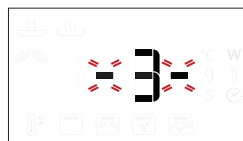


Wanneer het pictogram **W** knippert op de display, aan de *knop* draaien om de instelling te veranderen, daarna op  drukken om te bevestigen en verder gaan met het wijzigen van de instellingen die volgen (indien mogelijk).

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

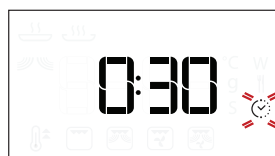
### GRILLVERMOGEN

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



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

### DUUR




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

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

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

## SNEL VERWARMEN


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




Wanneer de oven de doeltemperatuur bereikt, gaat een zoemer af.

Let op: Het wordt aanbevolen om het einde van deze functie af te wachten, alvorens voedsel in de oven te plaatsen.


## 3. DE FUNCTIE INSCHAKELLEN

Wanneer u alle gewenste instellingen toegepast hebt, druk 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 (900 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

(HET VOEDSEL DOORROEREN OF OMDRAAIEN)

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




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

## 5. EINDE BEREIDINGSDUUR

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



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

## . AFKOELEN

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

Het display toont "Cool On".

Na deze procedure wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

Let op: de afkoelingsprocedure kan onderbroken worden door de deur te openen en wordt zo nodig opnieuw geactiveerd door de deur terug te sluiten.

## . VERGREDELING

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






























































Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.







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

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

# BEREIDINGSTABEL

VOEDSEL	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMP. (°C)	VERMOGEN (W)	DUUR	ACCESSOIRES
<b>Luchtig gebak</b>		-	160 - 180	-	30 - 60	 
		-	160 - 180	90	25 - 50	 
<b>Gevulde taarten</b> (cheesecake, strudel, appeltaart)		Ja	160-190	-	35 - 70	 
<b>Koekjes</b>		Ja	170-180	-	10 - 20	—
<b>Meringues</b>		Ja	100-120	-	40 - 50	—
<b>Broodjes</b>		Ja	210-220	-	10 - 12	—
<b>Heel brood</b>		Ja	180-200	-	30 - 35	—
<b>Pizza/Pastei</b>		Ja	190-220	-	20 - 40	—
<b>Hartige taarten</b> (groentetaart, quiche Lorraine)		Ja	180-190	-	40 - 55	 
<b>Lasagne / Gebakken pasta</b>		-	-	350 - 500	15 - 40	 
<b>Gebraden lams-/kalfsvlees/ rosbief</b> (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	70 - 80*	 
		-	160-180	160	50 - 70*	 
<b>Rosbief - medium</b> (1,3 -1,5 kg)		-	170-180	-	40 - 60*	 
<b>Gebraden kip/konijn/eend</b> (heel 1-1,2 kg)		-	210-220	-	50 - 70*	 
		-	210-220	350	45 - 60*	 
<b>Kip / Konijn / Eend</b> (filets / stukken 0,4-1 kg)		-	-	350 - 500	20 - 40*	 
<b>Gebakken vis</b> (heel)		-	-	160 - 350	20 - 40	 
<b>Visfilets/moten</b>		Ja	-	-	15 - 30*	 
<b>Gevulde groenten</b> (tomaten, courgettes, aubergines...)		-	-	500 - 650	25 - 50	 
<b>Toast</b>		-	-	-	3 - 6	
<b>Worstjes/spiesen/ spareribs/ hamburgers</b>		-	-	-	20 - 40*	
<b>Gebakken aardappels</b>		-	-	350 - 500	20 - 40*	
<b>Gebakken fruit</b>		-	-	160 - 350	15 - 25	 
<b>Gegratin. groenten</b>		-	-	-	15 - 25	 

\* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

FUNCTIES	Hot air	Hot air + MG	Grill	Grill + Magnetron
				
ACCESSOIRES	Hittebestendige plaat/schaal, geschikt voor gebruik in magnetrons 		Rooster 	Rechthoekige bakplaat —

# REINIGEN

**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.

# 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 druk op  .
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een letter of nummer.	Softwarefout.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld de letter of het nummer dat volgt op de letter "F".

## PRODUCT

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

## HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD TE VERKRIJGEN

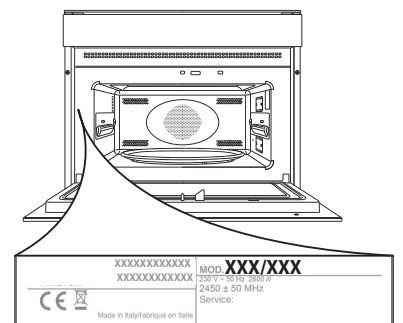
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op onze website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (u kunt deze QR code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.

> 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.





# PÄIVITTÄISKÄYTÖN VIITE

## - OPAS



### KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN

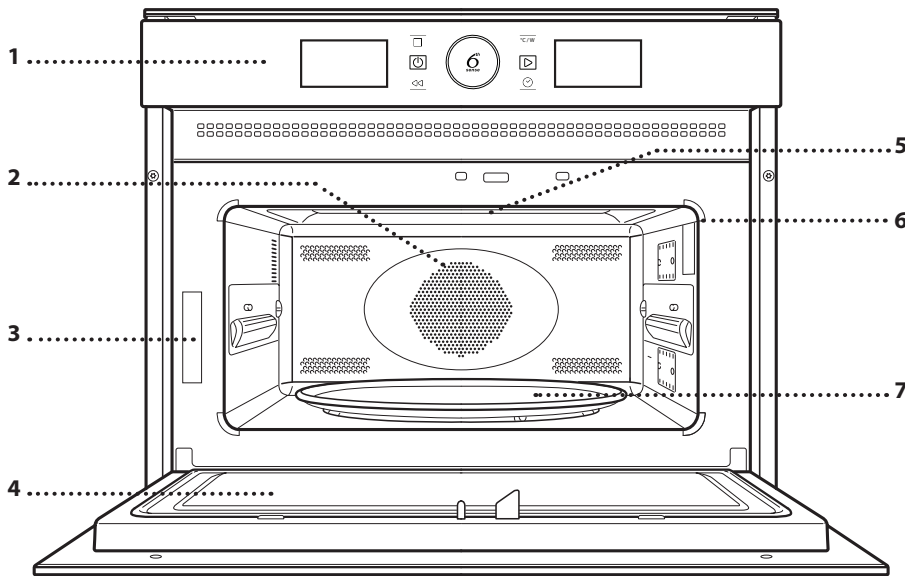
Täydemmän avun ja tuen saamiseksi rekisteröi tuotteesi sivustolla [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



Voit ladata Turvaohjeet sekä Käyttö- ja huolto-oppaan verkkosivuiltamme [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) ja noudattamalla tämän vihkosen takakannen ohjeita.

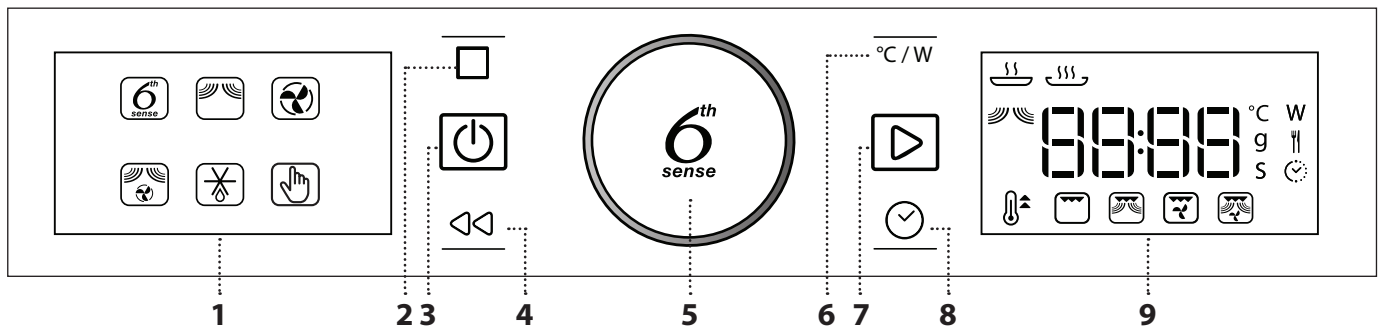
**!** Lue terveyttä ja turvallisuutta koskevat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

## TUOTTEEN KUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvässä)
3. Tunnistekilpi (älä poista)
4. Luukku
5. Ylempi lämpövastus/grilli
6. Valo
7. Lasialusta

## OHJAUSPANEELI



### 1. VASEN NÄYTTÖ

#### 2. TAUKO

Keskeyttää kypsennysjakson tauon ajaksi


#### 3. VIRTAPAINIKE

Kytkee uunin päälle ja pois päältä sekä keskeyttää aktiivisen toiminnon milloin tahansa.

#### 4. TAKAISIN

Palaa edelliseen näkymään.

### 5. PYÖRÖNUPPI / 6<sup>th</sup> SENSE -PAINIKE

Valitsinta kääntämällä selaillaan toimintoja sekä säädetään kaikki kypsennysparametrit. Painamalla  valitaan, asetetaan, avataan ja vahvistetaan toimintoja tai parametreja sekä käynnistetään kypsennysohjelma.

#### 6. TEHO

Säätää lämpötilan, grillaustehon tai mikroaaltotehon.

### 7. KÄYNNISTÄ

Käytetään toimintojen käynnistämiseen sekä asetusten vahvistamiseen

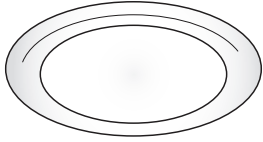
#### 8. AIKA

Käytetään kellonajan asettamiseen sekä kypsennysajan asettamiseen tai säätämiseen.

### 9. OIKEA NÄYTTÖ

# VARUSTEET

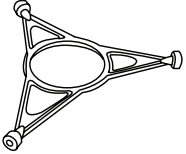
## PYÖRIVÄ LAUTANEN



Tukeensa asetettua pyörivää lautasta voidaan käyttää kaikkien kypsennysmenetelmien kanssa. Pyörivää lautasta on käytettävä aina muiden astioiden tai välineiden alustana lukuun

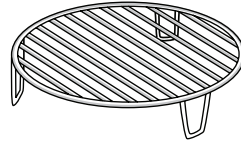
ottamatta suorakulmaista leivinpeltiä.

## PYÖRIVÄN LAUTASEN TUKEA



Käytä tukeaa ainoastaan lasilautaselle. Älä aseta tuen päälle muita varusteita.

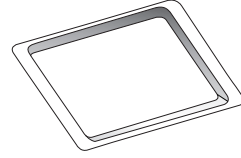
## RITILÄ



Tämän ansiosta voit asettaa ruoan lähemmäksi grilliä, jolloin se ruskistuu paremmin. Aseta ritilä pyörivälle lautaselle ja varmista, ettei se joudu kosketuksiin muiden pintojen

kanssa.

## SUORAKULMAINEN LEIVINPELTI



Käytä leivinpeltiä ainoastaan niiden toimintojen kanssa, jotka sallivat perinteisen kypsennyksen; sitä ei saa koskaan käyttää yhdessä mikroaaltolaitteiden kanssa.

Aseta pelti vaakasuoraan tukien se kypsennysosaston telineeseen.

Huomaa: Sinun ei tarvitse poistaa pyörivää lautasta ja sen tukea, kun käytät suorakulmaista leivinpeltiä.

Varusteiden määrä ja tyyppi vaihtelevat ostetun mallin mukaan. Muita lisävarusteita voidaan hankkia erikseen huoltopalvelusta.

**Uuneja varten on saatavilla monenlaisia varusteita. Ennen ostoa varmista, että ne sopivat mikroaaltouunissa käytettäväksi ja kestävät uunin lämpötiloja.**

**Älä koskaan käytä metallisia astioita ruualle tai juomalle mikroaaltouunissa kypsennyksen aikana.**

**Varmista aina, ettei ruoka ja varusteet joudu kosketuksiin uunin sisäseinien kanssa.**

**Tarkista aina ennen uunin käyttöä, että alusta voi pyöriä vapaasti. Ole tarkkana, ettet poista pyörivää lautasta paikaltaan muita varusteita laitettaessa tai poistettaessa.**

# TOIMINNOT



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

6<sup>th</sup> Sense -toimintojen kanssa valitaan yksinkertaisesti elintarvikkeiden tyyppi ja paino tai määrä parhaiden tulosten saamiseksi. Uuni laskee automaattisesti parhaat asetukset ja vaihtaa niitä edelleen kypsytymisen edistyessä.

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

Lämmittää uudelleen valmisruokia, jotka ovat joko pakastettuja tai huoneen lämpötilassa. Uuni laskee automaattisesti tarvittavat asetukset, joilla saavutetaan parhaat tulokset lyhimmissä ajassa. Aseta ruoka mikroaaltoja ja kuumuutta kestäväille lautaselle tai astiaan.

LUOKKA	RUOKA	PAINO
1	ATERIALAUTANEN	250 - 500 g
2*	PAKASTEANNOS	250 - 500 g
3*	PAKASTELASAGNE	250 - 500 g
4	KEITOT	200 - 800 g
5	JUOMAT	1 - 5 dl

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

Kypsentää ruoat nopeasti siten, että saavutetaan parhaat mahdolliset tulokset. Käytä kuumuutta kestävästä astiasta, joka soveltuu käytettäväksi mikroaaltojen kanssa.

LUOKKA	RUOKA	PAINO
1	UUNIPERUNAT (Käännä kehotettaessa)	200 g - 1 kg
2	TUOREET VIHANNEKSET (Leikkaa samankokoisiksi paloiksi ja lisää 2 - 4 ruokalusikallista vettä. Peitä)	200 - 800 g
3*	PAKASTEVIHANNEKSET (Käännä kehotettaessa. Peitä)	200 - 800 g
4	TÖLKKIVIHANNEKSET	200 - 600 g
5	POPCORN	100 g



## MIKROAALTO

Lämmittää ja kypsentää ruoat tai juomat nopeasti.

TEHO	SUOSITUKSET
<b>900 W</b>	Juomien tai erittäin vesipitoisten ruokien nopea lämmittäminen uudelleen
<b>750 W</b>	Vihannesten kypsennys
<b>650 W</b>	Lihan ja kalan kypsennys
<b>500 W</b>	Lihaa, juustoa tai munaa sisältävien kastikkeiden kypsennys. Lihapiirakoiden tai uunipastan viimeistely
<b>350 W</b>	Hidas, varovainen kypsennys. Sopii hyvin voin tai suklaan sulatukseen
<b>160 W</b>	Pakasteiden sulatus tai voin ja juuston pehmeneminen
<b>90 W</b>	Jäätelön pehmeneminen



## KIERTOILMA

Kypsentää ruokalajit tavalla, jolla saavutetaan samanlaisia tuloksia kuin perinteisellä uunilla. Tiettyjen ruokien kypsennykseen voidaan käyttää leivinpeltiä tai muuta astiaa, joka voidaan laittaa uuniin.

Suosittelavat varusteet: Suorakulmainen leivinpelti, ritilä



## KIERTOILMA + MIKROAALLOT

Valmista ruuat nopeasti.

Tarvittavat varusteet: ritilä



## JET DEFROST

Monien erityyppisten ruokien pikaiseen sulattamiseen yksinkertaisesti ilmoittamalla niiden paino. Ruoka on laitettava suoraan pyörivälle lasialustalle. Käännä ruokaa kehotettaessa.

LUOKKA	RUOKA	PAINO
1*	LIHA (jauheliha, kotletit, pihvit, paistit)	100 g - 2 kg
2*	LINNUNLIHA (kokonainen broileri, palat, fileet)	100 g - 2,5 kg
3*	KALA (kokonainen, viipaleet, fileet)	100 g - 2 kg
4*	VIHANNEKSET (sekavihannekset, herneet, parsakaali, jne.)	100 g - 2 kg
5*	LEIPÄ (limput, sämpylät, pullat)	100 g - 1 kg



## MANUAALISET TOIMINNOT



### PIKAKUUMENNUS

Lämmitä uuni nopeasti uudelleen ennen kypsennysjaksoa. Odota, että toiminto päättyy ennen kuin laitat ruuan uuniin.



### GRILLI

Ruskistaa, grillaa ja gratinoi. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana. Saat parhaat tulokset esilämmittämällä grilliä noin 3-5 minuuttia.

Tarvittavat varusteet: ritilä



### GRILLI + MIKROAALLOT

Kypsennä ja gratinoi ruuat nopeasti yhdistämällä mikroaalto- ja grillitoiminnot.

Tarvittavat varusteet: ritilä



### TURBOGRILLI

Täydelliset tulokset yhdistämällä grilli ja perinteisen uunin toiminnot. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana.

Tarvittavat varusteet: ritilä



### TURBOGRILLI + MA

Kypsennä ja ruskista ruoka nopeasti yhdistämällä mikroaalto-, grilli- ja perinteisen uunin toiminnot.


Tarvittavat varusteet: ritilä

## ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA


### . KELLONAJAN ASETTAMINEN


Kun kytket uunin päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset.



Kaksi tuntia tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua: Aseta tunnit kääntämällä *nuppia* ja vahvasta sitten painamalla .





Kaksi minuutteja tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua. Aseta minuutit *nuppia* kääntämällä ja vahvasta painamalla .

Huomaa: Jos haluat vaihtaa kellonajan myöhemmin, paina  ja pidä sitä painettuna vähintään sekunnin ajan uunin ollessa sammutettuna ja toista yllä olevat vaiheet.


Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen.

# PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ


## 1. VALITSE TOIMINTO

Kun uuni on sammutettuna, ainoastaan aika näkyy näytöllä. Kytke uuni päälle painamalla  ja pitämällä sitä painettuna. Tärkeimmät käytettävissä olevat toiminnot saadaan näkyviin vasemmalle näytölle kääntämällä *nuppia*. Valitse niistä yksi ja paina .



Jos haluat valita alitoiminnon (siloin kun niitä on), valitse ensin päätoiminto, vahvista sitten painamalla  ja mene toimintovalikkoon.



Valitse oikealla olevasta näytöstä jokin alitoiminnoista *nuppia* kääntäen ja vahvista sitten painamalla .



## 2. ASETA TOIMINTO

### . AUTOMAATTISET TOIMINNOT / JET DEFROST

#### RUOKALAJIRYHMÄ

Kun olet valinnut yhden automaattisista toiminnoista, on valittava ryhmä, johon kypsennettävä ruokalaji kuuluu.





Kun  -kuvake vilkkuu, valitse haluamasi ryhmä *nuppia* kääntämällä ja vahvista sitten painamalla .

#### PAINO

Parhaiden tulosten saamiseksi on automaattisia toimintoja (ja Jet Defrost -toimintoa) varten annettava ruoan paino valitsemalla se oletusasetuksista: uuni laskee kyseistä toimintoa ja ruokaryhmää varten ihanteellisen ajan.





Kun oletusasetus tulee näkyviin näytölle ja  -kuvake vilkkuu, aseta paino *nuppia* kääntäen ja vahvista sitten painamalla .


## . MANUAALISET TOIMINNOT

Haluamasi toiminnon valitsemisen jälkeen voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa.

### MIKROAALTOTEHO / LÄMPÖTILA



Kun  -kuvake vilkkuu näytöllä, säädä tehoasetus kääntämällä *nuppia* ja vahvista sitten painamalla  ja jatka sitten muokkaamalla seuraavia asetuksia (jos mahdollista).

Huomaa: Kun toiminto on aktivoitu, tehoa voidaan muuttaa painamalla , joka avaa asetusvalikon, ja kääntämällä sitten *nuppia*, mikä muuttaa asetuksen.

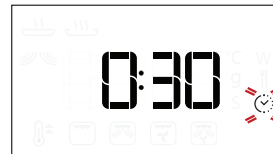
### GRILLAUSTEHO

Grillaukselle on kolme ennalta määritettyä tehotasoa: 1 (alhainen), 2 (keski), 3 (korkea). Oletusarvo näkyy kahden vilkkuvan "--" symbolin välissä.





Aseta haluttu grillausteho kääntämällä *nuppia*, vahvista sitten painamalla .

### KESTO



Kun kuvake  vilkkuu näytöllä, aseta haluamasi kypsennysaika *nupista* ja vahvista sitten painamalla .

Kypsennysaikaa ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti: Vahvista painamalla  ja käynnistä toiminto.

Huomaa: Voit säätää kypsennysaikaa kypsennyksen aikana *nuppia* kääntämällä; aina kun painat , kypsennysaika pitenee 30 sekunnilla.

### PIKAKUUMENNUS


Valitse toiminto, aseta sitten haluamasi lämpötila *nupista*, vahvista ja käynnistä toiminto painamalla .



Kun uuni on kuumentunut haluttuun lämpötilaan, kuuluu äänimerkki.

Huomaa: Ruokaa ei ole suositeltavaa laittaa uuniin ennen toiminnon päättymistä.


### 3. AKTIVOI TOIMINTO

Kun olet tehnyt haluamasi asetukset, aktivoi toiminto painamalla .

Joka kerta kun painiketta  painetaan uudelleen, kypsennysaikaa lisätään 30 sekunnilla edelleen.

Huomaa: Voit pysäyttää aktiivisena olevan toiminnon milloin tahansa painamalla .


#### . JET START

Kun uuni on sammutettuna, voit painaa , joka aktivoi kypsennyksen mikroaaltouunitoiminnolla täydellä teholla (900 W) 30 sekunniksi.

#### . TURVALUKITUS


Tämä toiminto aktivoidaan automaattisesti, jotta estetään uunin vahingossa tapahtuva päälle kytkeminen.



Avaa ja sulje luukku ja käynnistä toiminto sitten painamalla .

### 4. TAUKO


Aseta aktiivinen toiminto taukotilaan, jotta voit sekoittaa tai kääntää ruuan, yksinkertaisesti avaamalla luukun.

Käynnistä se uudelleen sulkemalla luukku ja painamalla .

**AUTOMAATTINEN TAUKO**  
(SEKOITA TAI KÄÄNNÄ RUOKAA)

Eräisiin toimintoihin kuuluu tauko ruoan kääntämistä tai sekoittamista varten.




Kun uuni on keskeyttänyt kypsennyksen, avaa luukku ja suorita toimenpide, jonka uuni kehottaa suorittamaan, ennen kuin suljet luukun uudelleen ja jatkat kypsennyksen painamalla .

### 5. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAIKA

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päätynyt.



Voit pidentää kypsennysaikaa asetuksia muuttamatta valitsemalla uuden kypsennysajan *nuppia* kääntäen ja painamalla sitten .

#### . JÄÄHDYTYS


Kun kuumaa ilmaa käyttävä toiminto päättyy, laite saattaa suorittaa jäähdytysvaiheen.

Näytössä lukee "Cool On".

Vaiheen loputtua uuni kytkeytyy pois toiminnasta automaattisesti.

Huomaa: jäähdytysvaihe voidaan keskeyttää avaamalla luukku, ja tarpeen vaatiessa se voidaan käynnistää uudelleen sulkemalla luukku uudestaan.

#### . PAINIKELUKITUS

Painikkeet lukitaan painamalla  ja pitämällä sitä painettuna vähintään 5 sekunnin ajan.



Näppäimistölukko avataan suorittamalla toimenpide uudelleen.

Huomaa: Painikelukitus voidaan käynnistää myös kypsennyksen ollessa käynnissä.

Turvallisuussyistä uuni voidaan kytkeä pois käytöstä milloin tahansa painamalla painiketta  ja pitämällä sitä painettuna.

# KYPSENNYSTAULUKKO

RUOKA	TOIMINTO	ESI-LÄMMITYS	LÄMPÖ (°C)	TEHO (W)	KESTO	VARUSTEET
<b>Kohoavat kakut</b>		-	160 - 180	-	30 - 60	
		-	160 - 180	90	25 - 50	
<b>Täytetyt piiraat</b> (juustokakku, struudeli, omenatorttu)		Kyllä	160-190	-	35 - 70	
<b>Pikkuleivät</b>		Kyllä	170-180	-	10 - 20	
<b>Marengit</b>		Kyllä	100-120	-	40 - 50	
<b>Sämpylät</b>		Kyllä	210-220	-	10 - 12	
<b>Leipä, limppu</b>		Kyllä	180-200	-	30 - 35	
<b>Pizza / piiraat</b>		Kyllä	190-220	-	20 - 40	
<b>Suolaiset piirakat</b> (kasvispiirakka, Quiche Lorraine)		Kyllä	180-190	-	40 - 55	
<b>Lasagne / uunipasta</b>		-	-	350 - 500	15 - 40	
<b>Lampaan- / vasikanpaisti / paahtopaisti</b> (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	70 - 80*	
		-	160-180	160	50 - 70*	
<b>Paahtopaisti – keski</b> (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	40 - 60*	
<b>Paistettu broileri / jänis / ankka</b> (kokonainen 1-1,2 kg)		-	210-220	-	50 - 70*	
		-	210-220	350	45 - 60*	
<b>Broileri / Jänis / Ankka</b> (fileet / palat 0,4-1 kg)		-	-	350 - 500	20 - 40*	
<b>Paistettu kala</b> (kokonainen)		-	-	160 - 350	20 - 40	
<b>Kalafileet/palat</b>		Kyllä	-	-	15 - 30*	
<b>Täytetyt vihannekset</b> (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot, jne.)		-	-	500 - 650	25 - 50	
<b>Paahtoleipä</b>		-	-	-	3 - 6	
<b>Makkarat/lihavartaat/ grillikylki/jauhelihapihvit</b>		-	-	-	20 - 40*	
<b>Uuniperunat</b>		-	-	350 - 500	20 - 40*	
<b>Paistetut hedelmät</b>		-	-	160 - 350	15 - 25	
<b>Vihannesgratiini</b>		-	-	-	15 - 25	

\* Käännä ruoka kypsennyksen puolivälissä.

TOIMINNOT	Kiertoilma 	Kiertoilma + MA 	Grilli 	Grilli + MA 
VARUSTEET	Kuumuutta kestävä alusta/astia, joka soveltuu käytettäväksi mikroaaltouuneissa 		Ritilä 	Suorakulmainen leivinpelti 

# PUHDISTUS

**Varmista, että laite on jäähtynyt, ennen kuin aloitat huolto- tai puhdistustoimenpiteet.**

**Älä käytä höyrypesuria.**

**Älä käytä teräsvillaa, hankaavia kaapimia tai hankaavia/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa.**

## SISÄ- JA ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinnat ovat erittäin likaisia, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispuhdistusaineella.
- Säännöllisin väliajoin tai jos ruokaa roiskuu, poista pyörivä lautanen ja sen tuki, jotta voit puhdistaa uunin pohjalta kaikki ruuan jäämät.
- Grilliä ei tarvitse puhdistaa, koska voimakas kuumuus polttaa kaiken lian. Käytä tätä toimintoa säännöllisin väliajoin.


## VARUSTEET

Kaikki lisävarusteet voidaan pestä astianpesukoneessa.


# VIANETSINTÄ

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkista, onko vika poistunut.
Uuni on meluisa myös pois päältä kytkettynä.	Jäähdytyspuhallin on päällä.	Avaa luukku tai pidä painettuna  .
Näytölle tulee "F"-kirjain ja jokin kirjain tai numero.	Ohjelmistovika.	Ota yhteyttä lähimpään huoltopalveluliikkeeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen jäljessä oleva kirjain tai numero.

## TUOTESELOSTE

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Laitteen tuoteseloste energiankulutusta koskevine tietoineen on ladattavissa sivustolta [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## MITEN SAADA KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OPAS

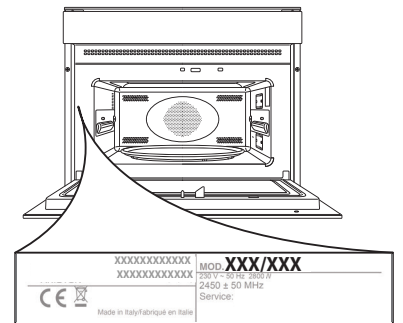
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Lataa käyttö- ja huolto-opas verkkosivuiltamme [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (voit käyttää tätä QR-koodia), ilmoittamalla tuotteen kaupallisen koodin.

> Vaihtoehtoisesti voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun



## YHTEYDEN OTTAMINEN HUOLTOPALVELUUN

Löydät yhteystietomme takuuoppaasta. Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita tuotteen tunnistekilvessä olevat koodit.





# GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



## MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL

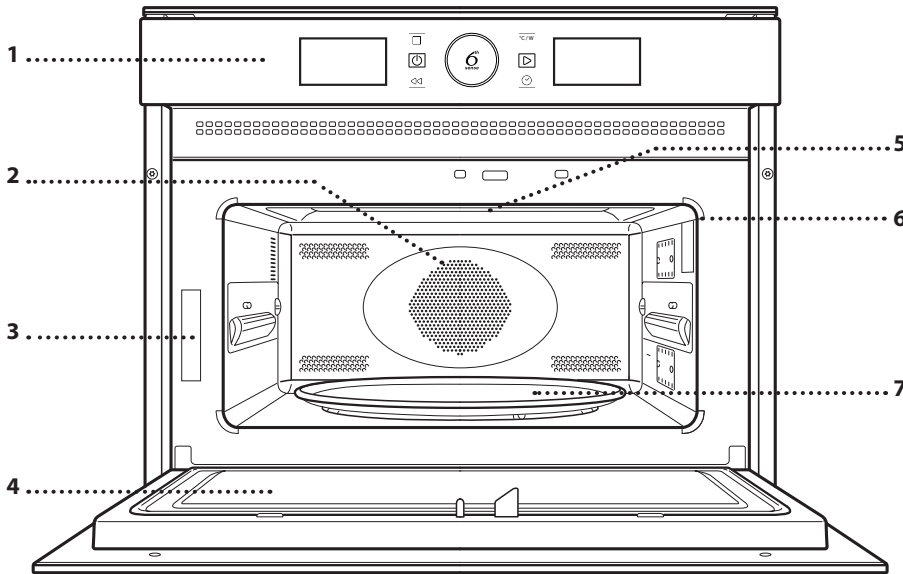
Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



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.

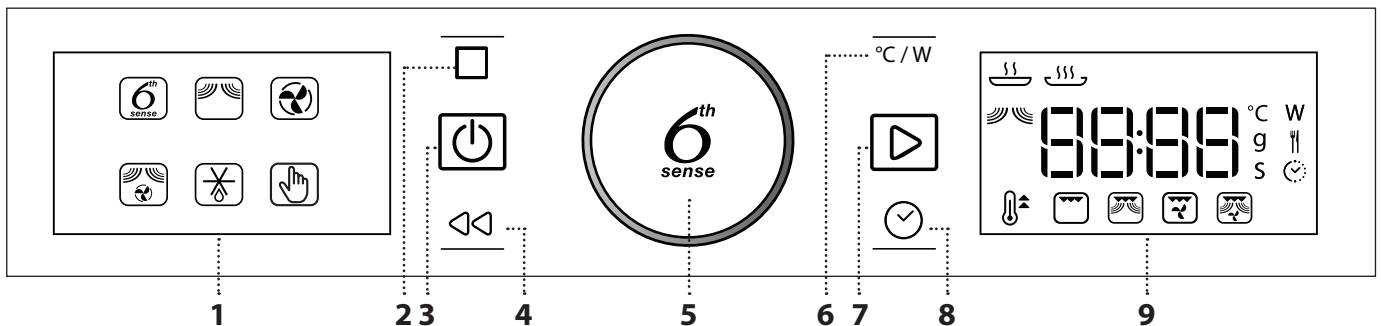
**!** Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

## DESCRIPTION DU PRODUIT



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

## PANNEAU DE COMMANDE



### 1. ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE

#### 2. PAUSE

Pour interrompre un cycle de cuisson


#### 3. MARCHÉ/ARRÊT

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

#### 4. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

### 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. PUISSANCE

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

### 7. DÉMARRER

Pour lancer les fonctions et confirmer les réglages

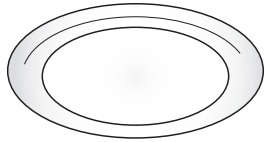
#### 8. HEURE

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

### 9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

# ACCESSOIRES

## PLAQUE TOURNANTE

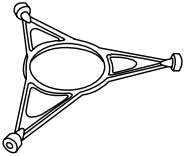


Installée sur son support, la plaque tournante en verre peut être utilisée avec toutes les méthodes de cuisson.

La plaque tournante doit toujours être utilisée comme

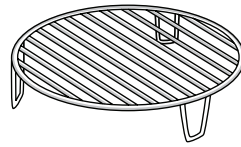
base pour les autres récipients ou accessoires, à l'exception de la plaque de cuisson rectangulaire.

## SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



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

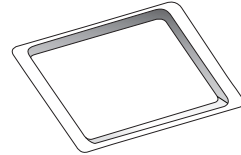
## GRILLE MÉTALLIQUE



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.

## PLAQUE DE CUISSON RECTANGULAIRE



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

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

Veuillez noter: Vous n'avez pas besoin d'enlever la plaque tournante et son support lorsque vous utilisez la plaque à pâtisserie rectangulaire.

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

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

**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.**

**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








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

Avec les fonctions 6<sup>th</sup> Sense, sélectionnez simplement le type et le poids, ou la quantité d'aliments, pour obtenir les meilleurs résultats. Le four détermine automatiquement les meilleurs réglages et les ajuste tout au long de la cuisson.


### 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.

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
	ASSIETTE À DÎNER	250 - 500 g
	PLAT SURGELÉ	250 - 500 g
	LASAGNES SURGELÉES	250 - 500 g
	SOUPES	200 - 800 g
	BOISSONS	1 - 5 dl

### 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.

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
	POMMES DE TERRES CUITES (Tournez lorsque vous y être invités)	200 g - 1 kg
	LÉGUMES FRAIS (Coupez en morceaux de taille identique et ajoutez 2 à 4 cuillerées à soupe d'eau. Couvrir)	200 - 800 g
	LÉGUMES SURGELÉS (Tournez lorsque vous y êtes invité. Couvrir)	200 - 800 g
	LÉGUMES EN CONSERVE	200 - 600 g
	POPCORN	100 g



## MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

POWER	RECOMMANDÉE POUR
<b>900 W</b>	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau
<b>750 W</b>	Cuisson de légumes
<b>650 W</b>	Cuisson de la viande et du poisson
<b>500 W</b>	Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtés à la viande et les pâtes cuites
<b>350 W</b>	Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat
<b>160 W</b>	Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage
<b>90 W</b>	Ramollissement de crèmes glacées



## CHALEUR PULSEE

Pour cuire des plats de façon à obtenir des résultats comparables à la cuisson avec un four conventionnel.

Vous pouvez utiliser la plaque à pâtisserie ou d'autre plat de cuisson résistant à la chaleur pour cuire certains aliments.

Accessoires recommandés : Plaque de cuisson rectangulaire, grille métallique



## CHALEUR PULSÉE + MO

Pour préparer des plats en peu de temps.

Accessoires nécessaires : grille métallique



## 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.

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
	VIANDE (mince, côtelettes, biftecks, rôtis)	100 g - 2 kg
	VOLAILLE (poulet entier, morceaux, filets)	100 g - 2,5 kg
	POISSON (entier, darnes, filets)	100 g - 2 kg
	LÉGUMES (macédoine de légumes, petits pois, brocolis, etc.)	100 g - 2 kg
	PAIN (pains, petits pains, brioches)	100 g - 1 kg



## FONCTIONS MANUELLES



### PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

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



### GRIL

Pour dorer, griller, et gratiner. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson. Pour de meilleurs résultats, préchauffez le gril de 3 à 5 minutes.

Accessoires nécessaires : grille métallique



### GRIL + MICRO-ONDES

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

Accessoires nécessaires : grille métallique



### TURBO GRIL

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

Accessoires nécessaires : grille métallique



### TURBO GRIL + MO

Pour rapidement cuire et dorer vos aliments en combinant les fonctions de four à micro-ondes, gril, et convection.


Accessoires nécessaires : grille métallique

## 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 de réglage* pour régler l'heure et ensuite appuyez sur  pour confirmer.





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

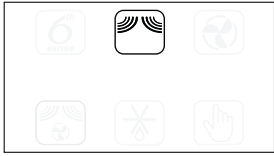
Veillez noter: Pour changer l'heure plus tard, appuyez sur  pour au moins une seconde alors que le four est éteint, et répétez les étapes décrites plus haut.


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  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

### . FONCTIONS AUTOMATIQUES/ JET DEFROST

#### CATÉGORIE D'ALIMENTS

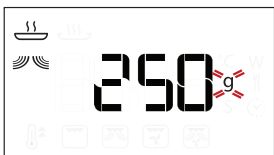
Une fois que vous avez choisi une des fonctions automatiques, vous devez sélectionner une catégorie pour les aliments que vous cuisez.





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




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


## . FONCTIONS MANUELLES

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

### PUISSANCE DU FOUR À MICRO-ONDES / TEMPÉRATURE




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

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

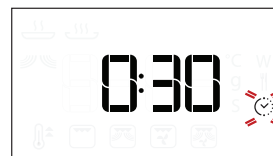
### PUISSANCE DU GRIL



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





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

### DURÉE




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

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

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

## PRÉCHAUFFAGE RAPIDE


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




Lorsque le four atteint la température cible, un signal sonore retentit.

Veillez noter: Nous vous conseillons de ne pas placer les aliments dans le four avant la fin de cette fonction.


## 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.

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


## . JET START

Lorsque le four est éteint, vous pouvez appuyer sur  pour activer la cuisson avec la fonction four à micro-ondes à pleine puissance (900 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 .

## INTERRUPTION AUTOMATIQUE (BRASSER OU TOURNER LES ALIMENTS)

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




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

## 5. HEURE DE FIN DE CUISSON

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




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

## . REFROIDISSEMENT

Lorsque la fonction avec air chaud est complétée, l'appareil exécute une procédure de refroidissement. L'écran affiche « Cool On (Refroidissement en cours) ». Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

Veillez noter : la procédure de refroidissement peut être interrompue en ouvrant la porte et, le cas échéant, à nouveau activée en fermant la porte.


## . VERROUILLAGE DES TOUCHES

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



Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veillez 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.

# TABLEAU DE CUISSON

ALIMENTS	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMP. (°C)	PUISSANCE (W)	DURÉE	ACCESSOIRES
<b>Gâteaux à pâte levée</b>		-	160 - 180	-	30 - 60	
		-	160 - 180	90	25 - 50	
<b>Tartes garnies</b> (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160-190	-	35 - 70	
<b>Cookies</b>		Oui	170-180	-	10 - 20	—
<b>Meringues</b>		Oui	100-120	-	40 - 50	—
<b>Petits pains</b>		Oui	210-220	-	10 - 12	—
<b>Pain</b>		Oui	180-200	-	30 - 35	—
<b>Pizza / Tarte</b>		Oui	190-220	-	20 - 40	—
<b>Tartes salées</b> (tarte aux légumes, quiche lorraine)		Oui	180-190	-	40 - 55	
<b>Lasagnes/pâtes au four</b>		-	-	350 - 500	15 - 40	
<b>Rôti d'agneau ou de veau / Rôti de bœuf</b> (1,3 - 1,5 kg)		-	170-180	-	70 - 80*	
		-	160-180	160	50 - 70*	
<b>Rôti de bœuf, à point</b> (1,3 - 1,5 kg)		-	170-180	-	40 - 60*	
<b>Poulet rôti/lapin/canard</b> (entier 1-1,2 Kg)		-	210-220	-	50 - 70*	
		-	210-220	350	45 - 60*	
<b>Poulet / lapin / canard</b> (filets / morceaux 0,4 - 1 kg)		-	-	350 - 500	20 - 40*	
<b>Poisson au four</b> (entier)		-	-	160 - 350	20 - 40	
<b>Filets/tranches de poisson</b>		Oui	-	-	15 - 30*	
<b>Légumes farcis</b> (tomates, courgettes, aubergines...)		-	-	500 - 650	25 - 50	
<b>Rôtie</b>		-	-	-	3 - 6	
<b>Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers</b>		-	-	-	20 - 40*	
<b>Pommes de terre au four</b>		-	-	350 - 500	20 - 40*	
<b>Fruits cuits</b>		-	-	160 - 350	15 - 25	
<b>Légumes gratinés</b>		-	-	-	15 - 25	

\* Retournez l'aliment à mi-cuisson.

FONCTIONS	Chaleur pulsée 	Chaleur pulsée + MO 	Gril 	Gril + Micro-ondes 
ACCESSOIRES	Plat résistant à la chaleur/récipient allant au four à micro-ondes 	Grille métallique 	Plaqué de cuisson rectangulaire —	

# NETTOYAGE

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

**N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.**

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


## SURFACES INTÉRIEURES ET EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- Nettoyez le verre 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.


# 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.	Ouvrir la porte ou maintenir  .
L'écran affiche la lettre « F » suivie d'une lettre ou d'un chiffre.	Erreur de logiciel.	Contactez le Service après-vente le plus proche et mentionnez la lettre ou le numéro suivant la lettre « F ».

## FICHE TECHNIQUE

 [www](http://www.docs.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 ENTRETIEN

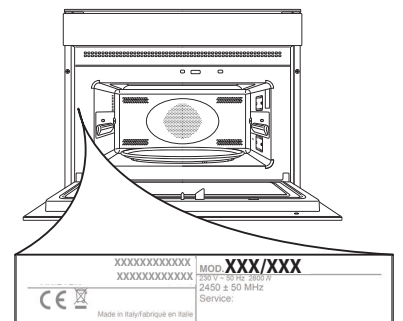
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> 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.





# KURZ 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](http://www.whirlpool.eu/register)

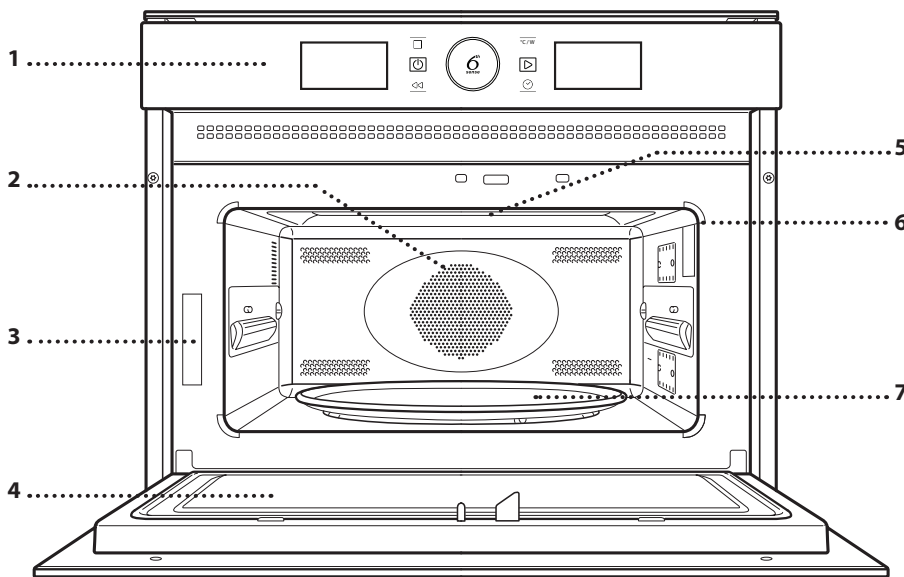


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



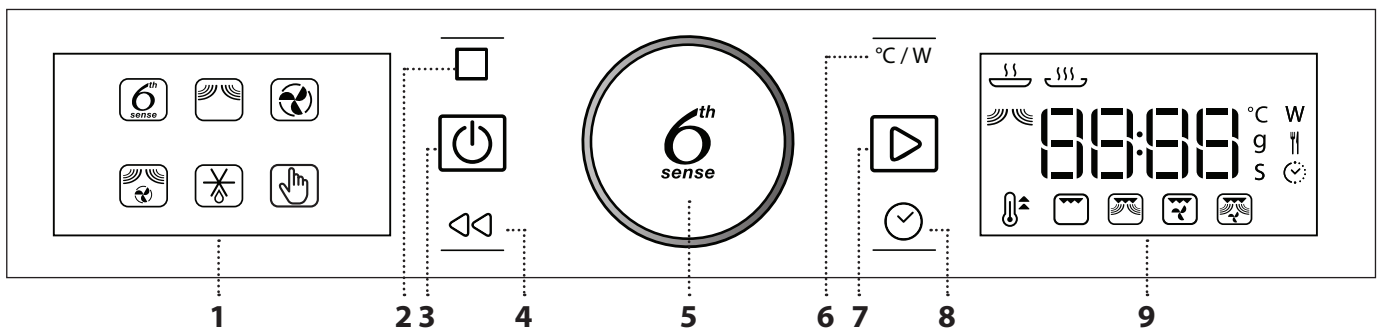
**Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. 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 / 6<sup>th</sup> 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

Für den Start von Funktionen und die Bestätigung von Einstellungen

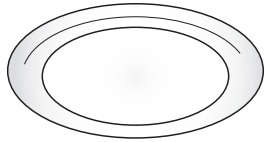
### 8. ZEIT

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

### 9. RECHTES DISPLAY

# ZUBEHÖRTEILE

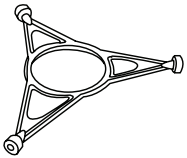
## DREHTELLER



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

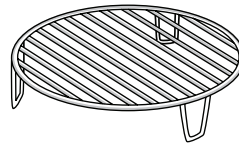
stets als Basis für andere Behälter oder Zubehörteile verwendet werden.

## DREHTELLER AUFLAGE



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

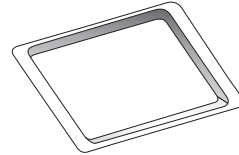
## GRILLROST



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








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

Bei den 6<sup>th</sup> 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.

### 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.

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

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



## MIKROWELLE

Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken.

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



## HEISSLUFT + MW

Für die schnelle Zubereitung von Ofengerichten.

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost



## 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
	FLEISCH (Gehacktes, Koteletts, Steaks, Bratenstücke)	100 g – 2 kg
	GEFLÜGEL (ganze Hähnchen, Hähnchenstücke, Hähnchenfilets)	100 g - 2,5 kg
	FISCH (ganzer Fisch, Fischsteaks, Fischfilets)	100 g – 2 kg
	GEMÜSE (Mischgemüse, Erbsen, Brokkoli usw.)	100 g – 2 kg
	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.



### 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.

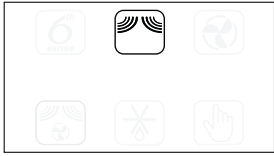
Bitte beachten: Zur Änderung der Zeit zu einem späteren Zeitpunkt,  für mindestens eine Sekunde bei ausgeschaltetem Ofen gedrückt halten und die oben stehenden Schritte wiederholen.


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

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

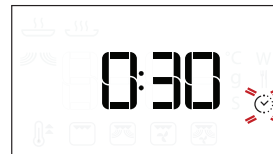
### GRILLSTUFE

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, , 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
<b>Hefekuchen</b>		-	160 - 180	-	30 - 60	 
		-	160 - 180	90	25 - 50	 
<b>Gefüllte Kuchen</b> (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		Ja	160-190	-	35 - 70	 
<b>Kekse</b>		Ja	170-180	-	10 - 20	
<b>Meringue</b>		Ja	100-120	-	40 - 50	
<b>Brötchen</b>		Ja	210-220	-	10 - 12	
<b>Brotlaib</b>		Ja	180-200	-	30 - 35	
<b>Pizza / Quiche</b>		Ja	190-220	-	20 - 40	
<b>Herzhafte Torten</b> (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	180-190	-	40 - 55	 
<b>Lasagne / Überbackene Nudelgerichte</b>		-	-	350 - 500	15 - 40	 
<b>Lammbraten/Kalbsbraten/ Roastbeef</b> (1,3 - 1,5 kg)		-	170-180	-	70 - 80*	 
		-	160-180	160	50 - 70*	 
<b>Roastbeef – Mittel</b> (1,3 - 1,5 kg)		-	170-180	-	40 - 60*	 
<b>Brathähnchen / Kaninchen / Ente</b> (ganz 1-1,2 kg)		-	210-220	-	50 - 70*	 
		-	210-220	350	45 - 60*	 
<b>Hähnchen / Kaninchen / Ente</b> (Filets/Stücke 0,4-1 kg)		-	-	350 - 500	20 - 40*	 
<b>Gebackener Fisch</b> (ganz)		-	-	160 - 350	20 - 40	 
<b>Fischfilets/Scheiben</b>		Ja	-	-	15 - 30*	 
<b>Gefülltes Gemüse</b> (Tomaten, Zucchini, Auberginen...)		-	-	500 - 650	25 - 50	 
<b>Toast</b>		-	-	-	3 - 6	
<b>Bratwürste / Grillspieße / Rippchen / Hamburger</b>		-	-	-	20 - 40*	
<b>Ofenkartoffeln</b>		-	-	350 - 500	20 - 40*	
<b>Backobst</b>		-	-	160 - 350	15 - 25	 
<b>Gemüsegratin</b>		-	-	-	15 - 25	 

\* Die Speise nach halber Garzeit wenden.

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

# 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

Das gesamte Zubehör ist spülmaschinenfest.


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

## WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTlich?

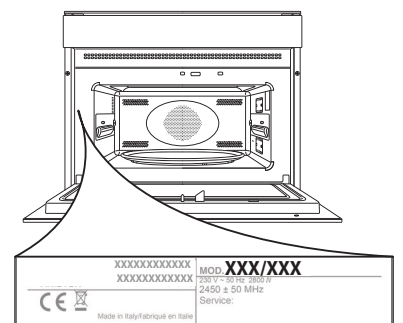
>  [www](http://www.whirlpool.eu/docs) Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) herunterladen (den QR-Code verwenden) durch Angabe des Produkthandelscodes.

> 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.





# DAGLIG REFERANSE -VEILEDNING



## TAKK FOR AT DU KJØPTE ET WHIRLPOOL-PRODUKT

For å motta lettere forståelig hjelp og støtte, vennligst registrere produktet ditt på [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

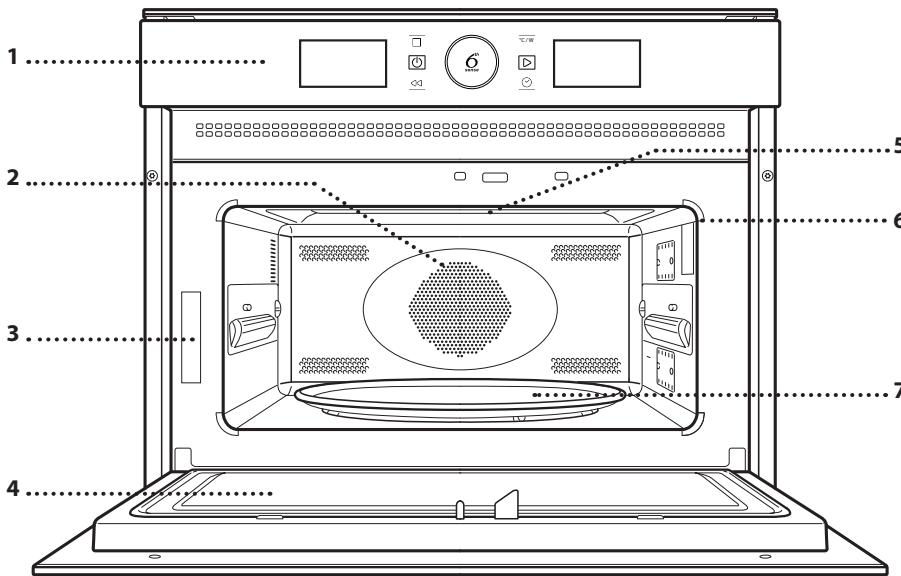


Du kan laste ned sikkerhetsanvisninger og bruks- og vedlikeholdsveiledningen ved å besøke vår hjemmeside [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) og følge anvisningene bakerst i dette heftet.



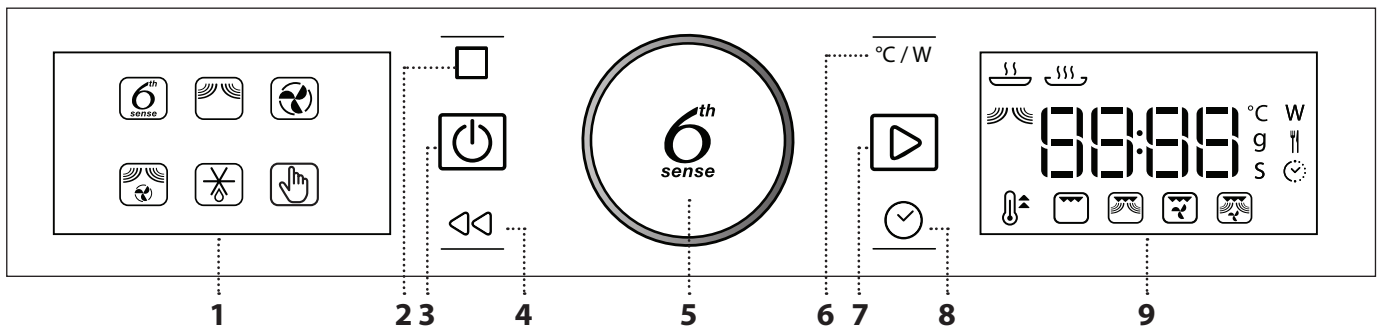
**Før du tar apparatet i bruk, må du lese helse- og sikkerhetsveiledningen nøye.**

## PRODUKTIVBESKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Rundt varmeelement (ikke synlig)
3. Identifikasjonsskilt (må ikke fjernes)
4. Dør
5. Øvre varmeelement/grill
6. Lys
7. Roterende tallerken

## BETJENINGSPANEL



### 1. VENSTRE DISPLAY

### 2. PAUSE

For å ta en pause i stekesyklusen


### 3. PÅ/AV

For å slå ovnen av og på, og for å stoppe en aktiv funksjon til enhver tid.

### 4. TILBAKE

Får å gå tilbake til forrige meny.

### 5. ROTASJONSKNAPP/ 6<sup>th</sup> SENSE-KNAPP

Drei bryteren for å bla gjennom funksjonene og endre stekeinnstillingene. Trykk  for å velge, stille inn, få tilgang til, og bekrefte funksjoner og parametere og så starte stekeprogrammet.

### 6. EFFEKT

For å tilpasse grillnivå eller mikrobølgeeffekt.

### 7. START

For å starte funksjoner og bekrefte innstillingene

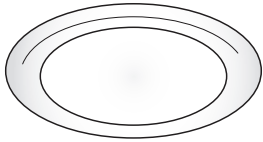
### 8. KLOKKE

For å stille inn klokken samt stille inn eller endre tilberedningstiden.

### 9. HØYRE DISPLAY

# TILBEHØR

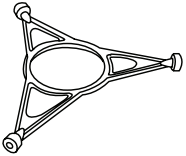
## ROTARENDE TALLERKEN



Når den er plassert på sin støtte, kan den roterende glasstallerkenen brukes med alle metodene for tilberedning. Den roterende tallerkenen skal alltid brukes som et

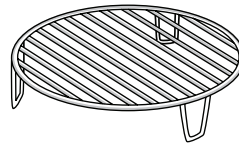
utgangspunkt for andre beholdere eller tilbehør, med unntak av det rektangulære stekebrettet.

## STØTTE TIL DEN ROTARENDE TALLERKENEN



Bruk kun støtten til den roterende glasstallerkenen. Ikke plasser annet tilbehør på støtten.

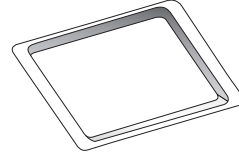
## RIST



andre overflater.

Dette gjør at du kan plassere maten nærmere grillen, for å oppnå en perfekt gyllen farge på maten din. Sett risten på den roterende tallerkenen, og påse at den ikke kommer i kontakt med

## REKTANGULÆRT BAKEBRETT



den hviler på risten i ovnsrommet.

Bruk kun stekeplaten med funksjoner som gjør det mulig å tilberede maten i varmluftsovn; den må aldri brukes i kombinasjon med mikrobølger. Sett platen inn horisontalt, slik at

Merk: Du trenger ikke å fjerne dreieskiven og støtten når du bruker den rektangulære stekeplaten.

Antall og type tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt. Annet tilbehør som ikke medfølger kan kjøpes separat gjennom kundeservice.

**Det er en rekke tilbehør tilgjengelig på markedet. Før du kjøper tilbehør, påse at det er egnet for bruk i mikrobølgeovn og tåler ovnstemperaturer.**

**Metallbeholdere for mat eller drikke bør aldri brukes under tilberedning i mikrobølgeovn.**

**Pass alltid på at mat og tilbehør ikke kommer i kontakt med de innvendige veggene i ovnen.**

**Pass alltid på at den roterende skiven kan dreie fritt før du slår på ovnen. Pass på å ikke velte den roterende skiven mens du setter inn eller tar ut annet tilbehør.**

# FUNKSJONER








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

Med 6<sup>th</sup> Sense-funksjonen, er det tilstrekkelig å velge type og vekt eller mengde matvarer for å oppnå best mulig resultat. Ovnen vil automatisk beregne de optimale innstillingene og fortsette å endre de mens tilberedningen pågår.

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

For å varme opp ferdiglaget mat som enten er frossen eller har romtemperatur. Ovnen beregner automatisk verdiene som er nødvendige for å oppnå de beste resultatene på kortest tid. Plasser maten på en ildfast tallerken eller fat som tåler mikrobølger.

KATEGORI	MAT	VEKT
	TALLERKENRETT	250 - 500 g
	FROSSEN PORSJON	250 - 500 g
	FROSSEN LASAGNE	250 - 500 g
	SUPPER	200 - 800 g
	DRIKKE	1 - 5 dl

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

For rask tilberedning av matvarer med optimale resultat. Bruk en ildfast form egnet for bruk i mikrobølgeovner.

KATEGORI	MAT	VEKT
	BAKTE POTETER (Snu når du blir varslet)	200 g - 1 kg
	FRISKE GRØNNSAKER (Skjer opp i like store stykker og tilfør 2 til 4 spiseskjeer vann. Lokk)	200 - 800 g
	FROSNE GRØNNSAKER (Snu når du blir varslet. Lokk)	200 - 800 g
	HERMETISKE GRØNNSAKER	200 - 600 g
	POPKORN	100 g



### MIKROBØLGE

For å tilberede raskt, og varme opp mat eller drikke.

EFFEKT	ANBEFALT FOR
<b>900 W</b>	Rask oppvarming av drikke eller andre matvarer med høyt vanninnhold
<b>750 W</b>	Tilberede grønnsaker
<b>650 W</b>	Tilberede kjøtt og fisk
<b>500 W</b>	Tilberedning av kjøttsauser eller sauser som inneholder ost eller egg. Etterbehandling av kjøttpaier eller pastaretter
<b>350 W</b>	Langsom, forsiktig matlaging. Perfekt for å smelte smør eller sjokolade
<b>160 W</b>	Tining av frosne matvarer eller mykgjøring av smør og ost
<b>90 W</b>	Mykgjøre iskrem



### VARMLUFT

For å tilberede retter på en måte for der man oppnår samme resultat som ved anvendelse av en konvensjonell ovn.

Stekeplaten eller andre kokekar som er egnet for bruk i ovn kan brukes til å tilberede visse matvarer.

Anbefalt tilbehør: Rektangulær stekeplate, rist



### VARMLUFT + MIKROBØLGE

For å forberede ovnsretter i løpet av kort tid.

Nødvendig tilbehør: rist



### JET DEFROST

For rask opptining av forskjellig typer matvarer ganske enkelt ved å spesifisere deres vekt. Mat bør plasseres direkte på den roterende glashtallerkenen. Snu maten når du blir minnet om det.

KATEGORI	MAT	VEKT
	KJØTT (kjøttdeig, koteletter, biff, kjøttstykker)	100 g - 2 kg
	FJÆRFE (hel kylling, stykker eller fileter)	100 g - 2,5 kg
	FISK (hel, steker eller fileter)	100 g - 2 kg
	GRØNNSAKER (blandede grønnsaker, erter, brokkoli osv.)	100 g - 2 kg
	BRØD (brødsriver, boller, rundstykker)	100 g - 1 kg



## MANUELLE FUNKSJONER



### HURTIG OPPVARMING

For raskt å varme opp ovnen før kokesyklusen. Vent til funksjonen er ferdig, før du legger mat i ovnen.



### GRILL

For bruning, grilling og gratenger. Vi anbefaler å snu maten under tilberedningen. For best resultat, forvarm grillen i 3-5 minutter.

Nødvendig tilbehør: rist



### GRILL+MB

For å raskt tilberede og gratinere retter med en kombinasjon av mikrobølgeovnen og grillfunksjonen.

Nødvendig tilbehør: rist



### TURBOGRILL

For perfekt resultat, kombiner grill- og varmluftsfunksjonene. Vi anbefaler å snu maten under tilberedningen.

Nødvendig tilbehør: rist



### TURBO GRILL + MB

For raskt å tilberede og brune din mat, kombinere mikrobølgeovn, grill og varmluftsovnens funksjoner.


Nødvendig tilbehør: rist

## FØRSTE GANGS BRUK


### . INNSTILLING AV KLOKKEN


Du må stille inn klokken når du slår på ovnen for første gang.



De to sifrene for timen vil begynne å blinke: Vri på bryteren for å stille inn timen, og trykk deretter på  for å bekrefte.





De to sifrene minuttene vil begynne å blinke. Vri på bryteren for å stille inn minuttene og trykk  for å bekrefte.

Merk: For å endre på tiden ved et senere tidspunkt, trykk og hold nede  i minst ett sekund mens ovnen er av og gjenta trinnene ovenfor.


Du må kanskje stille inn klokken på nytt etter langvarige strømbrudd.

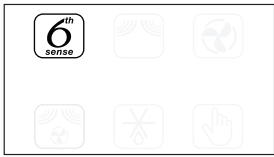
# DAGLIG BRUK


## 1. VELG EN FUNKSJON

Når ovnen er av, vises kun klokken på displayet. Trykk og hold nede  for å slå på ovnen. Vri på *bryteren* for å se de viktigste funksjonene som er tilgjengelige på venstre display. Velg én og trykk .



For å velge en underfunksjon (hvor denne er tilgjengelig), velg hovedfunksjonen og trykk deretter på  for å bekrefte og gå til menyen med funksjoner.



Vri på *bryteren* for å velge blant de tilgjengelige underfunksjonene på høyre display, og trykk deretter på  for å bekrefte.



## 2. STILL INN EN FUNKSJON

### . AUTOMATISKE FUNKSJONER / JET DEFROST

#### MATKATEGORI

Når du har valgt én av de automatiske funksjonene, må du velge hvilken matvarekategori du tilbereder.





Når  ikonet blinker, vri på *bryteren* for å velge hvilken kategori du ønsker og trykk deretter på  for å bekrefte.

#### VEKT

For å oppnå best resultat, krever de automatiske funksjonene (og Jet Defrost/Hurtig tining) at du legger inn hvor mye maten veier, ved å velge blant standardinnstillingene: ovnen vil beregne den ideelle tiden for funksjonen som gjelder for hver matkategori.




Når standardinnstillingene vises på displayet og  ikonet blinker, vri på *bryteren* for å stille inn vekten og trykk deretter på  for å bekrefte.


## . MANUELLE FUNKSJONER

Etter at du har valgt funksjonen du ønsker, kan du endre dens innstillinger. Displayet vil vise innstillingene som kan endres i sekvens.

### MIKROBØLGEEFFEKT/ TEMPERATUR



Når **W** ikonet blinker på displayet, vri *bryteren* for å regulere innstilling av styrke, og trykk deretter  for å bekrefte, og fortsett for å endre innstillingene som følger (hvis mulig).

Merk: Når funksjonen er aktivert, kan effekten endres ved å trykke på  for å få tilgang til menyen med innstillinger, vri deretter på *bryteren* for å endre innstillingen.

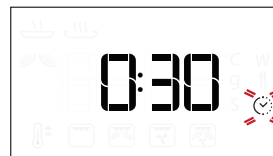
### GRILLEFFEKT

Det finnes definerte effektnivå for grilling: 1 (lav), 2 (mid), 3 (høy). Standardverdien vises mellom to blinkende "-" symboler.




Vri på *bryteren* for å stille ønsket grillnivå, og trykk deretter på  for å bekrefte.

### VARIGHET




Når  ikonet blinker på displayet, bruk *bryteren* for å stille inn steketiden du ønsker og trykk deretter  for å bekrefte.

Du trenger ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre steking manuelt: Trykk  for å bekrefte og starte funksjonen.

Merk: Du kan regulere steketiden, mens steking pågår, ved å vri på *bryteren*; hver gang du trykker på , øker du steketiden med 30 sekund.

### HURTIG OPPVARMING

Velg funksjonen, og bruk deretter *bryteren* for å stille inn ønsket temperatur, og trykk  for å bekrefte og starte funksjonen.





Når ovnen når måltemperaturen, begynner en varsellyd å pipe.

Merk: Det er lurt å unngå å sette maten inn i ovnen før denne funksjonen er avsluttet.


### 3. AKTIVERE FUNKSJONEN

Når du har fastsatt alle innstillingene du trenger, trykk på  for å aktivere funksjonen.

Hver gang  knappen trykkes igjen, vil steketiden økes med ytterligere 30 sekunder.

Merk: Du kan trykke  når som helst for å stoppe funksjonen som for øyeblikket er aktiv.


#### . JET START

Når ovnen er slått av, kan du trykke på  for å aktivere matlagning med mikrobølge-funksjonen stilt inn på full effekt (900 W) i 30 sekunder.

#### . SIKKERHETSLÅS


Denne funksjonen aktiveres automatisk for å hindre at ovnen blir slått på utilsiktet.



Åpne og lukk døren, og trykk deretter på  for å starte funksjonen.

### 4. PAUSE


For å sette en aktiv funksjon på pause, for eksempel for å røre i eller snu maten, er det tilstrekkelig å åpne døren.

For å starte den opp igjen, lukk døren og trykk på .

**AUTOMATISK PAUSE**  
(RØR ELLER SNU MATEN)

Visse funksjoner vil bli satt på pause for at du skal kunne snu eller røre i maten.




Når ovnen har satt steking på pause, må du åpne døren og utføre handlingen du blir minnet om å gjøre før du lukker døren igjen og trykker  for å fortsette steking.

### 5. TILBEREDNINGENS SLUTTID

Du vil høre et akustisk signal og display indikerer at steking er avsluttet.



For å forlenge tilberedningstiden uten å endre innstillingene, vri på *bryteren* for å stille inn en ny tilberedningstid og trykk på .

#### . NEDKJØLING


Når en funksjon med varmluft er ferdig, kan ovnen utføre en avkjølingsfase.

Displayet viser da «Cool on».

Etter denne prosedyren vil ovnen slå seg av automatisk.


Merk: avkjølingsprosedyren kan avbrytes ved å åpne døren og den vil eventuelt aktiveres på nytt, dersom det er nødvendig, ved å lukke den igjen.

#### . TASTELÅS

































































For å låse tastaturet, trykk og hold nede  i minst 5 sekund.










Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.

Merk: Tastlåsen kan også aktiveres mens steking pågår. Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst ved å trykke og holde nede .

# TILBEREDNINGSTABELL

MAT	FUNKSJON	FORVARM	TEMP. (°C)	EFFEKT (W)	VARIGHET	TILBEHØR
<b>Kaker med hevemidler/gjær</b>		-	160 - 180	-	30 - 60	 
		-	160 - 180	90	25 - 50	 
<b>Fylte terter</b> (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	160-190	-	35 - 70	 
<b>Kjeks</b>		Ja	170-180	-	10 - 20	
<b>Marengs</b>		Ja	100-120	-	40 - 50	
<b>Rundstykker</b>		Ja	210-220	-	10 - 12	
<b>Brød</b>		Ja	180-200	-	30 - 35	
<b>Pizza/Pai</b>		Ja	190-220	-	20 - 40	
<b>Middagspaier</b> (grønnsakspai, Quiche Lorraine)		Ja	180-190	-	40 - 55	 
<b>Lasagne/bakt pasta</b>		-	-	350 - 500	15 - 40	 
<b>Stekt lam/Kalv/roastbeef</b> (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	70 - 80*	 
		-	160-180	160	50 - 70*	 
<b>Roast beef – medium</b> (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	40 - 60*	 
<b>Stekt Kylling/Kanin/And</b> (hel 1-1,2 kg)		-	210-220	-	50 - 70*	 
		-	210-220	350	45 - 60*	 
<b>Kylling/kanin/and</b> (fileter/biter 0,4-1 Kg)		-	-	350 - 500	20 - 40*	 
<b>Bakt fisk</b> (hel)		-	-	160 - 350	20 - 40	 
<b>Fiskefilet/skiver</b>		Ja	-	-	15 - 30*	 
<b>Fylte grønnsaker</b> (tomater, squash, auberginer...)		-	-	500 - 650	25 - 50	 
<b>Ristet brød</b>		-	-	-	3 - 6	
<b>Pølser / grillspyd / spareribs / hamburgere</b>		-	-	-	20 - 40*	
<b>Bakte poteter</b>		-	-	350 - 500	20 - 40*	
<b>Bakt frukt</b>		-	-	160 - 350	15 - 25	 
<b>Gratinerte grønnsaker</b>		-	-	-	15 - 25	 

\* Snu maten halvveis gjennom steking.

FUNKSJONER	Varmluft 	Varmluft + MB 	Grill 	Grill + MB 
TILBEHØR	Varmebestandig plate/beholder egnet for bruk i mikrobølgeovner 		Rist 	Rektangulært bakebrett 

# RENGJØRING

**Pass på at apparatet er avkjølt før du utfører vedlikehold eller rengjøring.**

**Ikke bruk damprengjøringsutstyr.**

**Ikke bruk stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.**

## INDRE OG YTRE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.
- Med jevne mellomrom, og i tilfelle av søl, fjern platespiller og støtten for å rengjøre bunnen av ovnen, fjern alle matrester.
- Grillen trenger ikke rengjøring, fordi den intense varmen brenner bort smusset. Bruk denne funksjonen med jevne mellomrom.

## TILBEHØR

Alt tilbehør kan vaskes sikkert i oppvaskmaskin.

# PROBLEMLØSNING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Strømbrydd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrydd og påse at ovnen er tilkoblet strømmettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Ovnen gir fra seg lyder, selv når den er slått av.	Kjøleviften er i drift.	Åpne døren eller hold inne  .
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av en bokstav eller et nummer.	Programvarefeil.	Ta kontakt med nærmeste Ettersalgsservicesenter og oppgi bokstaven eller nummeret som følger bokstaven "F".

## PRODUKTKORT

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Produktkortet med informasjon om energiforhold for apparatet kan lastes ned fra vår hjemmeside [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## SLIK SKAFFER DU DEG BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNINGEN

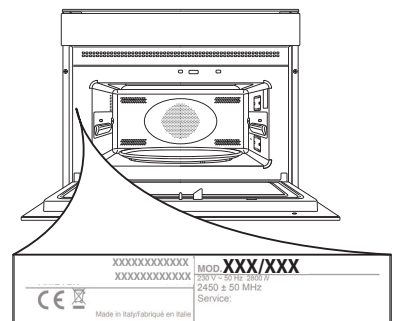
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Last ned bruks- og vedlikeholdsveiledningen fra vår hjemmeside [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (du kan bruke denne QR-koden), for å spesifisere produktets kommersielle kode.



> Eller du kan ta kontakt med vår kundeservice

## HENVEND DEG TIL KUNDESERVICE

Du vil finne informasjon om hvordan du kan kontakte oss i garantiheftet. Når du kontakter vår kundeservice for tjenester etter salg, vennligst opplys kodene som er oppgitt på produktets typeskilt.





# DAGLIG INFORMATIONSBOK



## TACK FÖR ATT DU KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

För att få en mer omfattande kundservice, registrera din produkt på [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

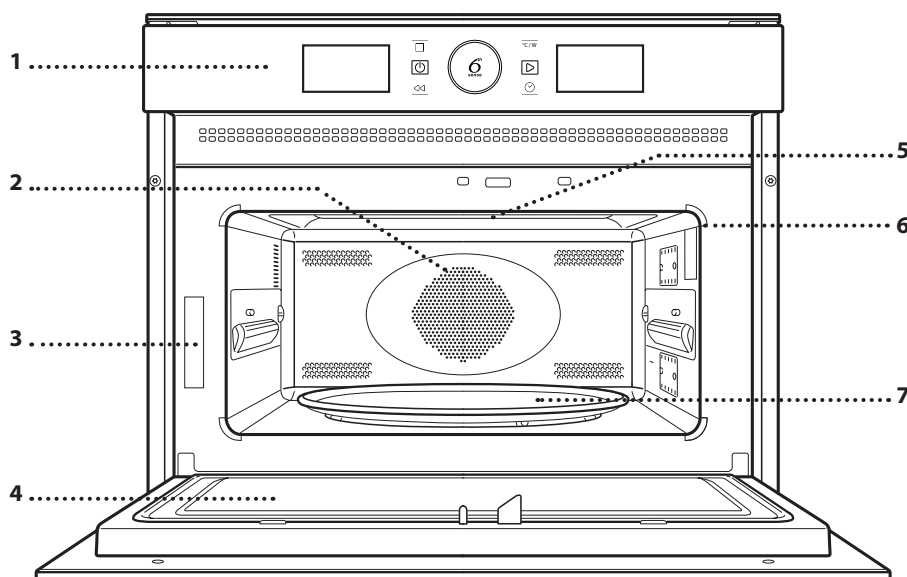


Du kan ladda ner handböckerna Säkerhetsinstruktioner och Användning och skötsel genom att besöka vår hemsida [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) och följa instruktionerna på baksidan av detta häfte.



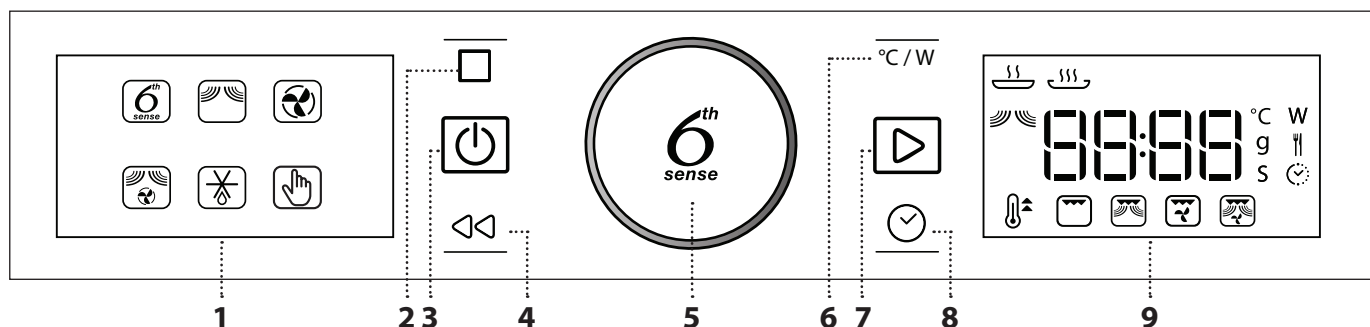
**Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten.**

## BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Runt värmeelement (dolt)
3. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
4. Lucka
5. Övre värmeelement/ grillelement
6. Lätt
7. Roterande glasplatta

## KONTROLLPANEL



### 1. VÄNSTER DISPLAY

### 2. PAUS

För att pausa tillagningen


### 3. PÅ/AV

För att sätta på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiv funktion när som helst.

### 4. TILLBAKA

För återgång till föregående skärm.

### 5. RATT / 6<sup>th</sup> SENSE-KNAPP

Vrid på reglaget för att rulla funktionerna och ställa in alla tillagningsparametrar. Tryck på  för att välja, ställa in, få återkomst till och bekräfta funktioner eller parametrar och för att starta tillagningsprogrammet.

### 6. EFFEKT

För att justera temperaturen, grillnivån eller mikrovågseffekten.

### 7. START

För att starta funktioner och bekräfta inställningar

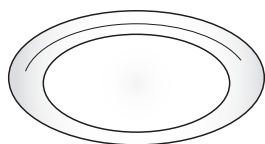
### 8. TID

För att ställa tiden samt för att ställa in och justera tillagningstiden.

### 9. HÖGER DISPLAY

# TILLBEHÖR

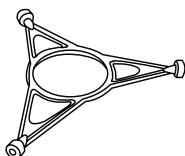
## ROTERTANDE GLASPLATTA



Placerad på dess stöd kan den roterande glasplattan användas med alla tillagningsmetoder. Den roterande glasplattan ska alltid användas som underlag till andra behållare eller tillbehör,

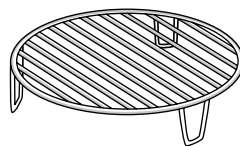
med undantag för den rektangulära bakplåten.

## RULLSTÖD



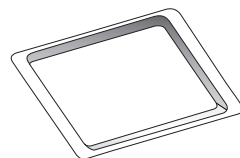
Använd endast stödet till den roterande glasplattan. Ställ inte andra tillbehör på stödet.

## BAKGALLER



Används för att placera maten närmare grillen, för en perfekt bryning av maten. Placera gallret på den roterande glasplattan och se till att det inte kommer i kontakt med andra ytor.

## REKTANGULÄR BAKPLÅT



Använd endast bakplåten med funktioner som tillåter tillagning med varmluft.

Den får aldrig användas i kombination med mikrovågor.

Sätt in plattan horisontellt, låt

den vila på gallret i ugnsutrymmet.

Observera: Du behöver inte ta bort den roterande glasplattan och dess stöd när du använder den rektangulära bakplåten.

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör som inte medföljer kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.

**På marknaden finns det många olika sorters tillbehör. Kontrollera att de är lämpliga för mikrovågsugnar och tål ugnstemperaturer innan du köper dem.**

**Metallbehållare för mat eller dryck ska aldrig användas vid tillagning i mikrovågsugn.**

**Se alltid till att livsmedel och tillbehör inte kommer i kontakt med innerväggarna i ugnen.**

**Kontrollera alltid att glasplattan kan snurra obehindrat innan du startar ugnen. Se till att den roterande glasplattan inte hamnar utanför avsedd plats när du sätter i eller tar ut andra tillbehör.**

# FUNKTIONER



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

Med 6<sup>th</sup> Sense-funktionerna behöver du bara välja matens typ och vikt eller mängd för att uppnå bästa möjliga resultat. Ugnen beräknar automatiskt de optimala inställningarna och fortsätter att ändra dem medan tillagningen fortskrider.

### 6<sup>th</sup> SENSE VÄRMNING

För att värma färdiglagad mat som antingen är fryst eller har rumstemperatur. Ugnen beräknar automatiskt de inställningar som krävs för att uppnå bästa möjliga resultat på kortast möjliga tid. Lägg maten på en mikrovågssäker och värmetålig tallrik eller fat.

KATEGORI	MAT	VIKT
1	MIDDAGSRÄTT	250 g - 500 g
2*	FRYST MATPORTION	250 g - 500 g
3*	FRYST LASAGNE	250 g - 500 g
4	SOPPOR	200 g - 800 g
5	DRYCKER	1 - 5 dl

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

För snabb tillagning av mat och för optimala resultat. Använd ett värmetåligt kärl lämpligt för användning i mikrovågsugn.

KATEGORI	MAT	VIKT
1	BAKAD POTATIS (Vänd när du uppmanas till det)	200 g - 1 kg
2	FÄRSKA GRÖNSAKER (Skär i bitar av samma storlek och tillsätt 2 till 4 matskedar vatten. Täck med lock)	200 g - 800 g
3*	FRYSTA GRÖNSAKER (Vänd när du uppmanas till det. Täck med lock)	200 g - 800 g
4	KONSERVERADE GRÖNSAKER	200 g - 600 g
5	POP CORN	100 g



## MIKROVÅGOR

För att snabbt laga och värma mat eller dryck.

EFFEKT	REKOMMENDERAS FÖR
<b>900 W</b>	Snabb uppvärmning av drycker eller andra livsmedel med hög vattenhalt
<b>750 W</b>	Koka grönsaker
<b>650 W</b>	Tillaga kött och fisk
<b>500 W</b>	Tillaga köttsåser eller såser som innehåller ost eller ägg. Slutbereda köttpajer eller ugnsbakad pasta
<b>350 W</b>	Långsam, varsam tillagning. Perfekt för att smälta smör eller choklad
<b>160 W</b>	Upptining av djupfrysta livsmedel eller mjuka upp smör och ost
<b>90 W</b>	Mjuka upp glass



## VARMLUFT

För tillagning av rätter på ett sätt som ger liknande resultat som med en konventionell ugn. Bakplåten eller annat kärl som lämpar sig för ugnsbruk kan användas för att laga vissa livsmedel.

Rekommenderade tillbehör: Rektangulär bakplåt, galler



## VARMLUFT + MIKRO

För att laga ugnsrätter på kort tid.

Nödvändiga tillbehör: Galler



## JET DEFROST

För snabb upptining av olika slags mat genom att helt enkelt ange dess vikt. Maten ska placeras direkt på den roterande glasplattan. Vänd maten när ugnen uppmanar dig till det.

KATEGORI	MAT	VIKT
1*	KÖTT (köttfärs, kotletter, biffar, stekar)	100 g - 2 kg
2*	KYCKLING (kyckling hel, delar eller filéer)	100 g - 2,5 kg
3*	FISK (hel, i skivor eller filéer)	100 g - 2 kg
4*	GRÖNSAKER (blandade grönsaker, ärtor, broccoli osv.)	100 g - 2 kg
5*	BRÖD (limpor, bullar, kuvertbröd)	100 g - 1 kg



## MANUELLA FUNKTIONER



### SNABB UPPVÄRMNING

För att snabbt värma upp ugnen innan tillagningen. Vänta tills uppvärmningen är färdig innan du lägger in maten i ugnen.



### GRILL

För att bryna, grilla och gratinera. Vi rekommenderar att vända maten under tillagningen. För bästa resultat, förvärm grillen i 3-5 minuter.

Nödvändiga tillbehör: Galler



### GRILL + MIKRO

För snabb matlagning och gratinering av rätter där man kombinerar mikrovågs- och grillfunktionen.

Nödvändiga tillbehör: Galler



### TURBO GRILL

För perfekta resultat, kombinera grill- och varmluftsfunktionerna. Vi rekommenderar att vända maten under tillagningen.

Nödvändiga tillbehör: Galler



### TURBOGRILL + MIKRO

För snabb matlagning och bryning av maten genom att kombinera mikrovågs-, grill- och varmluftsfunktionerna.


Nödvändiga tillbehör: Galler

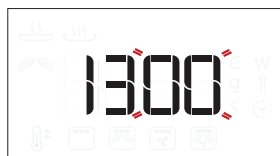
## ANVÄNDNING FÖRSTA GÅNGEN


### . STÄLLA KLOCKAN


Du kommer att behöva ställa in tiden när du slår på ugnen för första gången.



De två siffrorna för timmen börjar blinka: Vrid *ratten* för att ställa in tiden och tryck sedan på  för att bekräfta.





De två siffrorna för minuterna börjar blinka. Vrid *ratten* för att ställa in minuterna och tryck på  för att bekräfta.

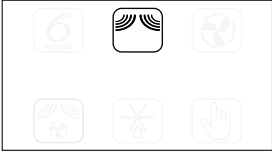
Observera: För att ändra tiden vid ett senare tillfälle, tryck på  och håll den intryckt i minst en sekund när ugnen är avstängd och upprepa stegen ovan.


Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott.

# DAGLIG ANVÄNDNING


## 1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

När ugnen är avstängd visas bara tiden på displayen. Tryck på  och håll den intryckt för att sätta på ugnen. Vrid *ratten* för att visa de tillgängliga huvudfunktionerna på vänster display. Välj en och tryck på .



För att välja en underfunktion (om tillgänglig), välj en huvudfunktion och tryck sedan på  för att bekräfta och gå till funktionsmenyn.



Vrid *ratten* för att välja bland tillgängliga underfunktioner på displayen till höger och tryck sedan på  för att bekräfta.

## 2. STÄLLA IN EN FUNKTION

### . AUTOMATISKA FUNKTIONER / JET DEFROST MATKLASS

När du valt en av de automatiska funktionerna behöver du välja en kategori för den mat du ska tillaga.





När  blinkar, vrid på *ratten* för att välja önskad kategori och tryck sen på  för att bekräfta.

### VIKT

För att uppnå bästa resultat kräver de automatiska funktionerna (och Jet Defrost) att du anger matens vikt genom att välja bland standardinställningarna: ugnen räknar då ut den idealiska tiden för tillagning av varje matkategori.



När standardinställningarna visas på displayen och  blinkar, vrid på *ratten* för att ställa in vikten och tryck sen på  för att bekräfta.


## .MANUELLA FUNKTIONER

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar inställningarna som kan ändras i sekvens.

### MIKROVÅGSEFFEKT / TEMPERATUR




När ikonen **W** blinkar på displayen, vrid *ratten* för att justera inställd effekt och tryck sedan på  för att bekräfta och ändra nästa inställning (om möjligt).

Observera: När väl funktionen aktiverats kan effekten ändras genom att trycka på  för att få tillgång till inställningsmenyn och sen trycka på *ratten* för att ändra inställningen.

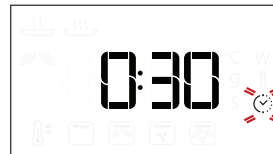
### GRILLEFFEKT



Det finns tre definierade effektnivåer för grill: 1 (låg), 2 (mellan), 3 (hög). Standardvärdet visas mellan två blinkande symboler "--".





Vrid *ratten* för att ställa in önskad grillnivå och tryck sedan på  för att bekräfta.

### TIDSLÄNGD




När ikonen  blinkar på displayen, använd *ratten* för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på  för att bekräfta.

Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt: Tryck på  för att bekräfta och starta funktionen.

Obs: Under tillagning kan du justera tillagningstiden genom att vrida på *ratten*; varje gång du trycker på , ökar tillagningstiden med 30 sekunder.

### SNABBVÄRME

Välj funktionen, vrid sedan *ratten* för att ställa in önskad måltemperatur och tryck på  för att bekräfta och starta funktionen.



När ugnen når måltemperaturen avges en summer.

Observera: Vi råder till att inte lägga in maten i ugnen förrän denna funktion har slutförts.


### 3. AKTIVERA FUNKTIONEN

När du har angivit alla inställningar som behövs, tryck på  för att aktivera funktionen.

Varje gång som knappen  trycks in igen ökar tillagningstiden med ytterligare 30 sekunder.

Observera: Du kan trycka på  när som helst för att stoppa funktionen som är aktiv för tillfället.


#### . JET START

När ugnen är avstängd, kan man trycka på  för att aktivera tillagning med mikrovågsfunktionen inställd på full effekt (900 W) i 30 sekunder.

#### . KNAPPLÅS

Den här funktionen aktiveras automatiskt för att förhindra att ugnen slås på av misstag.



Öppna och stäng luckan och tryck sedan på  för att starta funktionen.

### 4. PAUS

Om du vill pausa en aktiv funktion, t.ex. för att röra om eller vända maten, behöver du bara öppna luckan.


För att starta den igen, stäng luckan och tryck på .

#### AUTOMATISK PAUS

(RÖR OM ELLER VÄND MATEN)

Vissa funktioner kommer att pausa för att tillåta att du vänder eller rör om i maten.




Öppna luckan när ugnen har pausat tillagningen. Utför åtgärden som ugnen uppmanar dig att göra innan du stänger luckan igen och trycker på  för att fortsätta tillagningen.

### 5. TILLAGNINGSTIDENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.




För att förlänga tillagningstiden utan att ändra inställningarna, vrid *ratten* för att ställa in en ny tillagningstid och tryck på .

#### . NEDKYLNING

När en funktion med varmluft har avslutats kan det hända att apparaten kör en nedkylningsprocedur. På displayen visas "Cool On". Efter denna procedur stängs ugnen av automatiskt.

Observera: Om luckan öppnas avbryts nedkylningsförfarandet. Om nödvändigt aktiveras det igen när luckan stängs.

#### . TANGENTLÅS

För att låsa knappsatsen, tryck på  och håll den intryckt i minst 5 sekunder.



Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.

Observera: Tangentlåset kan även aktiveras medan tillagningen pågår.

Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att hålla knappen  intryckt.

## TILLAGNINGSTABELL

MAT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING	TEMP. (°C)	EFFEKT (W)	TIDSLÄNGD	TILLBEHÖR
<b>Tårtor</b>		-	160 - 180	-	30 - 60	
		-	160 - 180	90	25 - 50	
<b>Fyllda pajer</b> (ostkaka, äppelstrudel, äppelpaj)		Ja	160-190	-	35 - 70	
<b>Kakor</b>		Ja	170-180	-	10 - 20	—
<b>Marängar</b>		Ja	100-120	-	40 - 50	—
<b>Brödbullar</b>		Ja	210-220	-	10 - 12	—
<b>Limpa bröd</b>		Ja	180-200	-	30 - 35	—
<b>Pizza/Paj</b>		Ja	190-220	-	20 - 40	—
<b>Matpajer</b> (grönsakspaj, Quiche Lorraine)		Ja	180-190	-	40 - 55	
<b>Lasagne/ugnsbakad pasta</b>		-	-	350 - 500	15 - 40	
<b>Lammstek / kalv / rostbiff</b> (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	70 - 80*	
		-	160-180	160	50 - 70*	
<b>Rostbiff - medium</b> (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	40 - 60*	
<b>Grillad kyckling / kanin / anka</b> (hel 1-1,2 kg)		-	210-220	-	50 - 70*	
		-	210-220	350	45 - 60*	
<b>Kyckling / kanin / anka</b> (filéer / bitar 0,4-1 kg)		-	-	350 - 500	20 - 40*	
<b>Ugnsstekt fisk</b> (hel)		-	-	160 - 350	20 - 40	
<b>Fiskfiléer / skivor</b>		Ja	-	-	15 - 30*	
<b>Fyllda grönsaker</b> (tomater, squash, aubergin)		-	-	500 - 650	25 - 50	
<b>Rostat bröd</b>		-	-	-	3 - 6	
<b>Korv/grillspett/revbensspjäll/ hamburgare</b>		-	-	-	20 - 40*	
<b>Ugnsbakad potatis</b>		-	-	350 - 500	20 - 40*	
<b>Bakad frukt</b>		-	-	160 - 350	15 - 25	
<b>Gratinerade grönsaker</b>		-	-	-	15 - 25	

\* Vänd maten efter halva tiden.

FUNKTIONER	Varmluft 	Varmluft + Mikro 	Grill 	Grill + Mikro 
TILLBEHÖR	Värmetålig platta/behållare som lämpar sig för användning i mikrovågsugn 	Bakgaller 	Rektangulär bakplåt —	

# RENGÖRING

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

## INRE OCH YTTRE YTOR

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Med jämna mellanrum, eller vid spill, ta bort den roterande glasplattan och sitt stöd för att rengöra ugnens botten för att ta bort alla matrester.
- Grillen behöver inte rengöras eftersom den intensiva hettan bränner bort all smuts. Använd denna funktion på en regelbunden basis.


## TILLBEHÖR

Alla tillbehör kan maskindiskas.


# FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Frånkopplad från elnätet.	Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Ugnen avger ljud, även när den är avstängd.	Kylfläkten är på.	Öppna luckan eller håll  .
Displayen visar bokstaven "F" följt av en bokstav eller ett nummer.	Programvarufel.	Kontakta närmaste kundservice och ange bokstaven eller numret som följer bokstaven "F".

## PRODUKTBLAD

 [www.docs.whirlpool.eu](http://www.docs.whirlpool.eu) Produktbladet med energiförbrukningen för denna apparat kan laddas ner från webbplatsen [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## HUR DU FÅR TAG PÅ HANDBOKEN ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

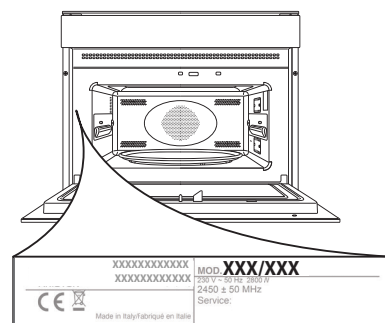
>  Ladda ner handboken Användning och skötsel från vår webbplats [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (du kan använda denna QR-kod) och ange produktens handelskod.



> Du kan även kontakta vår kundservice

## KONTAKTA VÅR KUNDSERVICE

Du hittar våra kontaktuppgifter i garantihäftet. När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



400011710076