

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

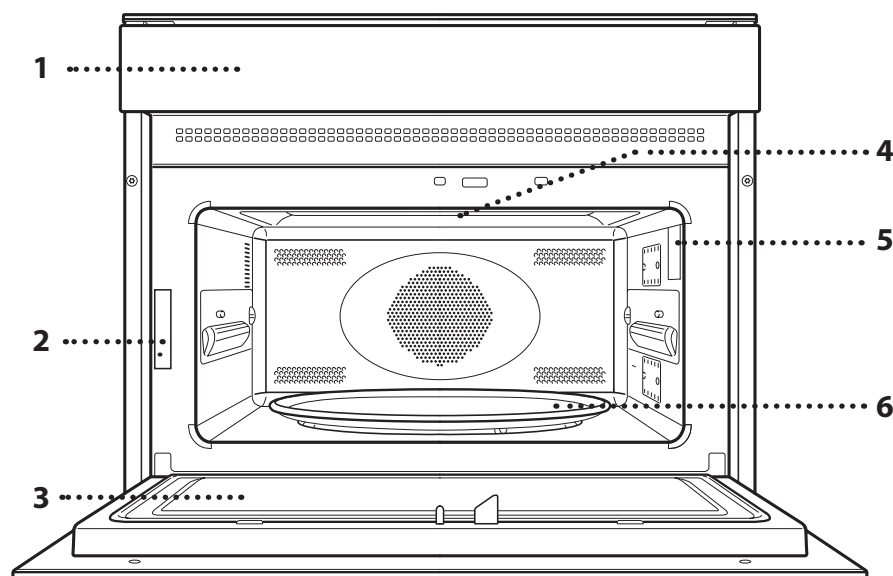


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website docs.whirlpool.eu and following the instructions on the back of this booklet.



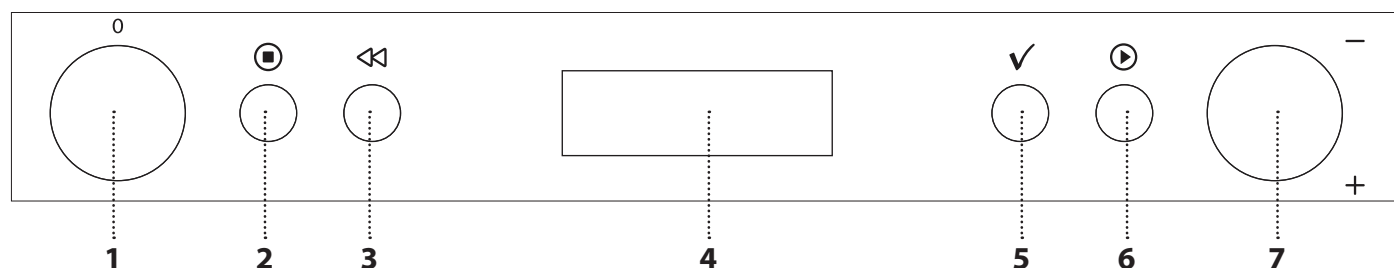
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the "0" position to switch the oven off.

2. STOP

For stopping the function that is currently active at any time and putting the oven into standby mode.

3. BACK

For returning to the previous menu.

4. DISPLAY

For confirming a selected function or a set value.

6. START

For immediately starting a function. When the oven is switched off, it activates the "Jet Start" microwave function.

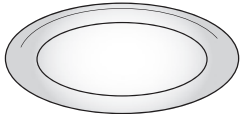
7. ADJUSTMENT KNOB

For scrolling through the menus and applying or changing settings.

Please note: All knobs are push-activated knobs. Push down on the centre of the knob to release it from its seating.

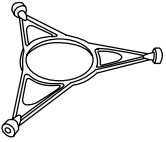
ACCESSORIES

TURNTABLE



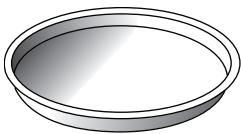
Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods. The turntable must always be used as a base for other containers or accessories.

TURNTABLE SUPPORT



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

CRISP PLATE

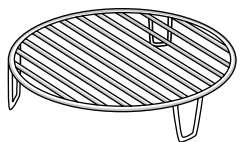


Only for use with the designated functions.

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

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

WIRE RACK

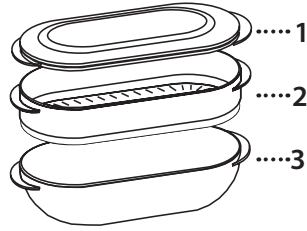


This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish and allows an optimal air circulation.

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

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

STEAMER



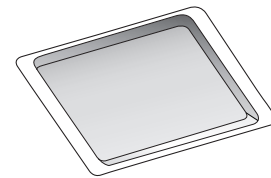
To steam foods such as fish or vegetables, place these in the basket (2) and pour drinking water (100 ml) into the bottom of the steamer (3) to achieve the right amount of steam.

To boil foods such as potatoes, pasta, rice or cereals, place these directly on the bottom of the steamer (the basket is not required) and add an appropriate amount of drinking water for the amount you are cooking. For best results, cover the steamer with the lid (1) provided.

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

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

BAKING TRAY



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

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

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

MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

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

ACTION	FOOD	POWER (W)	DURATION (min.)
Reheat	2 cups	900	1 - 2
Reheat	Mashed potatoes (1 kg)	900	10 - 12
Defrost	Minced Meat (500 g)	160	15 - 16
Cook	Sponge cake	750	7 - 8
Cook	Egg custard	500	16 - 17
Cook	Meat loaf	750	20 - 22

CRISP

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

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

* Turn food halfway through cooking.

Required accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate

GRILL FUNCTIONS

HOW TO SELECT THE FUNCTIONS

When the value flashes on the display, turn the *adjustment knob* to change it, then press \checkmark to confirm and continue with the settings that follow.

• GRILL

For browning, grilling and gratins.

Toast*	3		4 - 6
Prawns	2		18 - 22

* 5 minutes preheat requested.

Recommended accessories: Wire rack

• GRILL + MW

For quickly cooking and gratinating dishes.

Potatoes gratin	650	2	20 - 22
Frozen lasagna	500	2	22 - 24

Recommended accessories: Wire rack

• TURBO GRILL

For perfect cooking and browning, combining the grill and oven air convection.

Chicken Kebab		3	25 - 35

Recommended accessories: Wire rack

• TURBOGRILL+MW

For quickly cooking and browning, combining the microwave, grill and the oven air convection.

Cannelloni [Frozen]	650	3	20 - 25
Pork Chops	350	3	30 - 40

Recommended accessories: Wire rack

FORCED AIR FUNCTIONS

HOW TO SELECT THE FUNCTIONS

When the value flashes on the display, turn the *adjustment knob* to change it, then press \checkmark to confirm and continue with the settings that follow.

• FAST PREHEAT

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

When the set temperature is reached the oven then keeps the set temperature for 10 minutes before switching off. During this time, it is waiting for you to, insert food and choose a Forced Air function to begin cooking.

• FORCED AIR

For cooking dishes in a way that achieves similar results to using a conventional oven.

The baking tray or other cookware that is suitable for oven use can be used to cook certain foods, such as cookies, muffins or pizza.

		°C	
Small cake		170	18 - 20
Apple pie		160-170	65 - 70

Recommended accessories: Rectangular baking tray / wire shelf.

• FORCED AIR+MW

For preparing oven-baked dishes in a short amount of time.

			°C	
Bread loaf	90		200	18 - 20
Vegetable gratin	350		200	22 - 30

Recommended accessories: Wire shelf

DEFROST

For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight. Always place the food directly on the glass turntable for best results.

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

6th SENSE REHEAT

For reheating ready-made food that is either frozen or at room temperature. The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest amount of time. Place food on a microwave-safe and heatproof dinner plate or dish. Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil. At the end of reheating process 1-2 minutes standing time always improves the result, especially for frozen food.

6th SENSE CRISP

For quickly cook various types of frozen foods providing perfect crisp finishing. The oven automatically select cooking method, time and power needed.

	RECOMMENDED FOODS	WEIGHT*
1 	FRENCH FRIES (spread out in a single layer and sprinkle with salt before cooking)	300 - 600 g
2 	PIZZA, THIN CRUST (frozen)	250 - 500 g
3 	PIZZA, THICK CRUST (frozen)	300 - 800 g
4 	CHICKEN WINGS (frozen)	300 - 600 g

* These 6th Sense functions do not require weight inputs: thanks to a smart sensor, the oven can automatically adjust the cooking time to the food amount.

Required accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate

6th SENSE STEAM

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

Set 1-2 minutes for soft vegetables such as broccoli and leek or 4-5 minutes for harder vegetables such as carrots and potatoes.

Do not open the door during this function.

Required accessories: Steamer

AUTO COOK

For cooking several kind of dishes and foods and achieving optimal results quickly and easily. To get the best from this function, follow the indications on the relative cooking table.

	RECOMMENDED FOODS	WEIGHT
1 	ROAST CHICKEN Season with oil and rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up.	800 g - 1,5 kg
2 	CHOCOLATE COOKIES* Spread your batter to reach 5mm thickness, form as you prefer and evenly distribute in the backing plate.	1 batch
3 	WHOLE FISH Season with oil, lemon juice, garlic and parsley. Rub with salt.	600 g - 1,2 kg
4 	GRATIN Slice and interlace each other into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top.	800 g - 2 kg
5 	ROAST BEEF* Season with oil and rub with salt and pepper.	800 g - 1,5 kg

* Preheat starts automatically in these functions: insert food when prompted.

SETTINGS

For adjust the oven settings (language, clock, sound, brightness, Eco-mode).

When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute. It will be reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed.

FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time. ENGLISH will scroll along the display: Turn the *adjustment knob* to scroll through the list of available languages and select the one you require.

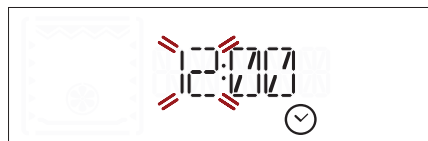


Press ✓ to confirm your selection.

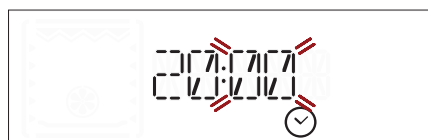
Please note: The language can subsequently be changed from the "Settings" menu.

2. SET THE TIME

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



Turn the *adjustment knob* to set the correct hour and press ✓: the minutes will flash on the display.



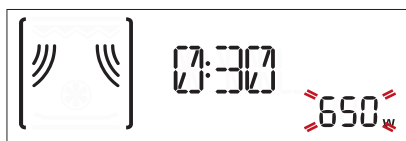
Turn the *adjustment knob* to set the minutes and press ✓ to confirm.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Turn the *selection knob* until the function you require is shown on the display: the display will show the icon for the function and its basic settings.



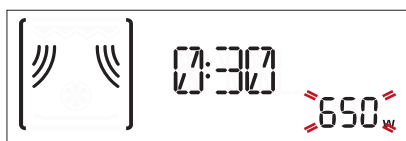
To select an item from the menu (the display will show the first available item), turn the *adjustment knob* until the item you require is shown.



Press ✓ to confirm your selection: the display will show the basic settings.

2. SET THE FUNCTION

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



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

In the same way, it is possible to set the grill level: There are defined three power levels for grilling: 3 (high), 2 (mid), 1 (low).



Note: Pressing ◀ allows you to change the previous setting again.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

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



You can press ⊙ at any time to pause the function that is currently active.

. 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.

. 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 ▷.

. JET START

When the oven is switched off, press ▷ to activate cooking with the microwave function set at full power (900 W) for 30 seconds.

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

. 6th SENSE

CATEGORIES

When using certain automatic functions, you will need to select a category for the food you are cooking in order to achieve the best results.

The reference category corresponds to the number indicated at the top right of the display.



Refer to the table containing descriptions of the functions for information on all of the categories.

DONENESS

Most of the automatic functions will prompt you to select how well done you require the food to be.

The degree of doneness can be altered during the first 20 seconds of operation after activating the function: activate the function, then turn the *adjustment knob* to select the setting you require.



ACTIONS (STIRRING OR TURNING FOOD)

Certain automatic functions require you to turn or stir the food, for example, and will pause in order for you to do so.



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.

. TIMER








































When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate the function and set the length of time you require, turn the *adjustment knob*.



Press ✓ to activate the timer: An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time.

Please note: The timer does not activate any of the cooking cycles. To change the time set for the timer, press << to pause it and then press << twice to go back to viewing the current time.

COOKING TABLE

FOOD	FUNCTION	TEMP. (°C) / GRILL LEVEL	POWER (W)	TIME	ACCESSORIES
Sponge cakes		170	-	25-35	 
		200	90	22-28	 
Filled pies (cheesecake, strudel, apple tart)		180	-	45-60	 
Biscuits		150-160	-	25-30	
Meringues		100-120	-	40-50	
Rolls		210-220	-	20-25	
Loaves of bread		180-200	-	30-35	
Pizza / bread		225-250	-	15-25	
Quiche (vegetable tart, quiche lorraine)		180-190	-	40-50	 
Lasagne / Pasta bake		Medium	350-500	15-20	 
Roast lamb/veal/roast beef (1,3-1,5 Kg)		170-180	-	70-80*	 
		160-180	160	50-55*	 
Roastbeef medium (1,3-1,5 Kg)		170-180	-	40-50*	 
Roast chicken/rabbit/duck (whole)		210-220	-	50-70*	 
		210-220	350	45-60*	 
Chicken/rabbit/duck		Medium - High	350-500	20-30*	 
Baked fish (whole)		High	160-350	20-25	 
Fish fillets/slices		High	-	15-20*	 
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Medium	500-650	30-35	 
Toasted sandwiches		High	-	8-10	
Sausages/kebabs/spare ribs/hamburgers		Medium - High	-	20-30*	
Baked potatoes		Medium	350-500	20-30*	
Baked fruit		Medium	160-350	15-25	 
Vegetable gratin		Medium - High	-	15-25	 

* Turn the food halfway through cooking

FUNCTIONS



Grill



Grill+MW



TurboGrill+MW



Forced Air



Forced Air+MW

ACCESSORIES



Baking tray



Wire shelf



Heatproof plate
container suitable
for microwaves

CLEANING

Make sure that the appliance has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.
Never use steam cleaning equipment.

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

INTERIOR AND EXTERIOR SURFACES

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

ACCESSORIES


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

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


TROUBLESHOOTING

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

PRODUCT FICHE

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

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

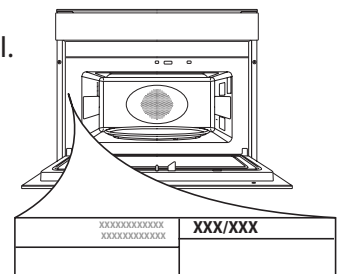
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Download the Use and Care Guide from our website docs.whirlpool.eu (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

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



KURZ- ANLEITUNG



DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

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

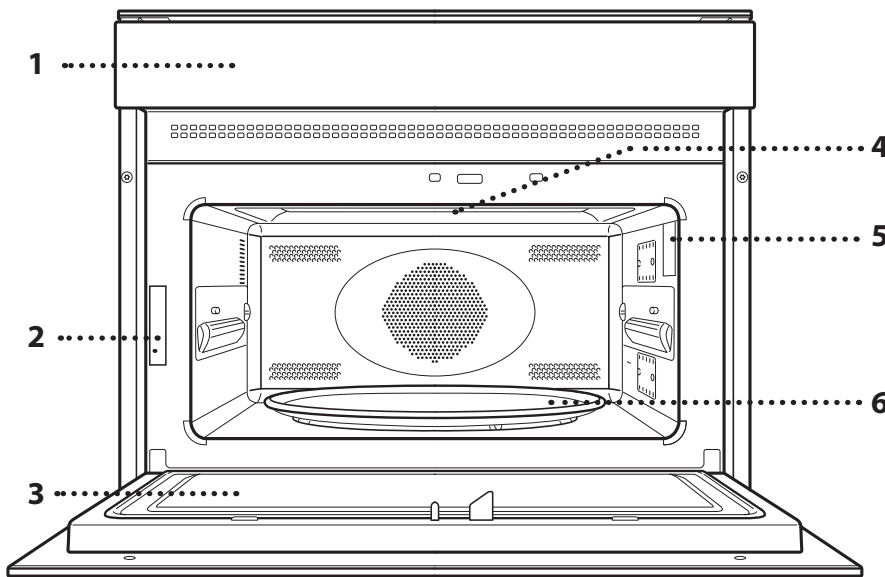


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite docs.whirlpool.eu heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



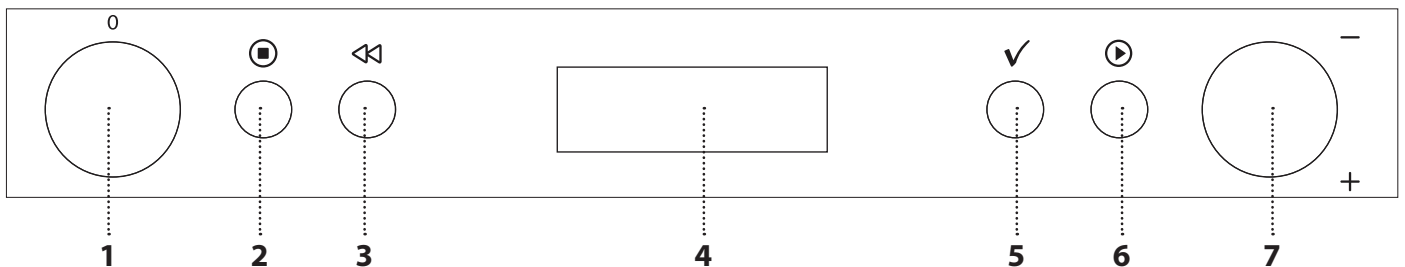
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. AUSWAHLKNOPF

Zum Einschalten des Ofens durch Funktionsauswahl. Auf „0“ drehen, um den Ofen auszuschalten.

2. STOP

Damit kann die aktive Funktion jederzeit angehalten werden und der Ofen in den Standby-Betrieb geschaltet werden.

3. ZURÜCK

Für die Rückkehr zum vorherigen Menü.

4. DISPLAY

5. BESTÄTIGUNGSTASTE

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

6. START

Für den unmittelbaren Start einer Funktion. Bei ausgeschaltetem Ofen aktiviert diese Taste die Mikrowellenfunktion „Jet Start“.

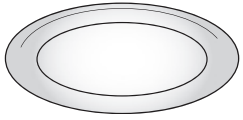
7. EINSTELLKNOPF

Zum Blättern durch die Menüs und zum Einsetzen oder Ändern der Einstellungen.

Bitte beachten: Alle Knöpfe sind Druckknöpfe. Den Knopf bis zur Mitte runter drücken, um ihn aus seinem Sitz zu lösen.

ZUBEHÖRTEILE

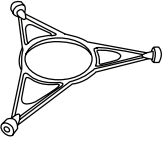
DREHTELLER



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

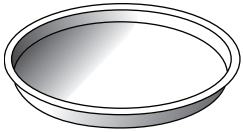
oder Zubehörteile verwendet werden.

DREHTELLER AUFLAGE



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

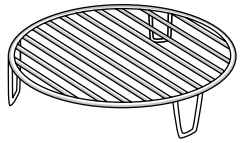
CRISP-PLATTE



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

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

GRILLROST

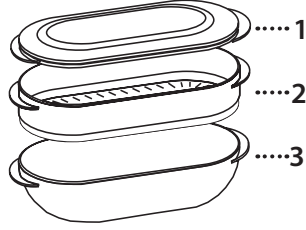


Ermöglicht die Speise näher an den Grill zu platzieren, die Speise wird perfekt gebräunt und die heiße Luft kann optimal zirkulieren.

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

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

DAMPFEINSATZ



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

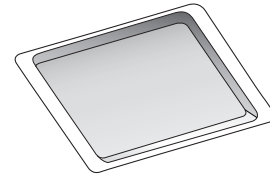
Zum Kochen von Speisen wie Kartoffeln, Pasta, Reis oder Getreide, diese direkt auf den Boden des Dampfeinsatzes stellen (der Korb ist nicht erforderlich) und Trinkwasser entsprechend der zu garenden Menge zufügen.

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

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

Der Dampfgaruntersatz wurde auch für die Verwendung in Kombination mit der Spezial-Dampfreinigungsfunktion entworfen.

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.

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

MIKROWELLE

Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken.

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

VORGANG	LEBENSMITTEL	LEISTUNGSSTUFE (W)	DAUER (min)
Aufwärmen	2 Becher	900	1 - 2
Aufwärmen	Kartoffelpüree (1 kg)	900	10 - 12
Auftauen	Hackfleisch (500 g)	160	15 - 16
Garen	Biskuitkuchen	750	7 - 8
Garen	Eierpudding	500	16 - 17
Garen	Hackbraten	750	20 - 22

CRISP

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

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

* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

GRILLFUNKTIONEN

AUSWAHL DER FUNKTIONEN

Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drehen Sie den *Einstellknopf*, um diesen zu ändern. Bestätigen Sie dann mit \checkmark und fahren Sie mit den folgenden Einstellungen fort.

• GRILL

Zum Bräunen, Grillen und Gratinieren.

Toast*	3	4 - 6	
Garnelen	2	18 - 22	

* 5 Minuten Vorheizen erforderlich.

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• GRILL + MW

Zum schnellen Garen und Gratinieren von Gerichten.

Kartoffelgratin	650	2	20 - 22
Gefrorene Lasagne	500	2	22 - 24

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• TURBO GRILL

Für optimale Gar- und Bräunungsergebnisse durch Kombination von Grill und Umluft.

Huhn Kebab (Hühnerspieße)	3	25 - 35

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• TURBOGRILL+MW

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

Cannelloni [tiefgekühlt]	650	3	20 - 25
Schweinekoteletts	350	3	30 - 40

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

HEISSLUFT FUNKTIONEN

AUSWAHL DER FUNKTIONEN

Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drehen Sie den *Einstellknopf*, um diesen zu ändern. Bestätigen Sie dann mit \checkmark und fahren Sie mit den folgenden Einstellungen fort.

• SCHNELLES VORHEIZEN

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

Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird die eingestellte Temperatur 10 Minuten lang beibehalten, bevor abgeschaltet wird. In dieser Zeit muss die Speise hinein gegeben und eine Heißluftfunktion ausgewählt werden, damit der Garvorgang beginnt.

• HEISSLUFT

Zum Garen von Speisen mit ähnlichen Ergebnissen eines herkömmlichen Ofens.

Das Backblech oder anderes ofenfestes Kochgeschirr kann zum Garen bestimmter Speisen, wie Keksen, Muffins oder Pizza, verwendet werden.

		°C	
Kleiner Kuchen		170	18 - 20
Apfelkuchen		160-170	65 - 70

Empfohlene Zubehörteile: Rechteckiges Backblech/Rost.

• HEISSLUFT+MW

Zur Zubereitung von kurz im Ofen gebackenen Speisen.

		°C	
Brotlaib	90	200	18 - 20
Gemüsegratin	350	200	22 - 30

Empfohlene Zubehörteile: Rost

AUFTAUEN

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





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

6th SENSE AUFWÄRMEN

Zum Aufwärmen von tiefgekühlten oder raumtemperierten Fertiggerichten. Der Ofen berechnet automatisch die Einstellungen für die bestmöglichen Ergebnisse in kürzester Zeit. Geben Sie das Gargut auf einen mikrowelleneigneten und hitzebeständigen Essteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr. Nehmen Sie es aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen. Am Ende des Aufwärmvorgangs verbessert eine Stehzeit von 1-2 Minuten das Ergebnis, vor allem bei Tiefkühlkost.

6th SENSE CRISP

Zum schnellen Garen verschiedener Arten von Tiefkühlgerichten mit perfekt knusprigem Ergebnis. Das Gerät wählt automatisch die notwendige Zubereitungsart, Zeit und Leistung.

	EMPFOHLENE LEBENSMITTEL	GEWICHT*
1 	POMMES FRITES (gleichmäßig verteilen und vor dem Garen mit Salz bestreuen)	300 - 600 g
2 	PIZZA, DÜNNER BODEN (tiefgek.)	250 - 500 g
3 	PIZZA, DICKER BODEN (tiefgek.)	300 - 800 g
4 	HÄHNCHENFLÜGEL (tiefgek.)	300 - 600 g

* Diese 6th Sense Funktionen erfordern keine Gewichtsangaben: Durch einen intelligenten Sensor kann der Ofen die Garzeit automatisch an die Gargutmenge anpassen.

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

DAMPFGAREN MIT 6th SENSE

Zum Garen von Speisen mit Dampf, wie Gemüse oder Fisch, den mitgelieferten Dampfeinsatz verwenden. Die Zubereitungsphase erzeugt automatisch Dampf und bringt das in den Boden des Dampfeinsatzes gefüllte Wasser zum Sieden.

Der Zeitablauf für diese Phase kann variieren. Dann fährt der Ofen, entsprechend der eingestellten Zeit, mit dem Dampfgaren der Speise fort.






Stellen Sie für weiche Gemüse wie Brokkoli und Porree 1-2 Minuten und für härtere Gemüse wie Karotten und Kartoffeln 4-5 Minuten ein.

Öffnen Sie die Tür während dieser Funktion nicht.

Erforderliche Zubehörteile: Dampfeinsatz

AUTO COOK

Für das Garen verschiedener Arten von Gerichten und Speisen und beste Ergebnisse auf einfache und schnelle Weise. Folgen Sie den Anweisungen auf der jeweiligen Gartabelle, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

	EMPFOHLENE LEBENSMITTEL	GEWICHT
1 	BRATHÄHNCHEN Mit Öl einstreichen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben.	800 g - 1,5 kg
2 	SCHOKOLADENKEKSE* Den Teig auf 5 mm Dicke ausrollen, wie gewünscht in Form bringen und gleichmäßig auf der Backplatte verteilen.	1 Beschickung
3 	FISCH (GANZ) Mit Öl, Zitronensaft, Knoblauch und Petersilie würzen. Mit Salz einreiben.	600 g - 1,2 kg
4 	GRATIN In Scheiben schneiden und in einen weiten Behälter schichten. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Käse darüber streuen.	800 g - 2 kg
5 	ROASTBEEF* Mit Öl einstreichen und mit Salz und Pfeffer einreiben.	800 g - 1,5 kg

* Vorheizen startet bei diesen Funktionen automatisch: Speisen hineingeben, wenn gefordert.

EINSTELLUNGEN

Zum Einstellen der Ofeneinstellungen (Sprache, Uhr, Ton, Helligkeit, Eco-Modus).

Bei aktiviertem "ECO"-Modus wird die Helligkeit des Displays reduziert, um Energie zu sparen und die Lampe schaltet sich nach 1 Minute aus. Das Display wird automatisch erneut aktiviert, wenn eine beliebige Taste gedrückt wird.

ERSTER GEBRAUCH

1. SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden. ENGLISH erscheint auf dem Bildschirm: Den *Einstellknopf* drehen, um durch die Liste der verfügbaren Sprachen zu blättern und die gewünschte Sprache auszuwählen.



Zur Bestätigung der Auswahl drücken Sie ✓ .
Bitte beachten: Die Sprache kann später unter dem Menüeintrag „Einstellungen“ geändert werden.

2. ZEIT EINSTELLEN

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



Den *Einstellknopf* drücken, um die korrekte Uhrzeit einzustellen und ✓ drücken: Die Minuten blinken auf dem Display.



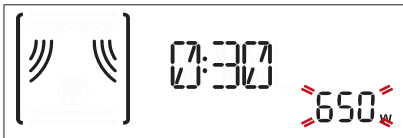
Den *Einstellknopf* drücken, um die korrekten Minuten einzustellen und ✓ zur Bestätigung drücken.

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Den *Auswahlknopf* drehen, bis die gewünschte Funktion auf dem Display erscheint: Der Bildschirm zeigt das Symbol für die Funktion und die Grundeinstellungen.



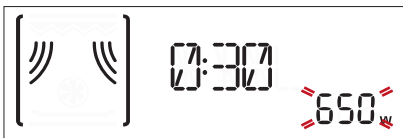
Zur Auswahl eines Menüpunkts (das Display zeigt den ersten verfügbaren Menüpunkt an), den *Einstellknopf* drehen, bis der gewünschte Menüpunkt erscheint.



Zur Bestätigung der Auswahl drücken Sie ✓ : Auf dem Display erscheinen die Grundeinstellungen.

2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

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



Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drehen Sie den *Einstellknopf*, um diesen zu ändern. Bestätigen Sie dann mit ✓ und fahren Sie mit den folgenden Einstellungen fort (wenn möglich).

Die Grillstufe kann auf gleiche Art eingestellt werden: Es gibt drei feste Temperaturstufen für das Grillen: 3 (hoch), 2 (mittel), 1 (niedrig).



Hinweis: Durch Drücken von << können Sie die vorige Einstellung erneut ändern.

3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

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



Die aktive Funktion kann jederzeit durch Drücken von ⊕ angehalten 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.

. 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.

. JET START

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

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

. 6th SENSE

KATEGORIEN

Bei der Verwendung von bestimmten Funktionen müssen Sie eine Kategorie für die Lebensmittel auswählen, um beste Ergebnisse zu erzielen.

Die Referenzkategorie entspricht der Nummer auf der oberen rechten Ecke des Bildschirms.



Siehe Tabelle mit Beschreibungen der Funktionen für Informationen über alle Kategorien.

GARGRAD

Die meisten der Automatikfunktionen werden Sie dazu auffordern, auszuwählen, wie gut Sie Ihre Speise gegart haben möchten.

Die Garstufe kann während der ersten 20 Sekunden des Betriebs geändert werden: die Funktion einschalten, dann den *Einstellknopf* zur Auswahl der gewünschten Einstellung drehen.



AKTIVITÄTEN (SPEISEN UMRÜHREN ODER WENDEN)

Bei bestimmten Automatikfunktionen müssen Sie die Speisen umrühren oder wenden, dafür müssen Sie den Betrieb anhalten.



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.

. TIMER

































































Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Um die Funktion einzuschalten und die gewünschte Zeit einzustellen, den *Einstellknopf* drehen.



zur Aktivierung des Timers ✓ drücken: Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Bildschirm erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Bitte beachten: Der Timer aktiviert keinen Garzyklus. Um die eingestellte Zeit für den Timer zu ändern, << drücken, um ihn anzuhalten und dann << zweimal drücken, um zurück zu der Ansicht der aktuellen Zeit zu gehen.

GARTABELLE

LEBENSMITTEL	FUNKTION	TEMP. (°C)/ GRILLSTUFE	LEISTUNGS- STUFE (W)	ZEIT	ZUBEHÖR- TEILE
Biskuitkuchen		170	-	25-35	 
		200	90	22-28	 
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		180	-	45-60	 
Kleingebäck		150-160	-	25-30	
Meringen		100-120	-	40-50	
Brötchen		210-220	-	20-25	
Brotlaibe		180-200	-	30-35	
Pizza/Brot		225-250	-	15-25	
Quiche (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		180-190	-	40-50	 
Lasagne / überbackene Pasta		Mittel	350-500	15-20	 
Lammbraten/Kalb/Roastbeef (1,3 – 1,5 kg)		170-180	-	70-80*	 
		160-180	160	50-55*	 
Roastbeef Medium (1,3 – 1,5 kg)		170-180	-	40-50*	 
Brathähnchen/Kaninchen/Ente (Ganz)		210-220	-	50-70*	 
		210-220	350	45-60*	 
Hähnchen / Kaninchen / Ente		Mitte - Oben	350-500	20-30*	 
Gebackener Fisch (ganz)		Hoch	160-350	20-25	 
Fischfilets/Scheiben		Hoch	-	15-20*	 
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Mittel	500-650	30-35	 
Getoastete Sandwiches		Hoch	-	8-10	
Würstchen/Fleischspieße/Rippchen/ Hamburger		Mitte - Oben	-	20-30*	
Ofenkartoffeln		Mittel	350-500	20-30*	
Backobst		Mittel	160-350	15-25	 
Gemüsegratin		Mitte - Oben	-	15-25	 

* Die Speise nach halber Garzeit wenden

FUNKTIONEN



Grill



Grill + MW



TurboGrill + MW



Heißluft



Heißluft + MW

ZUBEHÖRTEILE



Backblech



Rost



Hitzebeständige Platte
mikrowellengeeigneter
Behälter

REINIGUNG

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

Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte.

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

INNEN- UND AUSSENFLÄCHEN

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

ZUBEHÖRTEILE

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

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


LÖSEN VON PROBLEMEN

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

TECHNISCHE DATEN

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

WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTlich?

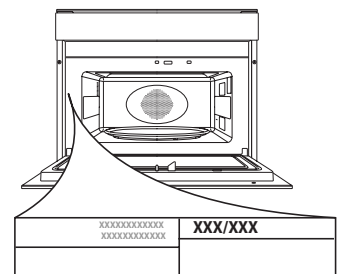
>  [www](http://www.whirlpool.eu/docs) Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite docs.whirlpool.eu herunterladen (den QR-Code verwenden) durch Angabe des Produkthandelscodes.



> Alternativ können Sie sich auch an unseren Kundendienst wenden.

UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

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



GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL

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

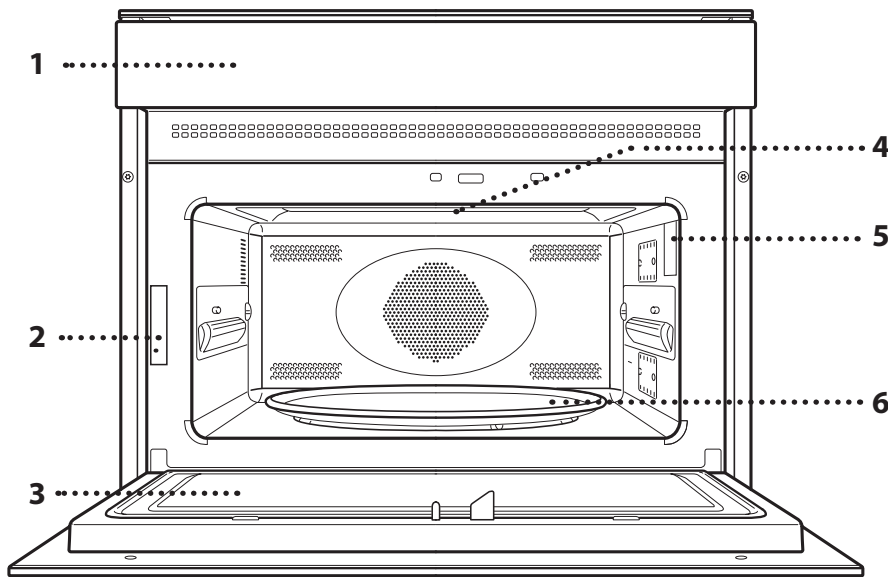


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web docs.whirlpool.eu et en suivant les consignes au dos de ce livret.



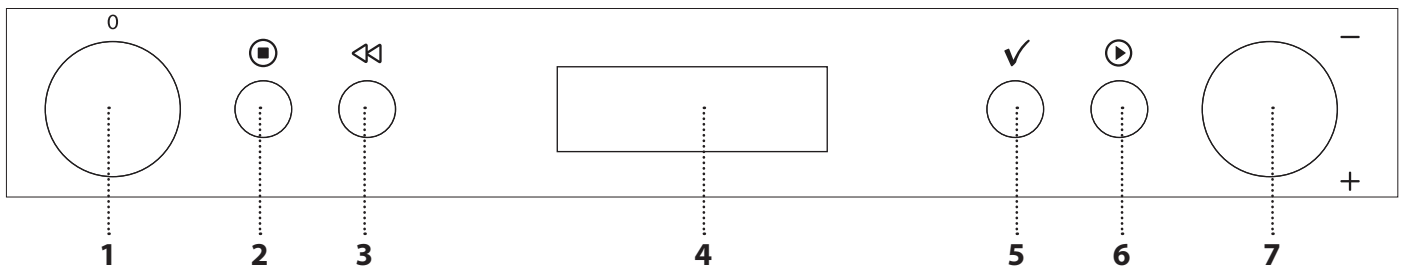
Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position « 0 » pour éteindre le four.

2. ARRÊT

Pour interrompre la fonction en cours en tout temps et placer le four en mode Attente.

3. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

4. ÉCRAN

5. TOUCHE DE CONFIRMATION
Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

6. DÉMARRER

Pour lancer immédiatement une fonction. Lorsque le four est éteint, elle lance la fonction du four à micro-ondes « Jet Start ».

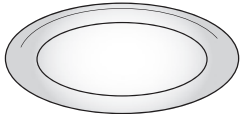
7. BOUTON DE RÉGLAGE

Pour naviguer à travers les menus et confirmer ou changer les réglages.

Veuillez noter : Tous les boutons sont de type bouton-poussoir. Appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

ACCESSOIRES

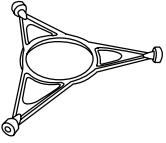
PLAQUE TOURNANTE



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

pour les autres récipients ou accessoires.

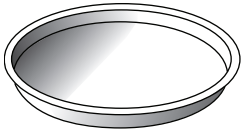
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre.

Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

PLAT À GRILLER

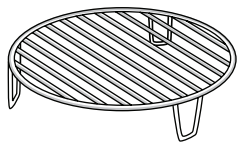


Utiliser seulement avec les fonctions désignées.

Le plat Crisp doit toujours être placé au centre du plateau rotatif en verre et il peut être préchauffé lorsqu'il

est vide, en utilisant la fonction spécialement prévue à cet effet. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.

GRILLE MÉTALLIQUE

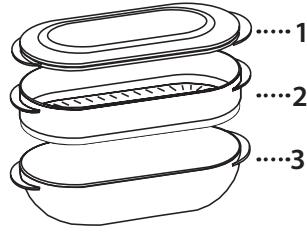


Elle vous permet de placer les aliments plus près du gril, pour un dorage parfait de vos plats et pour une circulation optimale de l'air.

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

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

CUISEUR-VAPEUR



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

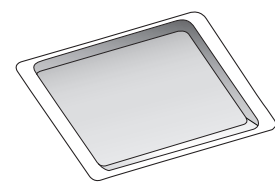
Pour cuire des aliments comme les pommes de terre, les pâtes, le riz, ou les céréales, placez-les directement dans la partie inférieure du cuiseur-vapeur (vous n'avez pas besoin du panier) et ajoutez la quantité d'eau potable adéquate pour la quantité d'aliments à cuire..

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

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

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

PLAQUE DE CUISSON



Utilisez la plaque de cuisson 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 de cuisson rectangulaire.

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

MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

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

ACTION	ALIMENT	PUISSANCE (W)	DURÉE (min)
Rechauffer	2 tasses	900	1 - 2
Rechauffer	Purée (1 kg)	900	10 - 12
Décongeler	Viande émincée (500 g)	160	15 - 16
Cuire	Génoise	750	7 - 8
Cuire	Crème aux œufs	500	16 - 17
Cuire	Pain de viande	750	20 - 22

CRISP

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

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

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

Accessoires nécessaires : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp




FONCTIONS GRILL

COMMENT SÉLECTIONNER LES FONCTIONS

Lorsque la valeur clignote sur l'écran, tournez le *bouton de réglage* pour la changer, puis appuyez sur \checkmark pour confirmer et poursuivez avec les réglages qui suivent.

• GRIL

Pour dorer, griller, et gratiner.

			
Toast*	3	4 - 6	
Crevettes	2	18 - 22	

* 5 minutes de préchauffage sont requises.

Accessoires recommandés : Grille métallique

• GRIL + MO

Pour cuire rapidement et gratiner vos plats.

			
Gratin de pommes de terre	650	2	20 - 22
Lasagnes surgelées	500	2	22 - 24

Accessoires recommandés : Grille métallique

• TURBO GRILL

Pour une cuisson et un brunissage parfaits en combinant les fonctions grill et chaleur pulsée.

			
Brochettes de poulet		3	25 - 35

Accessoires recommandés : Grille métallique

• TURBO GRIL+MICRO-ONDES

Pour une cuisson et un brunissage rapides, en combinant les fonctions four à micro-ondes, grill et chaleur pulsée.

			
Cannelloni [Congelés]	650	3	20 - 25
Côtes de porc	350	3	30 - 40

Accessoires recommandés : Grille métallique

FONCTION CHALEUR PULSÉE

COMMENT SÉLECTIONNER LES FONCTIONS

Lorsque la valeur clignote sur l'écran, tournez le *bouton de réglage* pour la changer, puis appuyez sur \checkmark pour confirmer et poursuivez avec les réglages qui suivent.



• PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

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

Une fois la température réglée atteinte, le four la maintient pendant 10 minutes avant de s'arrêter. Ce délai vous permet d'introduire les aliments dans le four et de sélectionner une fonction "Chaleur pulsée" pour commencer la cuisson.

• CHALEUR PULSÉE




Pour cuire des plats de façon à obtenir des résultats comparables à la cuisson avec un four conventionnel. La plaque, ou un plat de cuisson allant au four, peuvent être utilisés pour cuire certains aliments comme les cookies, les muffins ou les pizzas.

		°C	
Petit gâteau		170	18 - 20
Tarte aux pommes		160-170	65 - 70

Accessoires recommandés : Plaque de cuisson rectangulaire/grille.

• CHALEUR PULSÉE + MO

Pour préparer des plats cuits au four rapidement.

			°C	
Pain (miche)		90	200	18 - 20
Légumes gratinés		350	200	22 - 30

Accessoires recommandés : Grille métallique

DÉCONGELER

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





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

RÉCHAUFFAGE 6th 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. Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium. À la fin du processus de réchauffage, il est conseillé de toujours laisser reposer les aliments pendant 1 à 2 minutes, notamment dans le cas d'aliments surgelés.

6th SENSE CRISP

Pour cuire rapidement différents types d'aliments congelés en obtenant une finition croustillante parfaite. Le four sélectionne automatiquement la méthode de cuisson, le temps et la puissance nécessaires.

	ALIMENTS RECOMMANDÉS	POIDS*
1 	FRITES (étendre en une seule couche et saupoudrer de sel avant de les faire cuire)	300 - 600 g
2 	PIZZA, PÂTE FINE (surgelé)	250 - 500 g
3 	PIZZA, PÂTE ÉPAISSE (surgelé)	300 - 800 g
4 	AILES DE POULETS (surgelés)	300 - 600 g

* Ces fonctions 6th Sense ne nécessitent pas d'entrées de poids : grâce à un capteur intelligent, le four peut automatiquement ajuster le temps de cuisson à la quantité d'aliments.

Accessoires nécessaires : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp

VAPEUR 6th SENSE

Pour la cuisson à la vapeur des aliments comme les légumes ou le poisson en utilisant le panier-vapeur fourni. La phase de préparation génère automatiquement de la vapeur, amenant à ébullition l'eau versée au fond du panier-vapeur.

La durée de cette phase peut varier. Le four procède alors avec la cuisson à la vapeur des aliments, selon le temps réglé.






Réglez 1-2 minutes pour les légumes doux comme les brocolis et les poireaux ou 4-5 minutes pour les légumes plus durs comme les carottes et les pommes de terre.

N'ouvrez pas la porte pendant cette fonction.

Accessoires nécessaires : Cuiseur-vapeur

AUTO COOK

Pour cuire plusieurs sortes d'aliments et atteindre de résultats optimaux rapidement et facilement. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.

	ALIMENTS RECOMMANDÉS	POIDS
1 	POULET RÔTI Assaisonnez avec de l'huile et frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut.	800 g - 1,5 kg
2 	COOKIES AU CHOCOLAT* Répartissez pour atteindre une épaisseur de 5 mm, façonnez comme demandé et répartissez uniformément dans le plat crisp.	1 fournée
3 	POISSON ENTIER Assaisonnez avec du jus de citron, de l'ail et du persil. Frottez avec du sel.	600 g - 1,2 kg
4 	GRATIN Coupez en tranches et entrelacez-les dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage.	800 g - 2 kg
5 	RÔTI DE BŒUF* Assaisonnez avec de l'huile et frottez avec du sel et du poivre.	800 g - 1,5 kg

* Le préchauffage démarre automatiquement dans ces fonctions : Insérer des aliments lorsque cela vous est demandé.

RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four (langue, horloge, son, luminosité, mode Eco).

Lorsque le mode "ÉCO" est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute. Il sera réactivé automatiquement lorsque l'un quelconque des boutons est enfoncé.

PREMIÈRE UTILISATION

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois. « ENGLISH » défile sur l'écran : Tournez le *bouton de réglage* pour naviguer à travers la liste de langues disponibles et sélectionnez la langue désirée.



Appuyez sur ✓ pour confirmer la sélection.

Veillez noter : La langue peut aussi être changée plus tard à partir du menu « Réglages ».

2. RÉGLER L'HEURE

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



Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure et appuyez sur ✓ : les minutes clignotent à l'écran.



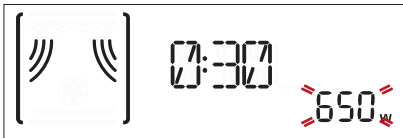
Tournez le *bouton de réglage* pour régler les minutes et appuyez sur ✓ pour confirmer.

Veillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

USAGE QUOTIDIEN

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Tournez le *bouton de sélection* pour afficher la fonction désirée à l'écran : l'écran affiche le voyant de la fonction et les réglages de base.



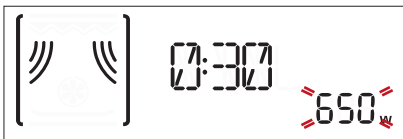
Pour sélectionner un élément du menu (l'écran affiche le premier élément disponible) tournez le *bouton de réglage* pour afficher l'élément désiré.



Appuyez sur ✓ pour confirmer la sélection : L'écran affiche les réglages de base.

2. RÉGLER UNE FONCTION

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



Lorsque la valeur clignote sur l'écran, tournez le *bouton de réglage* pour la changer, puis appuyez sur ✓ pour confirmer et poursuivez avec les réglages qui suivent (si possible).

De la même façon, il est possible de régler le niveau de gril : Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le gril : 3 (élevé), 2 (moyen), 1 (faible).



Remarque : En appuyant sur «<<, vous pouvez de nouveau changer les réglages précédents.

3. ACTIVER LA FONCTION

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



Vous pouvez appuyer sur ⊙ à tout moment pour interrompre la fonction en cours.

. 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.

. 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 ▷.

. JET START

Lorsque le four est éteint, appuyez sur ▷ pour lancer la cuisson avec la fonction four à micro-ondes à puissance maximale (900 W) pour 30 secondes.

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

. 6th SENSE

CATÉGORIES

Lorsque vous utilisez certaines fonctions automatiques, vous devez sélectionner une catégorie pour les aliments que vous désirez cuire pour obtenir les meilleurs résultats.

La catégorie de référence correspond au numéro indiqué dans le coin supérieur droit de l'écran.



Reportez-vous au tableau contenant les descriptions des fonctions pour plus d'informations sur toutes les catégories.

CUISSON DÉSIRÉE

La plupart des fonctions automatiques vous demandent de choisir le degré de cuisson que vous désirez pour les aliments.

Le degré de cuisson peut seulement être modifié dans les 20 premières secondes après le début de la fonction : lancez la fonction, tournez ensuite le *bouton de réglage* pour sélectionner le réglage désiré.



ACTIONS (BRASSER OU TOURNER LES ALIMENTS)

Certaines fonctions automatiques demandent que les aliments soient tournés ou brassés, et vont s'interrompre pour vous permettre de le faire.



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.

. TIMER

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour lancer la fonction et régler le temps désiré, tournez le *bouton de réglage*.



Appuyez sur ✓ pour lancer la minuterie : Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Veillez noter : Le minuteur ne démarre pas de cycle de cuisson. Pour changer le temps réglé sur la minuterie, appuyez sur <◀ pour l'interrompre, et appuyez ensuite sur <◀ deux fois pour retourner à l'affichage de l'heure actuelle.

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENT	FONCTION	TEMP. (°C)/NIVEAU DU GRIL	PUIS-SANCE (W)	HEURE	ACCESSOIRES
Génoise		170	-	25-35	
		200	90	22-28	
Tourtes fourrées (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		180	-	45-60	
Biscuits		150-160	-	25-30	
Meringues		100-120	-	40-50	
Petits pains		210-220	-	20-25	
Pains		180-200	-	30-35	
Pizza/pain		225-250	-	15-25	
Quiche et tarte (tourte aux légumes, quiche lorraine)		180-190	-	40-50	
Cuisson des lasagnes / des pâtes		Moyen	350-500	15-20	
Rôti d'agneau/veau/rôti de bœuf (1,3 -1,5 kg)		170-180	-	70-80*	
		160-180	160	50-55*	
Rôti de bœuf - à point (1,3-1,5 Kg)		170-180	-	40-50*	
Poulet rôti/lapin/canard (entier)		210-220	-	50-70*	
		210-220	350	45-60*	
Poulet/Lapin/Canard		Moyenne - Élevée	350-500	20-30*	
Poisson au four (entier)		Élevée	160-350	20-25	
Filets/tranches de poisson		Élevée	-	15-20*	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Moyen	500-650	30-35	
Croque-monsieur		Élevée	-	8-10	
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		Moyenne - Élevée	-	20-30*	
Pommes de terre au four		Moyen	350-500	20-30*	
Fruits cuits		Moyen	160-350	15-25	
Légumes gratinés		Moyenne - Élevée	-	15-25	

* Retournez l'aliment à mi-cuisson

FONCTIONS



Gril



Gril+MO



Turbo Gril+MO



Chaleur pulsée

Chaleur pulsée +
MO

ACCESSOIRES



Plaque de cuisson



Grille métallique

Plaque adaptée à la chaleur
récipient adapté au
micro-ondes

NETTOYAGE

Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer ou effectuer des travaux d'entretien. N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la vapeur.

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

SURFACES INTÉRIEURES ET EXTÉRIEURES

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


ACCESSOIRES

Tous les accessoires conviennent au lave-vaisselle, sauf pour le plat Crisp. Nettoyez le plat Crisp avec de l'eau et un détergent doux. Pour les taches tenaces, frottez délicatement avec un chiffon. Laissez toujours refroidir le plat Crisp avant de le nettoyer.


GUIDE DE DÉPANNAGE

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

FICHE TECHNIQUE

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

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

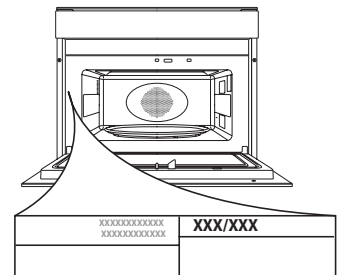
>  Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web docs.whirlpool.eu (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



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

CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

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



400011292065

Imprimé en Italie

SNELLE REFERENTIEGIDS



WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

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

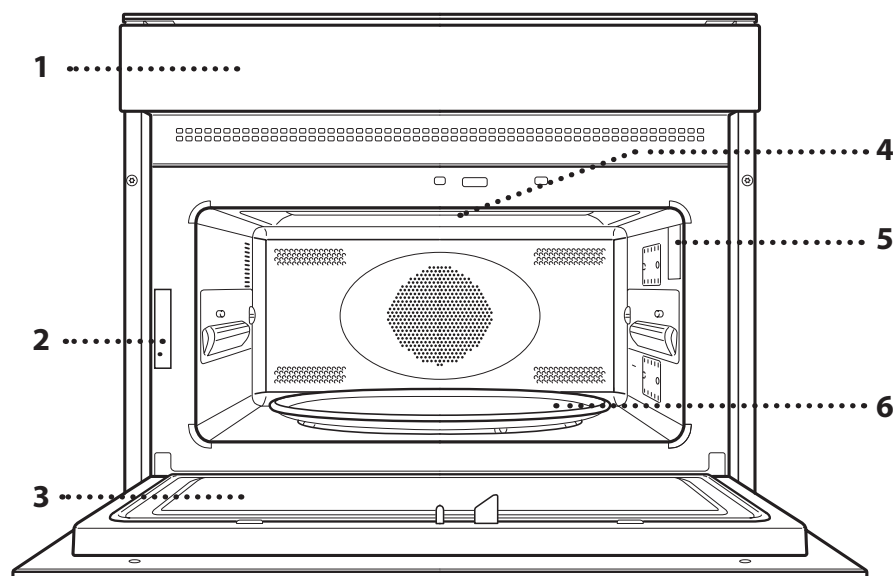


U kunt de Veiligheidsinstructies en de Gids voor Gebruik en Onderhoud downloaden van onze website docs.whirlpool.eu en de instructies aan de achterzijde van dit boekje opvolgen.



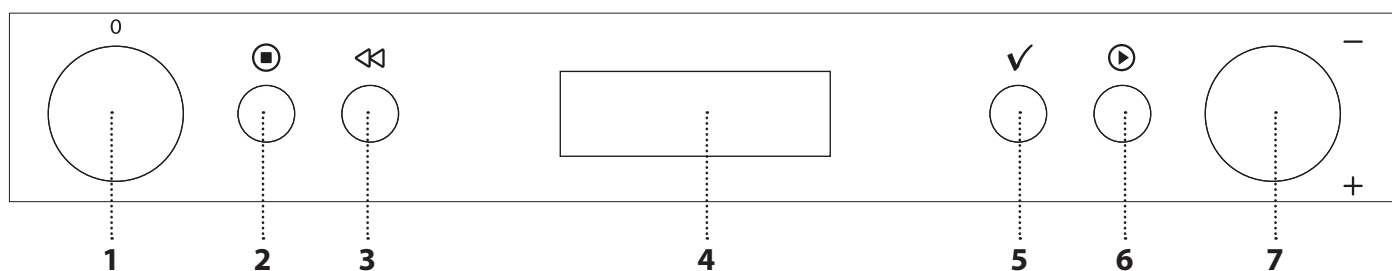
Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor **Gezondheid en Veiligheid**.

PRODUCTBESCHRIJVING



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

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. SELECTIEKNOP

Om de oven in te schakelen door het selecteren van een functie. Op "0" zetten om de oven uit te schakelen.

2. STOP

Om de functie die momenteel actief is op elk gewenst moment te stoppen en de oven in standby-modus te zetten.

3. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu.

4. DISPLAY

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

6. START

Om een functie meteen te starten. Wanneer de oven is uitgeschakeld wordt de "Jet Start" magnetronfunctie ingeschakeld.

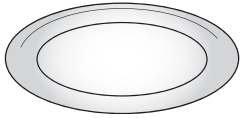
7. INSTELKNOP

Om door de menu's te bladeren en instellingen aan te brengen of te veranderen.

Let op: Alle knoppen zijn drukgeactiveerde knoppen. Druk naar beneden op het midden van de knop om het uit de zitting te laten komen.

ACCESSOIRES

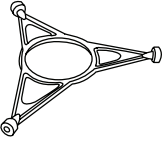
DRAAIPLATEAU



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

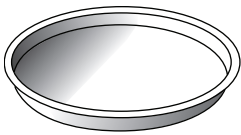
schalen of accessoires worden gebruikt.

PLATEAU DRAGER



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

CRISP-PLAAT

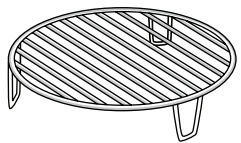


Alleen voor gebruik met de daarvoor bestemde functies.

De crisperplaat moet altijd in het midden van de glazen draaitafel worden geplaatst. De plaat kan

voorverwarmd worden als deze leeg is met de speciale functie voor dit doel. Plaats het voedsel direct op de crisperplaat.

ROOSTER

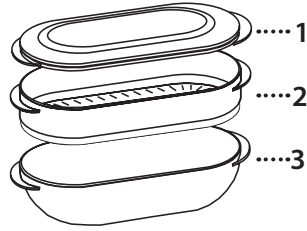


Hiermee kan het voedsel dichterbij de grill worden geplaatst, om het gerecht een perfect bruin korstje te geven en wordt voor optimale heteluchtcirculatie gezorgd.

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

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

STOOMPAN



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

Om voedsel als aardappelen, pasta, rijst of granen te koken,

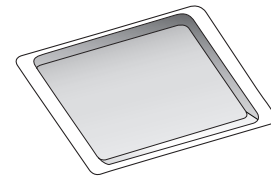
plaats deze rechtstreeks op de bodem van de stoompan (de mand is niet nodig) en voeg een hoeveelheid drinkwater toe die past bij de hoeveelheid die wordt bereid.

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

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

De bodem van de stoompan werd ontworpen om ook te worden gebruikt met de speciale stoomreinigingsfunctie.

BAKPLAAT



Gebruik de bakplaat uitsluitend met functies die voor convectiebakken zijn toegestaan; het mag nooit in combinatie met de magnetron worden gebruikt. 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.

Andere accessoires die niet zijn meegeleverd, kunnen afzonderlijk bij de klantenservice worden gekocht.

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

MAGNETRON

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

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

ACTIE	GERECHT	VERMOGEN (W)	DUUR (min.)
Opwarmen	2 bekers	900	1 - 2
Opwarmen	Aardappelpuree (1 kg)	900	10 - 12
Ontdooien	Gehakt (500 g)	160	15 - 16
Koken	Luchtige cake	750	7 - 8
Koken	Custard	500	16 - 17
Koken	Gehaktbrood	750	20 - 22

CRISP

Voor het perfect bruinen van gerechten aan de bovenkant en de onderkant. Deze functie kan alleen worden gebruikt met de speciale crisperplaat.

GERECHT	DUUR (min.)
Gegiste cake	7 - 10
Hamburger	8 - 10*

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

Benodigde accessoires: Crisperplaat, handvat voor de crisperplaat

GRILL FUNCTIES

SELECTEREN VAN DE FUNCTIES

Wanneer er een waarde knippert op het display, draai aan de *instelknop* om het te veranderen, druk daarna op \checkmark om te bevestigen en ga verder met de instellingen die volgen.

GRILL

Om het voedsel een bruin korstje te geven, om te grillen of te gratineren.

Toast*	3	4 - 6
Garnalen	2	18 - 22

* 5 minuten voorverwarming nodig.

Aanbevolen accessoires: Rooster

GRILL + MW

Om gerechten snel te bereiden en te gratineren.

Aardappelgratin	650	2	20 - 22
Bevroren lasagne	500	2	22 - 24

Aanbevolen accessoires: Rooster

TURBO GRILL

Voor perfect bereiden en bruinen, een combinatie van grill en ovenluchtconvectie.

Kip kebab		3	25 - 35

Aanbevolen accessoires: Rooster

TURBOGRILL+MAGN.

Om voedsel snel te bereiden en bruinen, een combinatie van magnetron, grill en ovenluchtconvectie.

Cannelloni [Bevroren]	650	3	20 - 25
Varkenskarbonade	350	3	30 - 40

Aanbevolen accessoires: Rooster

TURBOHETELUCHT FUNCTIES

SELECTEREN VAN DE FUNCTIES

Wanneer er een waarde knippert op het display, draai aan de *instelknop* om het te veranderen, druk daarna op \checkmark om te bevestigen en ga verder met de instellingen die volgen.

SNEL VOORVERW.

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

Als de ingestelde temperatuur is bereikt, houdt de oven de ingestelde temperatuur 10 minuten lang in stand; daarna schakelt hij zichzelf uit. Gedurende deze tijd wacht het apparaat tot u voedsel plaatst en een "Forced Air" (Hete lucht)-functie kiest om met de bereiding te beginnen.

HETELUCHT

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, zoals koekjes, muffins of pizza.

		°C	
Klein gebak		170	18 - 20
Appeltaart		160-170	65 - 70

Aanbevolen accessoires: Rechthoekige bakplaat / rooster.

TURBOHETELUCHT+MW

Om in korte tijd ovenschotels te bereiden.

		°C	
Heel brood	90	200	18 - 20
Groentegratin	350	200	22 - 30

Aanbevolen accessoires: Rooster

ONTDOOIEN

Voor het snel ontdooien van verschillende soorten voedsel, door gewoon het gewicht door te geven. Plaats het voedsel altijd rechtstreeks op het glazen draaiplateau, voor de beste resultaten.


	AANBEVOLEN GERECHT	GEWICHT
1  ***	VLEES (gehakt, moten, steaks, braadstukken)	100 g - 2 kg
2  ***	GEVOGELTE (hele kip, stukken, filets)	100 g - 3 kg
3  ***	VIS (heel, moten, filets)	100 g - 2 kg
4  ***	GROENTEN (gemengde groenten, doperwtten, broccoli, enz.)	100 g - 2 kg
5  ***	BROOD (heel brood, broodjes, kadetjes)	100 g - 2 kg

6th SENSE OPNIEUW 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. Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie. 1-2 minuten nagaartijd aan het einde van het opwarmen zorgt altijd voor een beter resultaat, met name bij bevroren voedsel.

6th SENSE CRISP

Om snel verschillende soorten bevroren voedsel te bereiden met perfecte krokante afwerking. De oven selecteert automatisch de bereidingsmethode, tijd en vermogen.

	AANBEVOLEN GERECHT	GEWICHT*
1 	FRIETEN (in een enkele laag uitspreiden en vóór de bereiding met zout bestrooien)	300 - 600 g
2 	PIZZA, DUNNE BODEM (bevroren)	250 - 500 g
3 	PIZZA, DIKKE BODEM (bevroren)	300 - 800 g
4 	KIPPENVLEUGELS (bevroren)	300 - 600 g

* Bij deze 6th Sense-functies hoeft u geen gewicht in te voeren: dankzij een intelligente sensor kan de oven automatisch de bereidingstijd afstellen op de hoeveelheid voedsel.

Benodigde accessoires: Crisperplaat, handvat voor de crisperplaat

6th SENSE STOMEN

Voor het stomen van voedsel als groenten of vis, met behulp van de bijgeleverde stoompan. De voorbereidingsfase genereert automatisch stoom, door het water dat op de bodem van de stoompan is gegoten aan de kook brengen.

De tijdsinstellingen voor deze fase kunnen variëren. De oven gaat vervolgens verder met het stomen van het voedsel, volgens de tijdsinstelling.

Stel 1-2 minuten in voor zachte groenten zoals broccoli en prei en 4-5 minuten voor hardere groenten zoals wortelen en aardappelen.

Open de deur niet tijdens deze functie.

Benodigde accessoires: Stomer

AUTO COOK

Om verschillende soorten gerechten en voedsel te bereiden en snel en gemakkelijk optimale resultaten te hebben. Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.

	AANBEVOLEN GERECHT	GEWICHT
1 	GEBRADEN KIP Kruid met olie en wrijf het vlees in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst bovenaan.	800 g - 1,5 kg
2 	CHOCOLADE KOEKJES* Rol het deeg uit tot een dikte van 5 mm, maak deegfiguurtjes met de gewenste vorm en verdeel ze gelijkmatig over de bakplaat.	1 baksel
3 	HELE VIS Kruid met olie, citroensap, look en peterselie. Wrijf het vlees in met zout.	600 g - 1,2 kg
4 	GRATIN Snijd in plakjes en leg ze dwars over elkaar in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas.	800 g - 2 kg
5 	ROSBIEF* Kruid met olie en wrijf het vlees in met zout en peper.	800 g - 1,5 kg

* Voorverwarmen start automatisch in deze functies: breng voedsel in wanneer gevraagd.

INSTELLINGEN

Om de oveninstellingen af te stellen (taal, klok, geluid, helderheid, Eco-modus).

Wanneer de modus "ECO" actief is, zal het display minder helder zijn om energie te besparen en zal de lamp na 1 minuut uitgaan. De display wordt automatisch terug ingeschakeld wanneer op een van de knoppen gedrukt wordt.

EERSTE GEBRUIK

1. DE TAAL SELECTEREN

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet. "ENGLISH" zal langs het display bladeren: Draai aan *de instelknop* om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal.



Druk op ✓ om de selectie te bevestigen.

Let op: De taal kan daarna veranderd worden in het menu "Instellingen".

2. DE TIJD REGELEN

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



Draai aan *de instelknop* om het juiste uur in te stellen en druk op ✓ : De kookwekker knippert op de display.



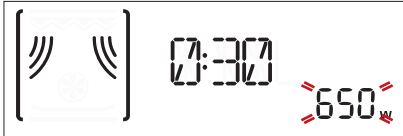
Draai aan *de instelknop* om de minuten in te stellen en druk op ✓ om te bevestigen.

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

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Draai aan de *selectieknop* totdat de gewenste functie wordt weergegeven op het display: op het display verschijnt het pictogram voor de functie en de basisinstellingen.



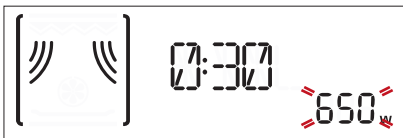
Om een item uit het menu te selecteren (het display geeft het eerste beschikbare item weer) aan *de instelknop* draaien totdat het gewenste item wordt weergegeven.



Druk op ✓ om de selectie te bevestigen: het display toont de basisinstellingen.

2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Op het display verschijnen de instellingen die in de juiste volgorde kunnen worden gewijzigd.



Wanneer er een waarde knippert op het display, druk dan op *de instelknop* om het te veranderen, druk daarna op ✓ om te bevestigen en ga verder met de instellingen die volgen (indien mogelijk).

Op dezelfde wijze stelt u het grillniveau in: Er zijn drie vermogensniveaus voor grillen: 3 (hoog), 2 (medium), 1 (laag).



Opmerking: Door te drukken op << kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

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



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

. 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.

. 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 ▷.

. JET START

Wanneer de oven is uitgeschakeld, drukt u op ▷ om het bereiden met de magnetronfunctie in te schakelen, op volle kracht (900 W) voor 30 seconden.

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

. 6th SENSE

CATEGORIEËN

Bij het gebruik van bepaalde automatische functies moet u een categorie selecteren voor het te bereiden voedsel, om de beste resultaten te bereiken.

De referentiecategorie komt overeen met het nummer dat staat vermeld op de bovenkant, rechts van het display.



Raadpleeg de tabel met beschrijvingen van de functies voor informatie over alle categorieën.

GARING

De meeste automatische functies geven aan dat u moet selecteren hoe doorbakken u het gerecht wilt hebben.

De mate van gaarheid kan worden gewijzigd gedurende de eerste 20 seconden nadat de functie gestart is: activeer de functie en draai daarna aan *de instelknop* om de gewenste instelling te selecteren.



ACTIES (VOEDSEL ROEREN OF DRAAIEN)

Bepaalde automatische functies vereisen dat u het voedsel draait of roert, bijvoorbeeld, en zullen onderbreken, zodat u dit kunt doen.



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.

. TIMER

































































Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan het display gebruikt worden als kookwekker. Om de functie te activeren en de gewenste duur in te stellen aan *de instelknop* draaien.



Druk op ✓ om de kookwekker te activeren: U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Let op: De kookwekker schakelt geen bereidingscyclussen in. Om de voor de kookwekker ingeschakelde tijd te veranderen drukt u op << om te pauzeren en daarna tweemaal op << om terug te gaan, om de huidige tijd te bekijken.

BEREIDINGSTABEL

GEREC	FUNCTIE	TEMP. (°C)/GRILL-NIVEAU	VERMOGEN (W)	TIJD	ACCESSOIRES
Luchtige cake		170	-	25-35	 
		200	90	22-28	 
Taarten met vulling (cheesecake, strudel, appeltaart)		180	-	45-60	 
Koekjes		150-160	-	25-30	
Meringues		100-120	-	40-50	
Broodjes		210-220	-	20-25	
Hele broden		180-200	-	30-35	
Pizza/Brood		225-250	-	15-25	
Quiche (groentetaart, quiche Lorraine)		180-190	-	40-50	 
Lasagne / pasta uit de oven		Medium	350-500	15-20	 
Gebraden lamsvlees/Kalfsvlees/Rosbief (1,3-1,5 kg)		170-180	-	70-80*	 
		160-180	160	50-55*	 
Rosbief medium (1,3-1,5 kg)		170-180	-	40-50*	 
Gebraden kip / konijn / eend (heel)		210-220	-	50-70*	 
		210-220	350	45-60*	 
Kip/konijn/eend		Gemiddeld-Hoog	350-500	20-30*	 
Gebakken vis (heel)		Hoog	160-350	20-25	 
Visfilets/moten		Hoog	-	15-20*	 
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Medium	500-650	30-35	 
Geroosterd brood		Hoog	-	8-10	
Worstjes / spiesen / spareribs / hamburgers		Gemiddeld-Hoog	-	20-30*	
Gebakken aardappels		Medium	350-500	20-30*	
Gebakken fruit		Medium	160-350	15-25	 
Groentegratin		Gemiddeld-Hoog	-	15-25	 

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

FUNCTIES



Grill



Grill + Magn.



Turbogrill+Magn.



Hetelucht



Tur hetel + Magn

ACCESSOIRES



Bakplaat



Rooster

Hittebestendige plaat
recipiënt geschikt voor
magnetron

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


PROBLEEMOPLOSSING

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

PRODUCTKAART

 De productfiche met energiegegevens van dit apparaat kan gedownload worden van de Whirlpool website docs.whirlpool.eu

HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD TE VERKRIJGEN

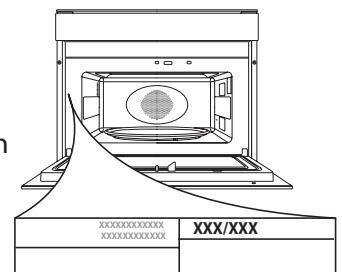
>  Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op onze website docs.whirlpool.eu (u kunt deze QR code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.



> U kunt ook contact opnemen met onze Consumentenservice.

CONTACT OPNEMEN MET ONZE 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.



400011671436