

# 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)

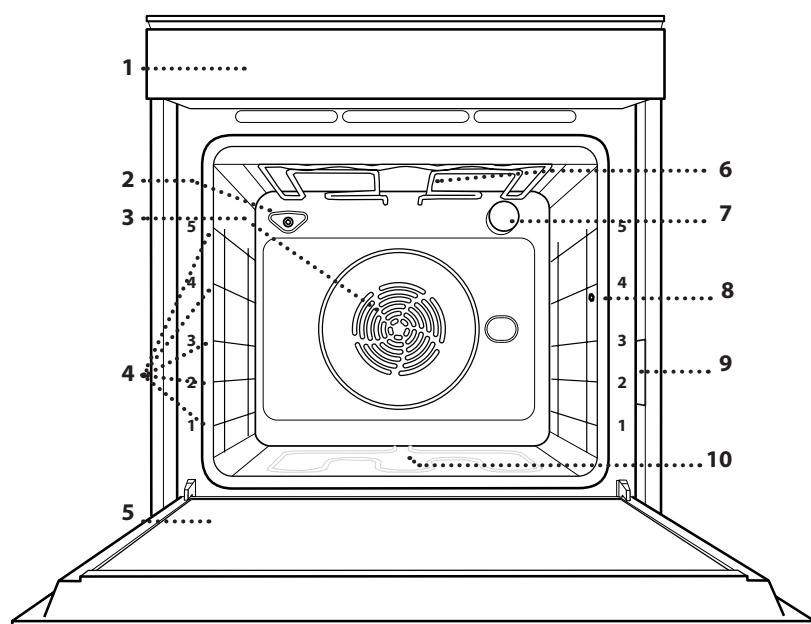


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) and following the instructions on the back of this booklet.



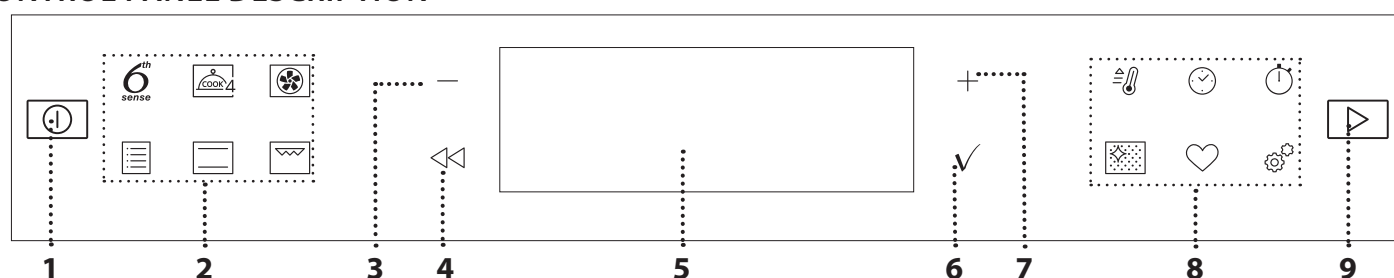
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

## PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. 6th Sense Humidity sensor
3. Fan and circular heating element (not visible)
4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Lamp
8. Meat probe insert point
9. Identification plate (do not remove)
10. Lower heating element (not visible)

## CONTROL PANEL DESCRIPTION



### 1. ON / OFF

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

### 2. FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

### 3. NAVIGATION BUTTON MINUS

For scrolling through a menu and decreasing the settings or values of a function.

### 4. BACK

For returning to the previous screen. During cooking, allows settings to be changed.

### 5. DISPLAY

### 6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

### 7. NAVIGATION BUTTON PLUS

For scrolling through a menu and increasing the settings or values of a function.

### 8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

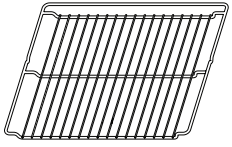
For quick access to the functions, duration, settings and favorites.

### 9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

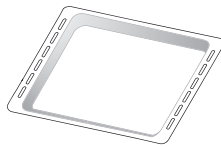
# ACCESSORIES

## WIRE SHELF



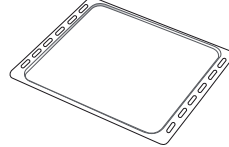
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

## DRIP TRAY



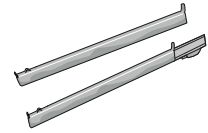
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

## BAKING TRAY



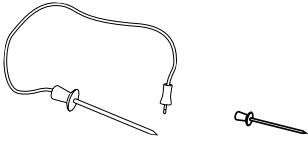
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

## SLIDING RUNNERS\*



To facilitate inserting or removing accessories.

## MEAT PROBE



To measure the core temperature of food during cooking.

\* Available only on certain models

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

## REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

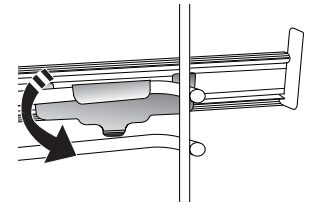
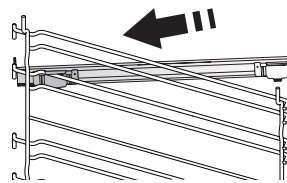
- To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

## FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.

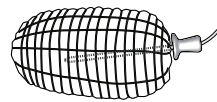
Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position.

To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.

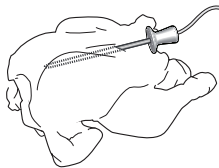


Please note: The sliding runners can be fitted on any level.

## USING THE MEATPROBE



Insert the food probe deep into the meat, avoiding bones or fatty areas. For poultry, insert the probe lengthways into the centre of the breast, avoiding hollow areas.



Place the food in the oven and connect the plug by inserting it into the connection provided on the righthand side of the oven's cooking compartment.

## FUNCTIONS

6<sup>th</sup>  
sense

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

These allow a fully automatic cooking for all types of food (Lasagna, Meat, Fish, Vegetables, Cakes & Pastries, Salt cakes, Bread, Pizza).

To get the best from this function, follow the indications on the relative cooking table.



### COOK 4

For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, cakes, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.



### FORCED AIR

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.



### TRADITIONALS

#### • CONVECT BAKE

For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.

#### • TURBO GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

#### • FROZEN BAKE

The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. The oven does not have to be preheated.

#### • SPECIAL FUNCTIONS

##### » MAXI COOKING

The function automatically selects the best cooking mode and temperature to cook large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.

##### » RISING

For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

##### » DEFROSTING

To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.

##### » KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.

##### » ECO FORCED AIR

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.



### CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



### GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.



### FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.



### TIMERS

For editing function time values.



### MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.



### AUTOMATIC OVEN CLEANING - PYRO

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature (approx. 500 °C). Two selfcleaning cycles are available: A complete cycle (Pyro) and a shorter cycle (Pyro Eco). We recommend using the quicker cycle at regular intervals and the complete cycle only when the oven is heavily soiled.



### FAVORITE

For retrieving the list of 10 favorite functions.



### SETTINGS

For adjusting the oven settings.

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.

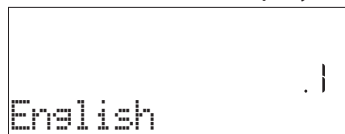
When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off".

By selecting "FACTORY RESET", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.

## 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 show on the display.



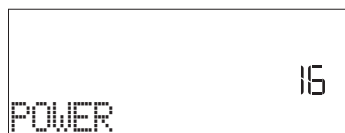
Press + or - to scroll through the list of available languages and select the one you require.

Press ✓ to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed by selecting "LANGUAGE" in "SETTINGS" menu, available by pressing ⚙️.

### 2. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13).



Press + or - to select 16 "High" or 13 "Low" and press ✓ to confirm.

### 3. SET THE TIME

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



Press + or - to set the current hour and press ✓: The two digits for the minutes will flash on the display.

Press + or - to set the minutes and press ✓ to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages. Select "CLOCK" in "SETTINGS" menu, available by pressing ⚙️.

### 4. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

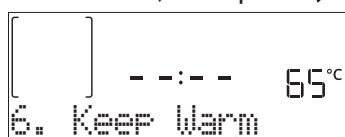
Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

## DAILY USE

### 1. SELECT A FUNCTION

Press ⏻ to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

The functions can be selected by pressing the icon for one of the main functions or by scrolling through a menu: To select an item from a menu (the display will show the first available item), press + or - to select the desired one, then press ✓ to confirm.



### 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. Pressing ⏪ allows you to change the previous setting again.

#### TEMPERATURE / GRILL LEVEL



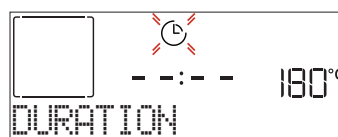
When the value flashes on the display, press + or - to change it, then press ✓ to confirm and continue with

the settings that follow (if possible).

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

Please note: Once the function has been activated, the temperature/grill level can be changed using + or -.

#### DURATION



When the ⌚ icon flashes on the display, press + or - 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 (untimed): Press ✓ or ▶ to confirm and start the function. By selecting this mode, you cannot program a delayed start.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing ⌚: press + or - to amend it and then press ✓ to confirm.

#### END TIME (START DELAY)

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. The display shows the end time while the ⌚

icon flashes.



Press + or - to set the time you want cooking to end, then press ✓ to confirm and activate the function. Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table. During the waiting time, you can press + or - to amend the programmed end time or press ⏪ to change other settings. By pressing ⌚, in order to visualize information, it is possible to switch between end time and duration.

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

These functions automatically select the best cooking mode, temperature and duration to cook, roast or bake all the dishes available.

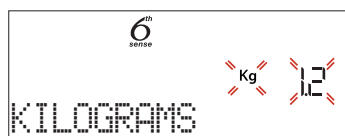
Furthermore, thanks to a special sensor able to recognize the moisture content of the food, some of the 6<sup>th</sup> Sense functions allow you to achieve optimal cooking for any kind of food without any setting: the sensor will stop the cooking at the perfect time. During the last few minutes of cooking only, a countdown will appear on the display, indicating the remaining cooking time.

Do not open the door when cooking with the sensor: If opened, the sensor will be deactivated. Cooking can be continued by using the traditional (manual) mode.

Close the door and then press ▶ to continue cooking.

In recipes which don't use the sensor, when required, you will simply indicate the characteristic of food to obtain an optimal result.

### WEIGHT / HEIGHT (ROUND-TRAY-LAYERS)



To set the function correctly, follow the indications on the display, when prompted, and press + or - to set the required value then press ✓ to confirm.

### DONENESS / BROWNING

In some 6<sup>th</sup> Sense functions it is possible to adjust the doneness level.



When prompted, press + or - to select the desired level between rare (-1) and well done (+1). Press ✓ or

▶ to confirm and start the function.

In the same way, where allowed, in some 6<sup>th</sup> Sense functions, it's possible to adjust the browning level between low (-1) and high (+1).

### 3. START THE FUNCTION

At any time, if the default values are those desired or once you have applied the settings you require, press ▶ to activate the function.

During the delay phase, by pressing ▶ the oven will ask if you want to skip this phase, starting immediately the function.

Please note: Once a function has been selected, the display will recommend the most suitable level for each function. At any time you can stop the function that has been activated by pressing ⏏.

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display. Press ⏪ to return to previous screen and select a different function or wait for a complete cooling.

### 4. PREHEATING

Some functions have an oven preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature, requiring to "ADD FOOD". At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing ✓ or ▶.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will stop pause it.

The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want the oven to reach using + or -.

### 5. TURN OR CHECK FOOD

Some 6<sup>th</sup> Sense functions will require the food to be turned during cooking.



An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Open the door, do the action prompted by the display and close the door, then press ▶ to continue cooking.

In the same way, at 10% of time before the end of cooking, the oven prompts you to check the food.



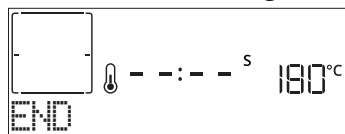
An audible signal will sound and the display shows the

action to be done. Check the food, close the door and press or to continue cooking.

Please note: Press to skip these actions. Otherwise, if no action is done after a certain time the oven will continue the cooking.

## 6. END OF COOKING

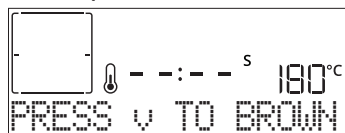
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



Press to continue cooking in manual mode (untimed) or press to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained.

## BROWNING

Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.



When the display shows the relevant message, if required press to start a five-minute browning cycle. You can stop the function at any time by pressing to switch the oven off.

## . FAVORITES

Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 10 on your list of favorites.



If you would like to save a function as a favorite and store the current settings for future use, press otherwise, to ignore the request press .

Once has been pressed, press the or to select the number position, then press to confirm.

Please note: If the memory is full or the number chosen has already been taken, the oven will ask you to confirm overwriting the previous function.

To call up the functions you have saved at a later time, press : The display will show your list of favorite functions.



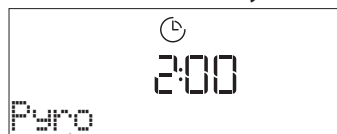
Press or to select the function, confirm by pressing , and then press to activate.

## . AUTOMATIC CLEANING – PYRO

**Do not touch the oven during the Pyro cycle.  
Keep children and animals away from the oven  
during and after (until the room has finished airing)  
running the Pyro cycle.**

Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the selfcleaning cycle. For optimum cleaning results, remove the worst soiling with a damp sponge before using the Pyro function. We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

Press to show "Pyro" on the display.



Press or to select the desired cycle, then press to confirm. Once a cycle has been selected, if desired, press or to set end time (start delay), then press to confirm.

Clean the door and remove all accessories as prompted, then close the door and press when done: the oven will begin the self-cleaning cycle, while the door locks automatically: a warning message appears on the display, along with a countdown indicating the status of the cycle in progress.

Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level.

## . MINUTEMINDER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and press or : The icon will flash on the display.

Press or to set the length of time you require and then press to activate the timer.



An audible signal will sound and the display will indicate once the minuteminder has finished counting down the selected time.



Please note: The minuteminder does not activate any of the cooking cycles. Press or to change the time set on the timer.

Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function.


Press to switch on the oven and then select the function you require.

Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.


Please note: During this phase, it isn't possible to see the

minuteminder (only the  icon will be displayed), that will continue counting down in background. To retrieve the minuteminder screen press  to stop the function that is currently active.

### KEYLOCK

To lock the keypad, press and hold  for at least five seconds. Do this again to unlock the keypad.






Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing .

### USING THE MEAT PROBE (IF PRESENT)

Using the probe enables you to measure the core temperature of the meat during cooking to ensure that it reaches the optimum temperature. The temperature of the oven varies according to the function that you have selected, but cooking is always programmed to finish once the specified temperature has been reached. Once you have inserted the probe, an audible signal is activated and "Probe Plugged" appears on the display.

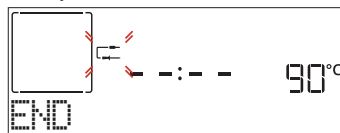





Select the function you require from those that are compatible (Conventional, Forced Air, Convection Bake, Turbogrill, Eco Forced Air, Maxi Cooking, 6<sup>th</sup> Sense functions): The display prompts to set the target temperature of the probe: Press  or  to set it and press  to set the following cooking parameters.

As cooking is programmed to finish once the required temperature has been reached, it is not possible to set the cooking time or set a specific time for cooking to end. The light will remain switched on until the probe is removed.






If the probe is removed during cooking, it will continue by the traditional mode (untimed).








































An audible signal will sound and the display will indicate when the probe has reached the required temperature.









Please note: To change the settings subsequently, press  or  for the probe temperature or press  for other settings. An audible signal and a message will tell you if use of the probe is not compatible with the action done. If this is the case, remove the probe.

## 6<sup>th</sup> sense COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES		QUANTITY	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
LASAGNA	-	0.5 - 3 kg	-	2 
MEAT	Beef-roasted	Roast (doneness 0)	0.6 - 2 kg *	3 
		Hamburgers (doneness 0)	1.5 - 3 cm	3/5  
		Roast-Slow cooking (doneness 0)	0.6 - 2 kg *	3 
	Pork-roasted	Roast	0.6 - 2.5 kg *	3 
		Leg of pork	0.5 - 2.0 kg *	3 
		Sausages & wurstel	1.5 - 4 cm	2/3  
	Veal-roasted		0.6 - 2.5 kg	3 
	Lamb-roasted	Roast (doneness 0)	0.6 - 2.5 kg *	2 
		Leg (doneness 0)	0.5 - 2.0 kg *	2 
	Chicken-roasted	Whole	0.6 - 3 kg *	2 
		Whole-stuffed	0.6 - 3 kg *	2 
		Fillet & breast	1 - 5 cm	2/3  
	Whole turkey-roasted	Whole	0.6 - 3 kg *	2 
		Whole stuffed	0.6 - 3 kg *	2 
Kebabs		1 grid	5  	

























































































FOOD CATEGORIES		QUANTITY	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES	
FISH	Filets	0.5 - 3 cm	-	3  2 	
	Filets-frozen	0.5 - 3 cm	-	3  2 	
VEGETABLES	Vegetables-roasted	Potatoes	0.5 - 1.5 kg *	-	3 
		Potatoes- frozen	0.5 - 1.5 kg *	-	4 
		Vegetables-stuffed	0.1 - 0.5 kg each	-	3 
		Vegetables-roasted	0.5 - 1.5 kg	-	3 
	Vegetables-gratin	Potatoes	1 tray	-	3 
		Tomatoes	1 tray	-	3 
		Peppers	1 tray	-	3 
		Broccoli	1 tray	-	3 
		Cauliflowers	1 tray	-	3 
		Others	1 tray	-	3 
CAKES & PASTRIES	Rising cakes in tin	Sponge Cake	0.5 - 1.2 kg	-	3 
	Muffins & Cupcakes	-	40 - 80 g each *	-	3 
	Pastries & filled pies	Cookies	0.3 - 0.6 kg *	-	3 
		Choux pastry	1 tray	-	3 
		Tart	0.4 - 1.6 kg *	-	3 
		Strudel	0.4 - 1.6 kg	-	5 
		Fruit filled pie	0.5 - 2 kg	-	3 
QUICHES	Quiche Lorraine	0.8 - 1.2 kg *	-	2 	
	Quiche	0.8 - 1.2 kg *	-	2 	
BREAD	Rolls	60 - 150 g each *	-	3 	
	Medium size	200 - 500 g each *	-	3 	
	Sandwich Loaf in tin	400 - 600 g each *	-	2 	
	Big bread	0.7 - 2.0 kg *	-	2 	
	Baguettes	200 - 300 g each *	-	3 	
	Special bread	1 tray *	-	2 	
PIZZA & FOCACCIA	Thin	round - tray *	-	2 	
	Thick	round - tray *	-	2 	
	Frozen	1 - 4 layers *	-	-	2 
			-	-	4  2 
			-	-	5  3  1 
	Focaccia	Thin	1 tray *	-	2 
Thick		1 tray *	-	2 	

\* Suggested quantity.

ACCESSORIES						
	Wire shelf	Oven tray or cake tin on wire shelf	Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	Meat probe



# COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes		Yes	170	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	 
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	160 - 200	30 - 85	
		Yes	160 - 200	35 - 90	 
Cookies		Yes	150	20 - 40	
		Yes	140	30 - 50	
		Yes	140	30 - 50	 
		Yes	135	40 - 60	  
Small cakes / Muffin		Yes	170	20 - 40	
		Yes	150	30 - 50	
		Yes	150	30 - 50	 
		Yes	150	40 - 60	  
Choux buns		Yes	180 - 200	30 - 40	
		Yes	180 - 190	35 - 45	 
		Yes	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringues		Yes	90	110 - 150	
		Yes	90	130 - 150	 
		Yes	90	140 - 160 *	  
Pizza / Bread / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	
		Yes	190 - 230	20 - 50	 
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	220 - 240	25 - 50 *	  
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	
		Yes	250	10 - 20	 
		Yes	220 - 240	15 - 30	  
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 55	
		Yes	180 - 190	45 - 60	 
		Yes	180 - 190	45 - 70 *	  
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	
		Yes	180 - 190	20 - 40	 
		Yes	180 - 190	20 - 40 *	  

## FUNCTIONS



Conventional



Forced air

Convection  
bake

Grill



TurboGrill



MaxiCooking



Cook 4



Eco Forced air

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Lasagna / Flans / Baked pasta / Cannelloni		Yes	190 - 200	45 - 65	3
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling 2 kg		—	170	110 - 150	2
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	3
Turkey / Goose 3 kg		Yes	190 - 200	80 - 130	2
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 60	2
Toast		—	3 (High)	3 - 6	5
Fish fillets / Steaks		—	2 (Mid)	20 - 30 **	4 3
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		—	2 - 3 (Mid - High)	15 - 30 **	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		—	2 (Mid)	55 - 70 ***	2 1
Leg of lamb / Shanks		—	2 (Mid)	60 - 90 ***	3
Roast potatoes		—	2 (Mid)	35 - 55 ***	3
Vegetable gratin		—	3 (High)	10 - 25	3
Cookies	Cookies	Yes	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarts	Tarts	Yes	170	50 - 70	5 3 2 1
Round pizzas	Pizza	Yes	210	40 - 60	5 3 2 1
Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagna (level 3) / meat (level 1)		Yes	190	40 - 120 *	5 3 1
Complete meal: Fruit tart (level 5) / roasted vegetables (level 4) / lasagna (level 2) / cuts of meat (level 1)	Menu	Yes	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagna & Meat		Yes	200	50 - 100 *	4 1
Meat & Potatoes		Yes	200	45 - 100 *	4 1
Fish & Vegetables		Yes	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints		—	200	80 - 120 *	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)		—	200	50 - 100 *	3

\* Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

\*\* Turn food halfway through cooking.

\*\*\* Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

#### HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food.

Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required).

Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used.

Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings.

Use the accessories supplied and preferably darkcoloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

ACCESSORIES						
	Wire shelf	Oven tray or cake tin on wire shelf	Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	Meat probe (if supplied)

## CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven 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.

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

### EXTERIOR SURFACES

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

### INTERIOR SURFACES

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

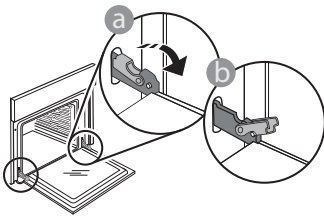
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

### ACCESSORIES

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

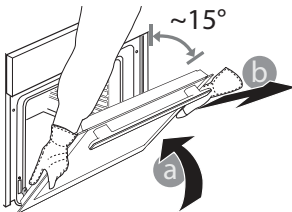
### REMOVING AND REFITTING THE DOOR

1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



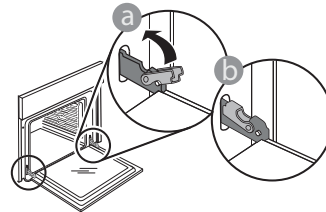
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

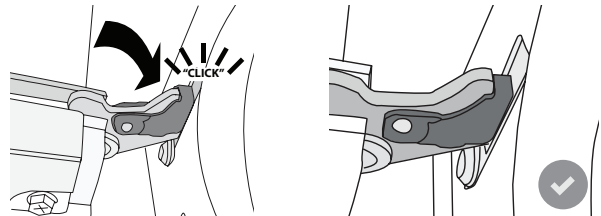


Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

3. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.



Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



4. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

## REPLACING THE LAMP

5. Disconnect the oven from the power supply.
6. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
7. Reconnect the oven to the power supply.


Please note: Only use 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.


## 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 display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
A 6th sense cooking function ends without displaying a countdown. Cooking ends before the end of the countdown.	Amount of food different from the recommended range. Door open during cooking.	Open the door and check the doneness of food. If necessary, complete cooking by selecting a traditional function.
The oven does not heat up. The function does not start.	"DEMO" mode is running.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
The light switches off.	"ECO" mode is "On".	Access "ECO" from "SETTINGS" and select "Off".
The door will not open.	Cleaning cycle in progress.	Wait for the function to finish and for the oven to cool down.

## PRODUCT FICHE

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

## HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

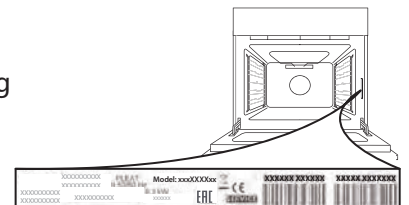
>  [www.docs.whirlpool.eu](http://www.docs.whirlpool.eu) Download the Use and Care Guide from our website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> 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.



# GUÍA DE CONSULTA DIARIA



## GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO WHIRLPOOL

Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

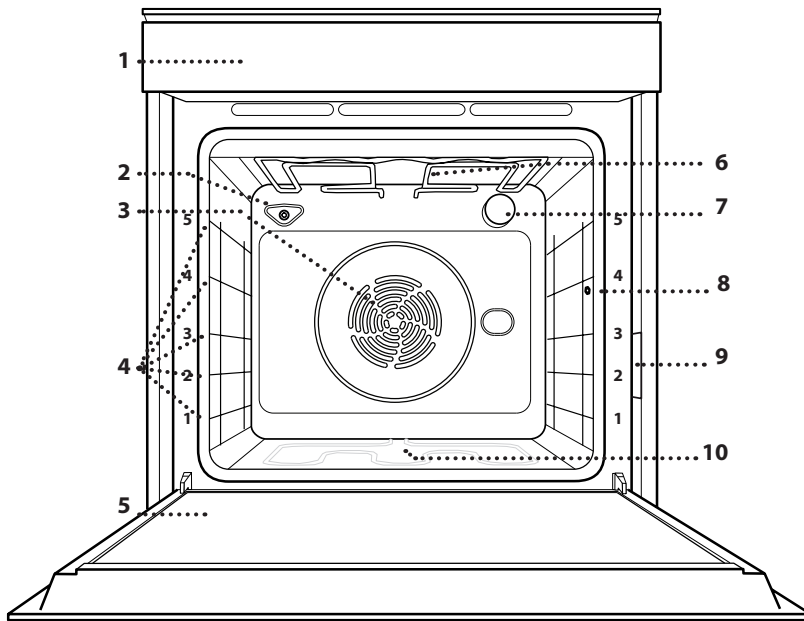


Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado en nuestra página web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) y siguiendo las instrucciones del dorso de este documento.



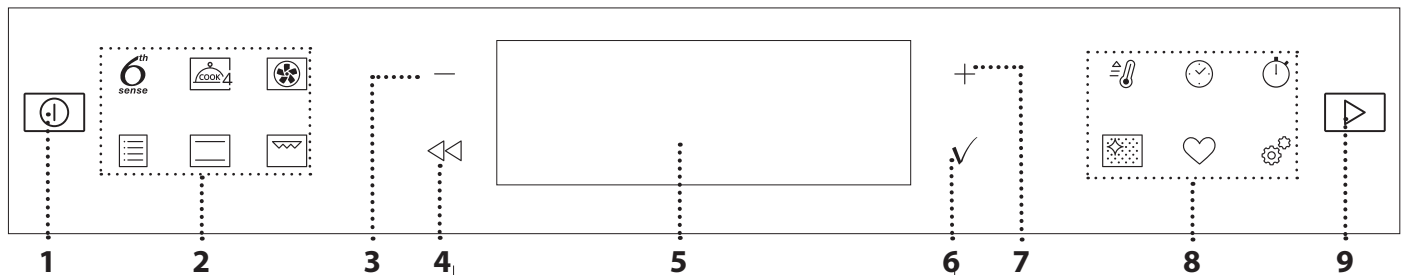
Antes de utilizar por primera vez el aparato lea detenidamente la guía de Higiene y seguridad.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Sensor de humedad 6th Sense
3. Ventilador y resistencia circular (no visible)
4. Guías para estantes (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
5. Puerta
6. Resistencia superior / grill
7. Lámpara
8. Punto de inserción de la sonda para carne
9. Placa de características (no debe retirarse)
10. Resistencia inferior (no visible)

## DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



### 1. ON / OFF

Sirve para encender o apagar el horno, y para detener una función activa.

### 2. ACCESO DIRECTO A LAS FUNCIONES

Sirve para obtener acceso rápido a las funciones y al menú.

### 3. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MENOS

Sirve para desplazarse por un menú y reducir los ajustes o valores de una función.

### 4. ATRÁS

Sirve para volver a la pantalla anterior. Durante la cocción, permite cambiar los ajustes.

### 5. PANTALLA

Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

### 7. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MÁS

Sirve para desplazarse por un menú e incrementar los ajustes o valores de una función.

### 8. ACCESO DIRECTO A LAS OPCIONES/FUNCIONES

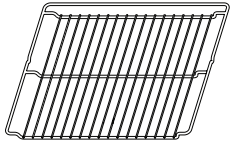
Sirve para obtener acceso rápido a las funciones, a la duración, a los ajustes y a los favoritos.

### 9. INICIO

Sirve para iniciar una función utilizando la configuración específica o básica.

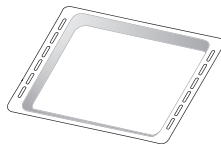
# ACCESORIOS

## REJILLA



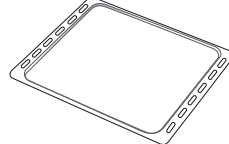
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

## GRASERA



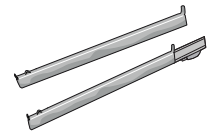
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

## BANDEJA PASTELERA



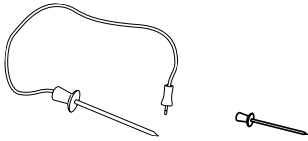
Se utiliza para pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

## GUÍAS DESLIZANTES\*



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

## SONDA DE CARNE



Para medir la temperatura del centro de los alimentos durante la cocción.

\* Disponible en determinados modelos solamente

El número y el tipo de accesorios puede variar dependiendo del modelo comprado.

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

## INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

## CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

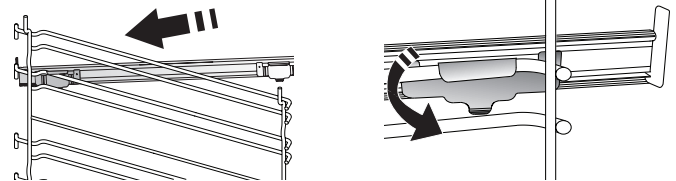
- Para extraer las guías para estantes, levántelas y saque la parte inferior con cuidado de su alojamiento: Ahora puede extraer las guías.
- Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

## MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES (SI PROCEDE)

Extraiga las guías para los estantes del horno y quite el plástico de protección de las guías deslizantes.

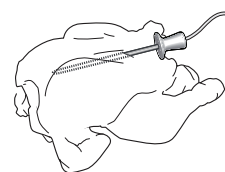
Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. Baje el otro clip a su posición.

Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.



Nota: Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel.

## USO DE LA SONDA PARA CARNE



horno.

Introduzca la sonda de alimentos dentro de la carne, evitando huesos y zonas de grasa. En las aves, introduzca la sonda longitudinalmente en el centro de la pechuga, evitando zonas huecas. Coloque el alimento en el horno y conecte el enchufe introduciéndolo en la conexión prevista en la parte derecha del compartimento del

## FUNCIONES

6<sup>th</sup>  
sense

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

Permiten una cocción completamente automática para todo tipo de platos (lasaña, carne, pescado, tartas y pasteles dulces, tartas saladas, pan o pizza).

Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.



### COOK 4

Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en cuatro estantes distintos al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para hornear galletas, tartas, pizzas redondas (también congeladas) y para preparar un menú completo. Siga la tabla de cocción para obtener los mejores resultados.



### AIRE FORZADO

Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en diferentes estantes (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.



### TRADICIONALES

#### • HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar carne y hornear tartas con relleno en un único estante.

#### • TURBO GRILL

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, roast beef, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

#### • HORNEAR CONG

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el modo de cocción ideal para 5 tipos diferentes de alimentos congelados preparados. No es necesario precalentar el horno.

#### • FUNCIONES ESPECIALES

##### » MAXI COOKING

Esta función selecciona automáticamente la mejor forma de cocción y temperatura para cocinar una gran cantidad de carne (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a los alimentos durante la cocción para obtener un resultado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.

##### » FERMENTAR MASA

Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.

##### » DESCONGELANDO

Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central. Además, se recomienda dejar los alimentos

en su envase para evitar que se sequen por fuera.

##### » MANT. CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

##### » ECO AIRE FORZADO

Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.



### CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



### GRILL

Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.



### PRECALEN. RÁPIDO

Para precalentar el horno rápidamente.



### TEMPORIZADORES

Para editar los valores de tiempo de la función.



### TEMPORIZADOR

Para controlar el tiempo sin activar una función.



### LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL HORNO - LIMP. PIRO

Para eliminar las salpicaduras de cocción utilice un ciclo a muy alta temperatura (aprox. 500 °C). Es posible elegir entre dos ciclos de limpieza automática: Un ciclo completo (Limp. Piro) y un ciclo reducido (Limp. Piro Eco). Le recomendamos utilizar el ciclo más rápido de forma periódica y utilizar el ciclo completo solamente cuando el horno esté muy sucio.



### FAVORITOS

Para recuperar la lista de las 10 funciones favoritas.



### AJUSTES

Para ajustar los ajustes del horno.

Cuando el modo «Eco» está activado, se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía y la lámpara se apaga al cabo de 1 minuto. Se volverá a activar automáticamente al pulsar cualquier botón.

Cuando «DEMO» está establecido en «On», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. Para desactivar este modo, acceda a «DEMO» desde el menú de «AJUSTES» y seleccione «Off».

Si selecciona «RES. AJUSTE FAB.», el producto se apagará y después volverá a su puesta en marcha por primera vez. Se borrarán todos los ajustes.

# PRIMER USO

## 1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora: La pantalla mostrará «English».



Pulse + o - para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccione el idioma que desee. Pulse ✓ para confirmar su selección.

Nota: El idioma puede cambiarse posteriormente seleccionando «IDIOMA» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar

## 2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con el de una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW (16): Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor (13).



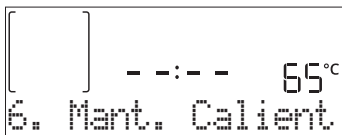
Pulse + o - para seleccionar 16 «Alto» o 13 «Bajo» y pulse ✓ para confirmar.

# USO DIARIO

## 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Pulse para encender el horno: la pantalla mostrará la última función principal en curso o el menú principal.

Puede seleccionar las funciones pulsando el icono de una de las funciones principales o desplazándose por el menú: Para seleccionar un elemento del menú (la pantalla mostrará el primer elemento disponible), pulse + o - para seleccionar el elemento deseado y después pulse ✓ para confirmar.



## 2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden. Pulsando puede volver a cambiar el ajuste anterior.

### TEMPERATURA / NIVEL POT. GRILL



Cuando el valor parpadee en la pantalla, pulse + o - para cambiarlo, después pulse ✓ para confirmar y siga

## 3. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

Después de seleccionar la potencia, tendrá que configurar la hora actual: En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.



Pulse + o - para establecer la hora actual y pulse ✓ : En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos. Pulse + o - para ajustar los minutos y pulse ✓ para confirmar.

Nota: Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver a configurar la hora. Seleccione «RELOJ» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar

## 4. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (p. ej. «Aire forzado» u «Horno de Convección»).

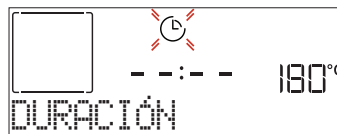
Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

con los ajustes siguientes (si es posible).

Del mismo modo puede ajustar el nivel del grill: Existen tres niveles de potencia para el grill: 3 (alta), 2 (media), 1 (baja).

Nota: Una vez activada la función, se puede cambiar la temperatura o el nivel del grill con + o - .

### DURACIÓN



Cuando el icono parpadee en la pantalla, pulse + o - para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse ✓ para confirmar. Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción (sin tiempo programado: Pulse ✓ o para confirmar e iniciar la función. Si selecciona este modo no puede programar un inicio diferido.

Nota: Pulse para ajustar el tiempo de cocción establecido: pulse + o - para cambiarlo y pulse ✓ para confirmar.

### TIEMPO FINAL (APLAZAMIENTO)

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando la hora de finalización. La pantalla muestra la hora de finalización mientras el icono parpadea.





Pulse  $+$  o  $-$  para configurar la hora a la que quiere que termine la cocción y pulse  $\checkmark$  para confirmar y activar la función. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentamiento del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción. Durante el tiempo de espera, puede pulsar  $+$  o  $-$  para cambiar la hora de finalización programada o pulsar  $\llcorner$  para cambiar otros ajustes. Si pulsa  $\odot$  para ver la información, puede cambiar entre la hora de finalización y la duración.

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

Estas funciones seleccionan de forma automática el mejor modo de cocción y la mejor la temperatura y duración para cocinar, asar u hornear todos los platos disponibles.

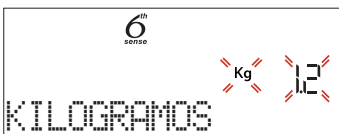
Además, gracias a un sensor especial capaz de reconocer el contenido de humedad en los alimentos, algunas funciones 6<sup>th</sup> Sense permiten conseguir una cocción óptima de cualquier tipo de alimento sin establecer ninguna configuración: el sensor detendrá la cocción en el momento perfecto. Solo durante los últimos minutos de la cocción aparecerá una cuenta atrás en la pantalla indicando el tiempo de cocción restante.

No abra la puerta cuando cocine con el sensor: Si la abre, el sensor se desactivará. Puede continuar con la cocción utilizando el modo tradicional (manual).

Cierre la puerta y pulse  $\triangleright$  para seguir con la cocción.

En las recetas que no utilicen el sensor, cuando sea necesario, únicamente deberá indicar las características del alimento para obtener un resultado óptimo.

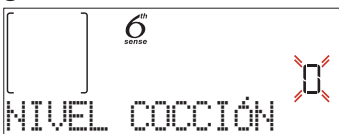
### PESO / ALTURA (NIVEL DE BANDEJAS REDONDAS)



Para configurar la función correctamente, siga las indicaciones en la pantalla cuando se muestren y pulse  $+$  o  $-$  para establecer el valor deseado, después pulse  $\checkmark$  para confirmar.

### NIVEL COCCIÓN / GRATINAR

En algunas funciones 6<sup>th</sup> Sense se puede ajustar el grado de cocción.



Cuando se indique, pulse  $+$  o  $-$  para seleccionar el nivel deseado entre poco hecho (-1) y muy hecho (+1). Pulse  $\checkmark$  o  $\triangleright$  para confirmar e iniciar la función.

Del mismo modo, cuando sea posible, en algunas

funciones 6<sup>th</sup> Sense puede ajustarse el nivel de gratinado entre bajo (-1) y alto (+1).

### 3. INICIO DE LA FUNCIÓN

En cualquier momento, si los valores predeterminados son los deseados o una vez aplicados los ajustes que desea, pulse  $\triangleright$  para activar la función.

Durante la fase de inicio diferido, si pulsa  $\triangleright$  el horno le preguntará si desea omitir esta fase e iniciar la función inmediatamente.

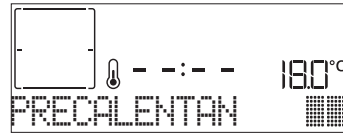
Nota: Una vez seleccionada una función, la pantalla recomendará el nivel más adecuado para cada función. En cualquier momento puede detener una función activa pulsando  $\odot$ .

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla.

Pulse  $\llcorner$  para volver a la pantalla anterior y seleccionar una función distinta o espere a que se enfríe por completo.

### 4. PRECALENTANDO

Algunas funciones incluyen una fase de precalentamiento de horno: Una vez iniciada la función, la pantalla indica que se ha activado la fase de precalentamiento.



Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida y le pedirá «AÑADIR ALIMENTO». En ese momento, abra la puerta, introduzca los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción pulsando  $\checkmark$  o  $\triangleright$ .

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pausará el proceso.

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento. La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento utilizando  $+$  o  $-$ .

### 5. DAR LA VUELTA O COMPROBAR EL ALIMENTO

Algunas funciones 6<sup>th</sup> Sense requerirán que dé la vuelta a la comida durante la cocción.




Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar. Abra la puerta, realice la acción indicada por la pantalla y cierre la puerta, después pulse  $\triangleright$  para seguir cocinando.

Del mismo modo, cuando haya pasado el 10 % del tiempo de la cocción el horno le solicitará que compruebe el estado de la comida.



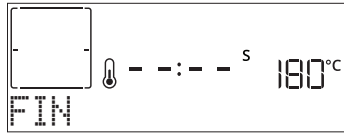
Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar. Compruebe la comida,



cierre la puerta y pulse  o  para seguir cocinando.

Nota: Pulse  para omitir estas acciones. Por otro lado, si no se realiza ninguna acción pasado un tiempo, el horno continuará con la cocción.

## 6. FINAL DE COCCIÓN

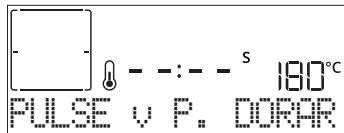
Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.





Pulse  para seguir cocinando en modo manual (sin tiempo programado) o pulse  para alargar el tiempo de cocción configurando una nueva duración. En ambos casos, los parámetros de cocción se mantendrán.

## GRATINAR

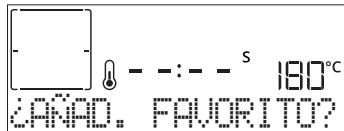
Algunas funciones del horno le permiten gratinar la superficie de los alimentos activando el grill una vez finalizada la cocción.









Cuando la pantalla lo indique, si lo desea pulse  para iniciar un ciclo de gratinado de cinco minutos. Puede detener la función en cualquier momento pulsando  para apagar el horno.

## . FAVORITOS


Una vez completada la cocción, la pantalla le indicará que guarde la función asignándole un número del 1 al 10 en su lista de favoritos.







Si desea guardar una función como favorita y memorizar los ajustes actuales para el futuro, mantenga pulsado , si desea ignorar la solicitud, pulse .

Una vez pulsado , pulse  o  para seleccionar el número, después pulse  para confirmar.

Nota: Si la memoria está llena o si el número seleccionado ya está ocupado, el horno le solicitará la confirmación para sobrescribir la función anterior.

Para activar las últimas funciones guardadas, pulse  : La pantalla mostrará una lista de sus funciones favoritas.



Pulse  o  para seleccionar la función, confirme pulsando , y después pulse  para activarla.







## . LIMPIEZA AUTOMÁTICA – LIMP. PIRO


**No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica. Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.**

Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función (incluidas las guías de los estantes). Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza. Para obtener los mejores resultados de limpieza, antes de utilizar la función de limpieza pirolítica, elimine la suciedad más importante con un paño húmedo. Le recomendamos activar la función Limp. Pirolítica solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Pulse  para mostrar «Limp. Piro» en la pantalla.









Pulse  o  para seleccionar el ciclo deseado y después pulse  para confirmar. Una vez seleccionado un ciclo, si lo desea pulse  o  para ajustar el tiempo final (inicio diferido) y después pulse  para confirmar.

Limpie la puerta y retire todos los accesorios según se indique, después cierre la puerta y pulse  cuando termine: el horno iniciará el ciclo de autolimpieza y la puerta se bloquea automáticamente: en la pantalla aparece un mensaje de advertencia junto con una cuenta atrás que indica el estado del ciclo en curso.

Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro.



## . TEMPORIZADOR

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar esta función, asegúrese de que el horno esté apagado y pulse  o  : El icono  parpadeará en la pantalla.


Pulse  o  para seleccionar el tiempo que necesita y pulse  para activar el temporizador.





Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.

Nota: El cuentaminutos no activa ninguno de los ciclos de cocción. Pulse  o  para cambiar el tiempo ajustado en el temporizador.


Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

Pulse  para encender el horno y después seleccione la función que desee.


Una vez iniciada la función, el temporizador seguirá la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.

Nota: Durante esta fase, no es posible ver el temporizador (solo se mostrará el icono ) , que continuará con su cuenta atrás en segundo plano. Si desea recuperar la pantalla del temporizador, pulse  para detener la función que esté activa.

**. BLOQ. DE TECLAS**

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado  durante al menos cinco segundos. Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.




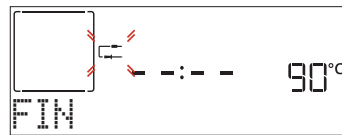
Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción. Por motivos de seguridad, puede apagar el horno en cualquier momento pulsando el botón .


**. USO DE LA SONDA DE CARNE (SI LA HAY)**

La sonda para carne permite medir la temperatura interior de la carne durante la cocción para asegurarse de que esta alcanza la temperatura óptima. La temperatura del horno varía según la función que haya seleccionado, pero la cocción siempre se programa para terminar una vez alcanzada la temperatura especificada. Una vez introducida la sonda, se activará una señal acústica y en la pantalla se mostrará «Sonda conectada».

























































Seleccione la función que desea entre las funciones compatibles (Convencional, Aire forzado, Horno convecc., Turbo grill, Eco aire forzado, Maxi Cooking y 6<sup>th</sup> Sense): La pantalla indica que debe seleccionar la temperatura deseada de la sonda: Pulse + o - para configurarla y pulse  para ajustar los siguientes parámetros de cocción. Como la cocción está programada para terminar una vez alcanzada la temperatura deseada, no es posible configurar el tiempo de cocción o establecer una hora específica para que acabe la cocción. La luz permanecerá encendida hasta que se extraiga la sonda. Si la sonda se extrae durante la cocción, esta continuará según el modo tradicional (sin tiempo programado). Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la sonda ha alcanzado la temperatura necesaria.









Nota: Para cambiar los ajustes posteriormente, pulse + o - para acceder a la temperatura de la sonda o pulse  para acceder a otros ajustes. Una señal acústica y un mensaje le indicarán si el uso de la sonda no es compatible con la acción realizada. Si esto sucede, extraiga la sonda.

**6<sup>th</sup> sense TABLA DE COCCIÓN**

























































































CATEGORÍAS DE ALIMENTOS		CANTIDAD	DAR LA VUELTA (DEL TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
LASAÑA	-	0,5-3 kg	-	2 
CARNE	Buey asado	Asado (grado de cocción 0)	0,6-2 Kg *	3 
		Hamburguesas (grado de cocción 0)	1,5-3 cm	3/5 
		Asado-Cocción lenta (grado de cocción 0)	0,6-2 Kg *	3 
	Cerdo asado	Asado	0,6-2,5 kg *	3 
		Pierna de cerdo	0,5-2,0 kg *	3 
		Salchichas y wurstel	1,5-4 cm	2/3 
	Ternera asada		0,6-2,5 kg *	3 
	Cordero asado	Asado (grado de cocción 0)	0,6-2,5 kg *	2 
		Pierna (grado de cocción 0)	0,5-2,0 kg *	2 
	Pollo asado	Entero	0,6-3 kg *	2 
		Entero relleno	0,6-3 kg *	2 
		Filete y pechuga	1-5 cm	2/3 
	Pavo entero asado	Entero	0,6-3 kg *	2 
Entero relleno		0,6-3 kg *	2 	
Pinchos morunos		1 parrilla	1/2 	

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS		CANTIDAD	DAR LA VUELTA (DEL TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS	
PESCADO	Filetes	0,5-3 cm	-	3  2 	
	Filetes congelados	0,5-3 cm	-	3  2 	
VERDURAS	Verduras asadas	Patatas	0,5-1,5 kg *	-	3 
		Patatas cong.	0,5-1,5 kg *	-	4 
		Verduras rellenas	0,1-0,5 kg cada una	-	3 
		Verduras asadas	0,5-1,5 kg	-	3 
	Verduras gratinadas	Patatas	1 bandeja	-	3  
		Tomates	1 bandeja	-	3  
		Pimientos	1 bandeja	-	3  
		Brócoli	1 bandeja	-	3  
		Coliflor	1 bandeja	-	3  
		Otros	1 bandeja	-	3  
TARTAS Y PASTELES DULCES	Pasteles en molde	Bizcocho	0,5-1,2 kg	-	3  
	Panecillos y cupcakes	-	40-80 g cada una *	-	3 
	Tartas dulces y tartas rellenas	Galletas	0,3-0,6 kg *	-	3 
		Pasta choux	1 bandeja	-	3 
		Tarta	0,4-1,6 kg *	-	3  
		Strudel	0,4-1,6 kg	-	5 
		Tarta rellena de frutas	0,5-2 kg	-	3  
QUICHES	Quiche Lorraine	0,8-1,2 kg *	-	2  	
	Quiche	0,8-1,2 kg *	-	2  	
PAN	Bollos	60-150 g cada uno *	-	3 	
	Tamaño mediano	200-500 g cada uno *	-	3 	
	Barra de pan de molde	400-600 g cada uno *	-	2  	
	Pan grande	0,7-2,0 kg *	-	2 	
	Baguettes	200-300 g cada una *	-	3 	
	Pan especial	1 bandeja *	-	2 	
PIZZA Y FOCACCIA	Fino	bandeja redonda *	-	2 	
	Grueso	bandeja redonda *	-	2 	
	Congelados				2 
			1-4 capas *	-	4  2 
					5  3  1 
	Focaccia	Fino	1 bandeja *	-	5  3  2  1 
Grueso		1 bandeja *	-	2 	

\* Cantidad recomendada.

ACCESORIOS						
	Rejilla	Bandeja de horno sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla	Grasera / Bandeja pastelera	Grasera con 500 ml de agua	Sonda de carne

# TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECA- LENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Bizcochos esponjosos		Sí	170	30-50	2 
		Sí	160	30-50	2 
		Sí	160	30-50	4  1 
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		Sí	160-200	30-85	3 
		Sí	160-200	35-90	4  1 
Galletas		Sí	150	20-40	3 
		Sí	140	30-50	4 
		Sí	140	30-50	4  1 
		Sí	135	40-60	5  3  1 
Pastelitos / Magdalenas		Sí	170	20-40	3 
		Sí	150	30-50	4 
		Sí	150	30-50	4  1 
		Sí	150	40-60	5  3  1 
Lionesas		Sí	180-200	30-40	3 
		Sí	180-190	35-45	4  1 
		Sí	180-190	35-45 *	5  3  1 
Merengues		Sí	90	110-150	3 
		Sí	90	130-150	4  1 
		Sí	90	140-160 *	5  3  1 
Pizza / Pan / Focaccia		Sí	190-250	15-50	2 
		Sí	190-230	20-50	4  1 
Pizza (Fina, gruesa, focaccia)		Sí	220-240	25-50 *	5  3  1 
Pizza congelada		Sí	250	10-15	3 
		Sí	250	10-20	4  1 
		Sí	220-240	15-30	5  3  1 
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180-190	45-55	3 
		Sí	180-190	45-60	4  1 
		Sí	180-190	45-70 *	5  3  1 
Volovanes / Canapés de hojaldre		Sí	190-200	20-30	3 
		Sí	180-190	20-40	4  1 
		Sí	180-190	20-40 *	5  3  1 

FUNCIONES



Convencional



Aire Forzado

Horno de  
convección

Grill



TurboGrill



MaxiCooking



Cook 4

ECO aire  
forzado

RECETA	FUNCIÓN	PRECA- LENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Lasaña / flanes / pasta al horno / canelones		Sí	190-200	45-65	
Cordero / Ternera / Buey / Cerdo (1 kg)		Sí	190-200	80-110	
Cerdo asado con piel 2 kg		-	170	110-150	
Pollo / Conejo / Pato 1 kg		Sí	200-230	50-100	
Pavo / Oca (3 kg)		Sí	190-200	80-130	
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	180-200	40-60	
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180-200	50-60	
Tostada		-	3 (Alta)	3-6	
Filetes pescado / carne		-	2 (Media)	20 - 30 **	
Salchichas / Pinchos morunos / Costillas / Hamburguesas		-	2-3 (Medio - Alto)	15 - 30 **	
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2 (Media)	55 - 70 ***	
Pierna de cordero, cerdo		-	2 (Media)	60 - 90 ***	
Patatas al horno		-	2 (Media)	35 - 55 ***	
Verduras gratinadas		-	3 (Alta)	10-25	
Galletas	 Galletas	Sí	135	50-70	
Tartas	 Tartas	Sí	170	50-70	
Pizza redonda	 Pizza	Sí	210	40-60	
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5), lasaña (nivel 3), carne (nivel 1)		Sí	190	40-120 *	
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5) / verduras asadas (nivel 4) / lasaña (nivel 2) / trozos de carne (nivel 1)	 Menú	Sí	190	40-120 *	
Lasañas y carnes		Sí	200	50-100 *	
Carnes y patatas		Sí	200	45-100 *	
Pescado y verduras		Sí	180	30-50 *	
Piezas de carne rellenas asadas		-	200	80-120 *	
Trozos de carne (conejo, pollo, cordero)		-	200	50-100 *	

\* Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

\*\* Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

\*\*\* Dar la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

#### CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorio y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos.

Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario).

Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado.

En principio, aplique los valores recomendados más bajos y, si la cocción es insuficiente, aumente los valores.

Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

ACCESORIOS						
	Rejilla	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla	Grasera / Bandeja pastelera	Grasera con 500 ml de agua	Sonda para carne (si la hay)

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.  
No utilice aparatos de limpieza con vapor.

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

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

### SUPERFICIES EXTERIORES

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra.  
Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

### SUPERFICIES INTERIORES

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

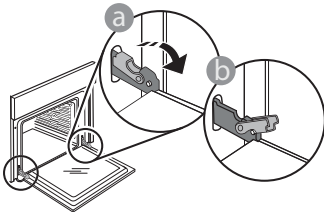
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

### ACCESORIOS

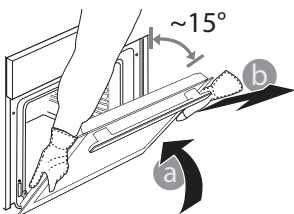
Después del uso, sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilizando guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

## EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.

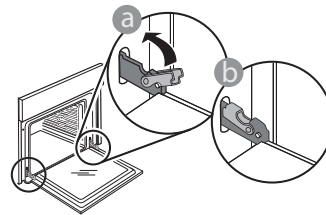


2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos, no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

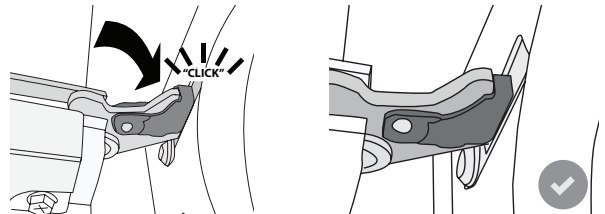


Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

3. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos a su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.



Presione suavemente para comprobar que los pestillos están en la posición correcta.



4. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

## SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

5. Desconecte el horno de la red eléctrica.
6. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
7. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.


Nota: Utilice sólo bombillas halógenas de 20-40W/230 ~ V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

- Si utiliza lámparas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.


## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número o letra.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».
Una función de cocción 6th Sense termina sin mostrar una cuenta atrás. La cocción termina antes de finalizar la cuenta atrás.	La cantidad de alimentos es distinta del valor recomendado. La puerta se abre durante la cocción.	Abra la puerta y compruebe el nivel de cocción de los alimentos. Si es necesario, complete la cocción seleccionando una función tradicional.
El horno no se calienta. La función no se inicia.	El modo «DEMO» está activado.	Acceda a «DEMO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La luz se apaga.	El modo «ECO» está activado.	Acceda a «ECO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La puerta no se abre.	Ciclo de limpieza en curso.	Espere a que termine la función y a que se enfríe el horno.

### TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

 La ficha del producto, que incluye los datos de energía de este aparato, se puede descargar en el sitio web Whirlpool [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

### CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

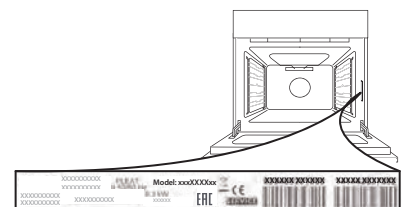
>  Descargue la Guía de uso y cuidado en el sitio web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (se puede usar este código QR) indicando el código del producto.



> También puede ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa.

### CÓMO PONERSE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA

Encontrará nuestros datos de contacto en el manual de garantía. Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.





# PÄIVITÄISKÄYTÖN 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)

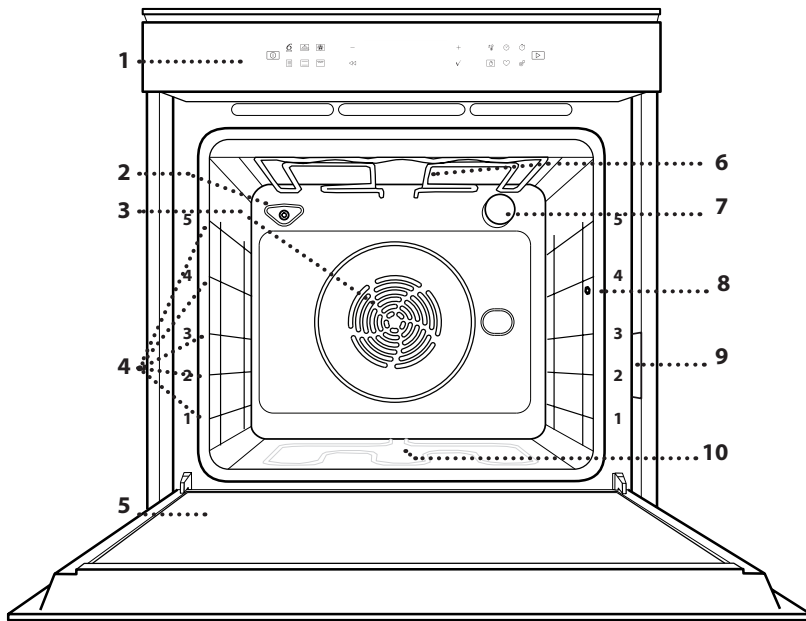


Voit ladata Turvaohjeet sekä Käyttö- ja huolto-opiaan verkkosivuiltamme [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) ja noudattamalla tämän vihkosen takakannen ohjeita.



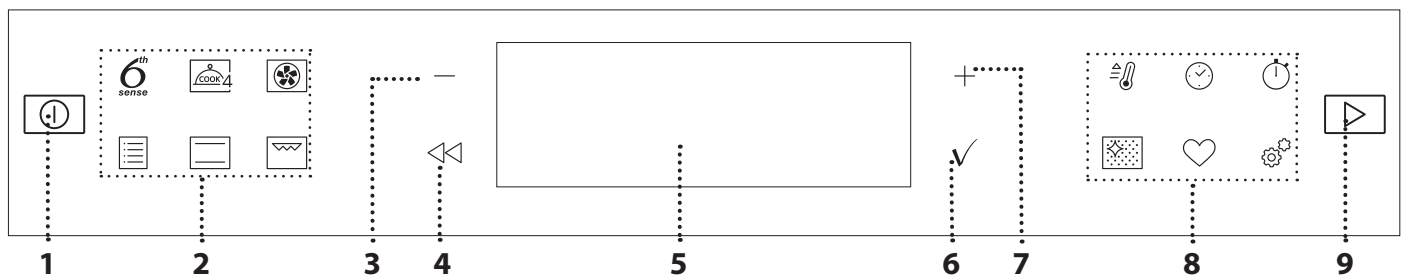
Lue terveyttä ja turvallisuutta koskevat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

## TUOTTEEN KUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. 6<sup>th</sup> Sense -kosteusanturi
3. Puhallin ja pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvässä)
4. Hyllykköohjaimet (taso osoitetaan uunin edessä)
5. Luukku
6. Ylempi lämpövastus/grilli
7. Valo
8. Paistomittarin kytkentäpiste
9. Tunnistekilpi (älä poista)
10. Alempi lämpövastus (ei näkyvässä)

## KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



### 1. PÄÄLLÄ / POIS PÄÄLTÄ

Kytkee uunin päälle ja pois päältä sekä keskeyttää aktiivisen toiminnon.

### 2. SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIIN

Nopea pääsy toimintoihin ja valikkoon.

### 3. SELAUSPAINIKE, MIINUSPAINIKE

Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten laskemiseen.

### 4. TAKAISIN

Palaa edelliseen näkymään. Mahdollistaa asetusten muuttamisen kypsytämisen aikana.

### 5. NÄYTTÖ

### 6. VAHVISTUS

Vahvistaa valitun asetuksen tai asetetun arvon.

### 7. SELAUSPAINIKE, PLUSPAINIKE

Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten nostamiseen.

### 8. VALINNAT / SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIIN

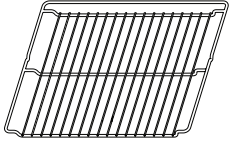
Nopea pääsy toimintoihin, keston, asetuksiin ja suosikkeihin.

### 9. KÄYNNISTYS

Käynnistää toiminnon ilmoitettuja tai perusasetuksia käyttäen.

# VARUSTEET

## RITILÄ



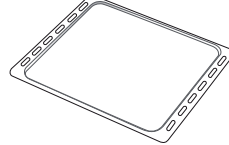
Käytetään ruoan kypsentämiseen sekä tasona pannuille, kakkuvuolle sekä muille uuninkestäville keittoastioille.

## UUNIPANNU



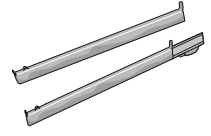
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian, jne. paistoon tai ritilän alle asetettuna valuvien nesteiden keräämiseen.

## LEIVINPELTI



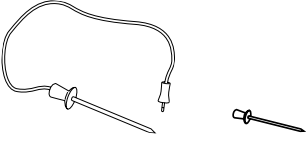
Käytetään leivän ja leivonnaisten, mutta myös paistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamiseen.

## LIUKUKISKOT \*



Helpottaa lisävarusteiden paikalleen laittamisessa tai niiden poistamisessa.

## PAISTOMITTARI



Mittaa ruokien sisälämpötilan kypsennyksen aikana.

\* Saatavana vain eräissä malleissa

Varusteiden määrä ja tyyppi vaihtelevat ostetun mallin mukaan.

Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen huoltopalvelusta.

## RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN LAITTAMINEN

Aseta ritilä vaakasuoraan työntämällä se hyllykköohjaimiin ja varmista, että kohotetulla reunalla varustettu puoli osoittaa ylöspäin.

Muut lisävarusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, laitetaan uuniin vaakasuoraan asentoon samalla tavalla kuin ritilä.

## HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

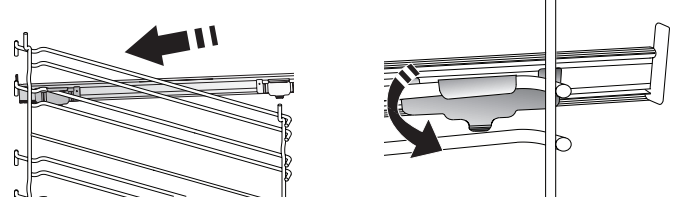
- Poista hyllykköohjaimet nostamalla niitä ylös ja vetämällä sitten varovaisesti alaosa pois paikaltaan: Nyt hyllykköohjaimet voidaan irrottaa.
- Laita hyllykköohjaimet takaisin asettamalla ne ensin ylemmälle paikalleen. Pidä niitä ylhäällä samalla liu'uttaen ne kypsennysosastoon ja laske ne sitten alemmalle paikalleen.

## LIUKUKISKOJEN KIINNITYS (MALLIKOHTAINEN)

Irrota hyllykköohjaimet uunista ja poista suojamuovi liukukiskoista.

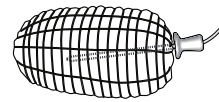
Kiinnitä liukukiskon ylempi pidike hyllykköohjaimen ja liu'uta sitä niin pitkälle kuin se menee. Laske toinen pidike paikalleen.

Varmista ohjain paikalleen painamalla pidikkeen alaosa tiukasti hyllykköohjainta vasten. Varmista, että liukukiskot voivat liikkua vapaasti. Toista nämä vaiheet toiselle hyllykköohjaimelle samalla tasolla.

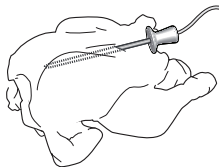


Huomaa: Liukukiskot voidaan kiinnittää mille tasolle tahansa.

## PAISTOMITTARIN KÄYTTÄMINEN



Työnnä lämpömittari syväälle lihaan välttämättä luita ja rasvaisia kohtia. Jos kyseessä on lintu, työnnä mittari pitkittäissuuntaisesti rinnan keskipisteeseen välttämättä onttoja alueita.



Laita ruoka uuniin ja kytke pistoke työntämällä se liittimeen, joka sijaitsee uunin kypsennysosaston oikealla puolella.

## TOIMINNOT



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

Näiden ansiosta voit valmistaa automaattisesti kaikenlaisia ruokia (lasagne, liha, kala, vihannekset, kakut ja leivonnaiset, suolaiset leivonnaiset, leipä, pizza).

Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.



### COOK 4

Kypsentää ruoat, joiden vaatima kypsennyslämpötila on sama, neljällä tasolla samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, kakkujen, pyöreiden pizzojen (myös pakastettujen) paistamiseen sekä kokonaisen aterian valmistamiseen. Saat parhaat tulokset kypsennystaulukkoa noudattamalla.



### KIERTOILMA

Kypsentää ruoat, joiden vaatima kypsennyslämpötila on sama, käyttämällä eri tasoja (enintään kolmea) samanaikaisesti. Tällä toiminnolla voit kypsentää useampia ruokalajeja ilman, että tuoksut siirtyvät ruoasta toiseen.



### PERINTEISET

#### KONVEKTIOUUNI

Lihan kypsentämiseen ja täytettä sisältävien kakkujen paistamiseen vain yhdellä tasolla.

#### TURBO GRILLI

Grillaa isot lihapalat (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme käyttämään uunipannua valuvien nesteiden keräämiseksi: Aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 500 ml juomakelpoista vettä.

#### PAISTETTAVA PAKASTE

Toiminto automaattisesti valitsee ihanteellisen kypsennyslämpötilan ja tilan 5:tä erilaista valmispakastetta varten. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.

#### ERIKOISTOIMINNOT

##### » MAXI COOKING

Kypsentää suurikokoisia lihapaloja (yli 2,5 kg). On suositeltavaa kääntää lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmin puolin. On hyvä kostuttaa sitä silloin tällöin, jotta se ei pääse kuivumaan liikaa.

##### » KOHOTUS

Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohotus. Kohotustuloksen takaamiseksi toimintoa ei saa käynnistää, jos uuni on vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.

##### » SULATUS

Elintarvikkeiden sulatuksen nopeuttaminen. Laita ruoka uunin keskitasolle. Anna ruoan olla pakkauksessaan, jotta sen pinta ei kuivu.

##### » LÄMPIMÄNÄPITO

Säilytä juuri kypsennetyt ruoat kuumana ja rapeana.

##### » ECO-KIERTOILMA

Kypsennä täytettyjä paisteja tai lihafileitä yhdellä tasolla. Ruoka ei kuiva liikaa hellän ja jaksollisen ilmankierron ansiosta. Tämän säästötoiminnon ollessa käytössä valo ei pala kypsennyksen aikana. Käytettäessä energiankulutusta optimoivaa SÄÄSTÖ-jaksoa uunin luukku ei pitäisi avata ennen kuin ruoka on täysin kypsä.



### PERINTEINEN

Kypsentää kaikenlaisia ruokia vain yhdellä tasolla.



### GRILLI

Grillaa pihvit, vartaat ja makkarat, kypsentää vihannekset gratinoimalla tai paahtaa leipää. Lihaa grillattaessa suosittelemme käyttämään uunipannua valuvien nesteiden keräämiseksi: Aseta pannu mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 500 ml juomakelpoista vettä.



### NOPEA ESIKUUMEN.

Uunin nopea esikuumennus.



### AJASTIMET

Toimintojen aika-arvojen muuttamista varten.



### AJASTIN

Ajan mittaamiseen aktivoimatta mitään toimintoa.



### UUNIN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYROLYYSITOIMINTO

Poistaa ruokaroiskeet erittäin korkeaa lämpötilaa (yli 400 °C) käyttävällä jaksolla. On mahdollista valita kaksi eri itsepuhdistusjaksoa: koko jakso (Pyrolyysipuhd.) ja lyhyt jakso (Pyro/puhd./Eco). Suosittelemme käyttämään nopeampaa jakso säännöllisin väliajoin ja täydellistä jaksoa vain, kun uuni on erittäin likainen.



### SUOSIKKI

Siirtää 10 suosikkitoiminnon luetteloon.



### ASETUKSET

Säätää uunin asetukset.

Kun ECO-tila on aktiivinen, näytön kirkkautta vähennetään energian säästämiseksi ja lamppu sammuu 1 minuutin kuluttua. Se aktivoidaan uudelleen automaattisesti, kun painetaan mitä tahansa painiketta.

Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. Tämä tila laitetaan pois päältä menemällä "DEMO"-tilaan "ASETUKSET"-valikosta ja valitsemalla "Pois päältä".

Valitsemalla "TEH.ASE. PALAU." tuote sammuu ja palaa sitten ensimmäisen käynnistyskerran tilanteeseen. Kaikki asetukset pyyhkiytyvät pois.

# ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

## 1. VALITSE KIELI

Kun laite kytketään päälle ensimmäisen kerran, on asetettava kieli ja kellonaika: Näyttöön tulee "English".



Selaa kielivalintoja painamalla + - tai - -painiketta ja valitse haluamasi.

Vahvista valintasi painamalla ✓ .

Huomaa: Kieltä voidaan myöhemmin muuttaa valitsemalla "KIELI"-valikkokohta "ASETUKSET"-valikosta painamalla ⚙️ .

## 2. ASETA VIRRANKULUTUS

Uuni on ohjelmoitu käyttämään sähkövirtaa tasolla, joka sopii kodin sähköverkkoon, jonka luokitus on enemmän kuin 3 kW (16): Jos kodin sähköverkon teho on alhaisempi, sinun on laskettava kyseistä arvoa (13).



Painamalla + tai - valitset 16 "korkea" tai 13 "matala" ja vahvista sitten painamalla ✓ .

## 3. ASETA AIKA

Tehon valinnan jälkeen on asetettava tämänhetkinen aika: Näytössä vilkkuu kaksi tunteja tarkoittavaa numeroa.



Aseta oikea aika painamalla + - tai - -painiketta ja paina sitten ✓ : Näytössä vilkkuu kaksi minuutetta tarkoittavaa numeroa.

Aseta minuutit painamalla + - tai - -painiketta ja vahvista painamalla ✓ .

Huomaa: Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen. Valitse "KELLO"-valikkokohta "ASETUKSET"-valikosta painamalla ⚙️ .

## 4. LÄMMITÄ UUNI

Uudesta uunista voi vapautua hajuja, jotka ovat jääneet siihen valmistuksen aikana: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut. Poista mahdollinen suojarahvi tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet. Lämmitä uunia 200 °C:ssa noin tunnin ajan ja käytä mieluiten ilmankierroilla varustettua ohjelmaa (esim. "Kiertoilma" tai "Perinteinen leivonta").

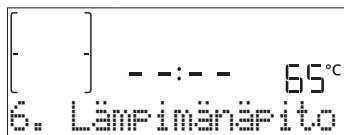
Huomaa: Suositellaan tuulettamaan huone laitteen ensimmäisen käytön jälkeen.

# PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

## 1. VALITSE TOIMINTO

Käynnistä uuni painamalla ⏏️ : näyttöön tulee viimeinen käytössä ollut päätoiminto tai päävalikko.

Toiminnot voidaan valita painamalla kuvaketta, silloin kuin kyseessä on jokin päätoiminnoista, tai selaamalla valikon läpi: Haluttu valikkokohta valitaan (näytöllä näkyy ensimmäinen valittavissa oleva kohta) painamalla + tai - ja vahvistamalla sitten painamalla ✓ .



## 2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

Haluamasi toiminnon valitsemisen jälkeen voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa. Jos haluat muuttaa edellistä asetusta uudelleen, paina ⏪ .

### LÄMPÖTILA/GRILLIN TASO



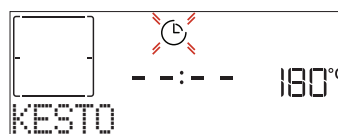
Kun arvo vilkkuu näytöllä, voit muuttaa sitä painamalla + tai - , minkä jälkeen vahvista se painamalla ✓ ; jatka

sitten seuraavien asetusten muuttamista (jos mahdollista).

Samalla tavalla on mahdollista asettaa grillin taso: Grillaukselle on kolme ennalta määritettyä tehotasoa: 3 (korkea), 2 (keski), 1 (matala).

Huomaa: Kun toiminto on aktivoitu, lämpötila/grillin tasoa voidaan muuttaa käyttämällä + - tai - -painiketta.

### KESTO




Kun näytöllä vilkkuu kuvake ⏰ , aseta haluamasi kypsennysaika painamalla + - tai - -painiketta ja vahvista sitten painamalla painiketta ✓ . Kypsennysaikaa ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti (ilman ajastinta): Vahvista ja käynnistä toiminto painamalla ✓ tai ⏏️ . Jos valitset tämän toimintatilan, et voi ohjelmoida viivästettyä käynnistystä.


Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaikaa painamalla ⏰ : korjaa sitä painamalla + tai - ja vahvista sitten painamalla ✓ .



### PÄÄTTYMISAIKA (KÄYNNISTYS VIIVEELLÄ)

Monissa toiminnoissa on kypsennysajan asettamisen jälkeen mahdollista viivästyä toiminnon käynnistymistä

ohjelmoimalla sen päättymisaika. Näytöllä näkyy päättymisaika samalla kun kuvake  vilkkuu.



Aseta haluamasi kypsennyksen päättymisaika painamalla + - tai - -painiketta; vahvista ja aktivoi toiminto sitten painamalla . Laita ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnistyy automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtana.

Huomaa: Kypsennyksen viivästetyn käynnistysajan ohjelmoiminen sulkee pois käytöstä uunin esikuumennusvaiheen: uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan vaiheittain, minkä vuoksi kypsennysajat ovat hieman kypsennystaulukossa lueteltuja pitempiä. Odotusaikana voit korjata ohjelmoitua päättymisaikaa painamalla + tai - tai muuttaa muita asetuksia painamalla . Jos haluat katsella tietoja, painamalla  voit vaihtaa näyttöön päättymisaajan tai keston.

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

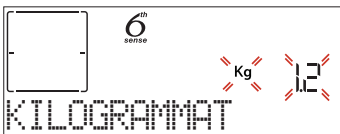
Nämä toiminnot valitsevat automaattisesti parhaan kypsennystavan, lämpötilan sekä kypsennyksen ja paistamisen keston kaikille tarjolla oleville ruokalajeille. Lisäksi ruoan kosteussisältöä seuraavan erikoisanturin ansiosta eräät 6th Sense -toiminnot mahdollistavat optimaalisen kypsennystuloksen saamisen kaikentyyppisille ruoille ilman asetusten tekemistä: anturi keskeyttää kypsennyksen juuri oikeaan aikaan. Kypsennyksen jäljellä oleva aika tulee näkyviin näytölle ainoastaan viimeisten minuuttien aikana ilmoittaen näin kuinka kauan aikaa kypsennys vielä jatkuu.


Älä avaa luukkuja anturin kanssa kypsentaessasi: avaaminen sulkee anturin pois käytöstä. Kypsennystä voidaan silti jatkaa perinteisesti (manuaalisesti).

Kypsennystä jatketaan sulkemalla luukku ja painamalla .

Resepteissä, joissa ei käytetä anturia, tarvittaessa ilmoitat yksinkertaisesti ruoan ominaisuudet optimaalisen tuloksen saamiseksi.

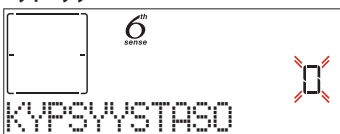
### PAINO / KORKEUS (PYÖREÄ-UUNIPELTI-KERROKSET)




Toiminto asetetaan oikein seuraamalla näytön ohjeita. Kehotettaessa aseta tarvittava arvo painamalla + tai - ja vahvista sitten painamalla .

### KYPSYYSTASO / RUSKISTUS

Eräissä 6<sup>th</sup> Sense -toiminnoissa on mahdollista säätää kypsyystasoa.





Kun uuni kehottaa, valitse haluttu kypsyystaso raa'asta (-1) erittäin kypsään (+1) painamalla + tai - . Vahvista

ja käynnistä toiminto painamalla  tai .


Samalla tavoin on eräissä 6<sup>th</sup> Sense -toiminnoissa mahdollista säätää ruskistustasoa matalasta (-1) korkeaan (+1).


### 3. KÄYNNISTÄ TOIMINTO

Jos oletusarvot ovat oikein tai kun olet tehnyt haluamasi asetukset, voit aktivoida toiminnon milloin tahansa painamalla .

Jos painat viivevaiheen aikana painiketta , uuni hyppää tämän vaiheen yli ja käynnistää toiminnon välittömästi.

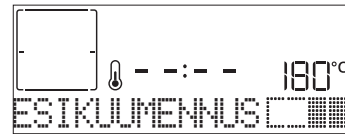
Huomaa: Kun toiminto on valittu, näytöltä näkyy sopivin taso kutakin toimintoa varten.

Voit pysäyttää aktivoidun toiminnon milloin tahansa painamalla .

Jos uuni on kuuma ja toimintoon tarvitaan jotain erityistä maksimilämpötilaa, näyttöön tulee tästä ilmoittava viesti. Edelliseen näkymään palataan painamalla ; tällöin voidaan joko valita jokin toinen toiminto tai odottaa uunin jäähtymistä.

### 4. ESIKUUMENNUS

Joihinkin toimintoihin kuuluu uunin esikuumennusvaihe: Kun toiminto on käynnistynyt, näyttö ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on käynnistynyt.



Kun tämä vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näyttö osoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan; "LISÄÄ RUOKA".

Avaa nyt luukku, laita ruoka uuniin, sulje luukku ja aloita kypsennys.

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen kuin esikuumennus on päättynyt, se saattaa vaikuttaa negatiivisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen.

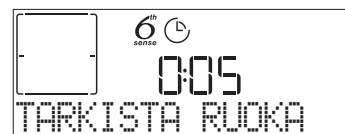
Kypsennysaikaan ei sisälly esikuumennusvaihetta. Voit aina muuttaa lämpötilaa, jonka haluat uunin saavuttavan, käyttämällä + - tai - -painikkeita.

### 5. KÄÄNNÄ TAI TARKISTA RUOKA

Eräissä 6<sup>th</sup> Sense -toiminnoissa ruokaa on käännettävä kypsennyksen aikana.



Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide. Avaa luukku, suorita näytöllä ilmoitettu toimenpide, sulje luukku ja jatka sitten kypsennystä. Samalla tavoin, kun kypsennysajasta on jäljellä 10 %, uuni kehottaa tarkastamaan ruoan.



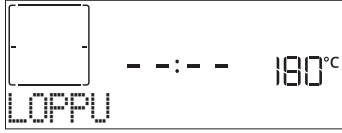
Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava

toimenpide. Tarkasta ruoka, sulje luukku ja jatka kypsennystä.

Huomaa: Hyppää näiden toimintojen yli painamalla . Jos mitään toimenpidettä ei kuitenkaan suoriteta tietyn ajan kuluessa, uuni jatkaa kypsentämistä.

## 6. KYSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

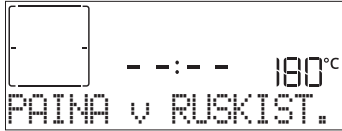
Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.



Jatka kypsentämistä manuaalisesti (ilman ajastinta) painamalla tai aseta uusi kesto aika painamalla , jolloin kypsennysaika jatkuu. Kummassakin tapauksessa kypsennysparametrit säilyvät.

## RUSKISTUS

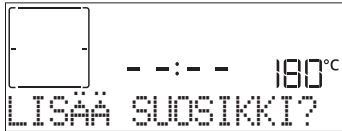
Joidenkin toimintojen avulla voit ruskistaa ruoan pinnan aktiivomalla grillin kypsennyksen päättymisen jälkeen.



Kun näytöllä näkyy kyseinen viesti, voit tarvittaessa käynnistää viisi minuuttia kestävä ruskistusjakson painamalla . Voit pysäyttää toiminnon milloin tahansa painamalla , jolloin uuni menee pois päältä.

## SUOSIKKI

Kun kypsennys on viety loppuun, näyttö kehottaa tallentamaan toiminnon numeroon välillä 1-10 suosikkiluettelossasi.



Jos haluat tallentaa toiminnon suosikiksi ja säilyttää nykyiset asetukset tulevaa käyttöä varten, paina , muussa tapauksessa jätä viesti huomioimatta painamalla .

Painettuasi valitse numeron sijoitus painamalla tai ja vahvista sitten painamalla .

Huomaa: Jos muisti on täynnä, tai valittu numero on jo käytetty, uuni pyytää vahvistusta edeltävän toiminnon ylikirjoittamiseen.

Tallennettuja toimintoja haetaan myöhemmin painamalla : Näyttöön ilmestyy suosikkitoimintojen luettelo.



Valitse toiminto painamalla tai , vahvista painamalla ja aktivoi sitten painamalla .

## AUTOMAATTINEN PUHDISTUS – PYROLYYSIPUHDISTUS

**Älä koske uuniin pyrolyysipuhdistusjakson aikana. Pidä lapset ja eläimet kaukana uunista pyrolyysipuhdistusjakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu).**

Poista kaikki varusteet – myös hyllykköohjaimet – uunista ennen toiminnon käynnistämistä. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu, kun itsepuhdistusjakso on käynnissä. Parasta puhdistustulosta varten poista suurin lika kostealla sienellä ennen pyrolyysitoiminnon aloittamista. Suosittelemme käyttämään pyrolyysipuhdistustoimintoa ainoastaan, jos laite on erittäin likainen tai siitä tulee hajua kypsennyksen aikana.

Kun painat , näytölle tulee "PUHDISTUS".



Valitse haluttu jakso painamalla tai ja vahvista sitten painamalla . Kun jakso on valittu, haluttaessa voit asettaa päättymisaian (viivästetty käynnisty) painamalla tai ; vahvista sitten painamalla . Puhdista luukku ja ota pois kaikki varusteet kehotuksen mukaisesti; kun olet valmis, sulje luukku ja paina : uuni aloittaa itsepuhdistusjakson ja luukku lukkiutuu automaattisesti: näytölle tulee varoitusviesti sekä lähtölaskenta, joka ilmoittaa käynnissä olevan jakson tilasta.

Kun jakso on päättynyt, luukku pysyy lukittuna, kunnes uunin sisäinen lämpötila on palannut turvalliselle tasolle.

## AJASTIN

Kun uuni kytketään pois päältä, näyttöä voidaan käyttää ajastimena. Ennen toiminnon aktivoimista on varmistettava, että uuni on sammutettu, minkä jälkeen painetaan tai : Näytöllä vilkkuu kuvake .

Aseta tarvittavan ajan pituus painamalla - tai -painikkeita ja aktivoi sitten ajastin painamalla .



Kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy tätä koskeva ilmoitus.



Huomaa: Ajastin ei kytke päälle mitään kypsennysjaksoja. Muuta ajastimeen asetettua aikaa painamalla tai .

Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida jonkin toiminnon.


Käynnistä uuni painamalla ja valitse sitten haluamasi toiminto.

Kun toiminto on käynnistynyt, ajastin jatkaa lähtölaskentaa itsenäisesti, puuttumatta itse


toimintoon.

Huomaa: Tämän vaiheen aikana ei ole mahdollista nähdä ajastinta (näkyvä vain kuvake ) , joka jatkaa jäljelle jäävän ajan laskemista taustalla. Ajastimen näyttö palautetaan pysäyttämällä parhaillaan aktiivisena oleva toiminto painamalla  .

### . LUKKO

Painikkeet lukitaan painamalla  ja pitämällä sitä painettuna vähintään viiden sekunnin ajan. Toimi samoin näppäimistölokun avaamiseksi.



Huomaa: Toiminto voidaan aktivoida myös kypsennyksen aikana. Turvallisuussyistä uuni voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa painamalla  .


### . PAISTOMITTARIN KÄYTTÄMINEN (JOS SELLAINEN ON)

Paistomittaria käyttämällä voit mitata lihan sisälämpötilan kypsennyksen aikana; näin voit olla varma, että se saavuttaa oikean lämpötilan. Uunin lämpötila vaihtelee valitun toiminnon mukaisesti, mutta kypsennys on aina ohjelmoitu loppumaan kun ilmoitettu lämpötila on saavutettu.

Kun olet laittanut mittarin paikalleen, kuuluu

äänimerkki ja näytölle tulee "Mittari kytketty".

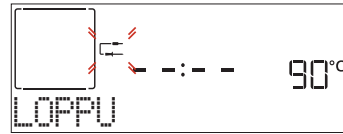



Valitse haluamasi toiminto yhteensopivien toimintojen joukosta (perinteinen, kiertoilma, perinteinen leivonta, turbogrilli, Eco kiertoilma, Maxi Cooking, 6<sup>th</sup> Sense -toiminnot): Näyttö ilmoittaa, että on asetettava mittarin kohdelämpötila: Aseta se painamalla + tai - ja aseta seuraavat kypsennysparametrit painamalla  .

Koska kypsennys on ohjelmoitu päättymään kun haluttu lämpötila on saavutettu, ei ole mahdollista asettaa kypsennysaikaa tai tiettyä kypsennyksen päättymisaikaa. Valo palaa kunnes mittari poistetaan.

Jos mittari poistetaan kypsennyksen aikana, kypsennys jatkuu perinteisellä tavalla (ajastamattomana).

















Kuuluu äänimerkki ja näyttö osoittaa, että mittari on saavuttanut halutun lämpötilan.
























































Huomaa: Asetuksia muutetaan painamalla + tai - mittarin osalta tai painamalla  , jos halutaan muuttaa muita asetuksia. Äänimerkki ja viesti ilmoittavat, jos mittarin käyttö ei sovi yhteen halutun toimenpiteen kanssa. Jos näin on, poista mittari.

6<sup>th</sup>  
sense

## KYSENNYSTAULUKKO

RUOKALUOKAT		MÄÄRÄ	KÄÄNTÄMINEN (SUHTEESSA KYPSENNYSAIKAAN)	TASO JA VARUSTEET
LASAGNE	-	0,5 - 3 kg	-	2 
LIHA	Paistettu naudanliha	Paisti	0,6 - 2 kg	3 
		Hampurilaiset	1,5 - 3 cm	3/5 
		Paistaminen -hidas kypsennys	0,6 - 2 kg	3 
	Porsas-paistettu	Paistit	0,6 - 2,5 kg	3 
		Siankoipi	0,5 - 2,0 kg	3 
		Makkarat & nakit	1,5 - 4 cm	2/3 
	Uunivasikka	0,6 - 2,5 kg	-	3 
	Lammas-paistettu	Paistit	0,6 - 2,5 kg	2 
		Koipi	0,5 - 2,0 kg	2 
	Kana-paistettu	Kokonainen	0,6 - 3 kg	2 
		Täytetty	0,6 - 3 kg	2 
		Filee/rintapala	1 - 5 cm	2/3 
	Kokonainen kalkkuna-paistettu	Kokonainen	0,6 - 3 kg	2 
		Kokonainen, täytetty	0,6 - 3 kg	2 
Kebabit	1 ritalia	1/2	5 	

	RUOKALUOKAT	MÄÄRÄ	KÄÄNTÄMINEN (SUHTEESSA KYP- SENNYSAIKAAN)	TASO JA VARUSTEET		
KALA	Fileet	0,5 - 3 cm	-	3  2 		
	Fileet-pakastetut	0,5 - 3 cm	-	3  2 		
VIHANNEKSET	Vihannekset-paistettut	Perunat	0,5 - 1,5 kg *	-	3 	
		Pakasteperunat	0,5 - 1,5 kg *	-	4 	
		Vihannekset-täytetyt	0,1 - 0,5 kg kukin	-	3 	
		Vihannekset-paistettut	0,5 - 1,5 kg	-	3 	
	Vihannekset-gratinoidut	Perunat	1 vuoka	-	3  	
		Tomaatit	1 vuoka	-	3  	
		Paprikat	1 vuoka	-	3  	
		Parsakaali	1 vuoka	-	3  	
Kukkakaalit		1 vuoka	-	3  		
Muut		1 vuoka	-	3  		
KAKUT & LEIVONNAISET	Kakkujen kohotus uunipellillä	Sokerikakku	0,5 - 1,2 kg	-	2  	
	Muffinsit & cupcaket		40 - 80 g kukin *	-	3 	
	Täytetyt kakut & piirakat	Pikkuleivät	0,3 - 0,6 kg *	-	3 	
		Tuulihatut	1 vuoka	-	3 	
		Torttu	0,4 - 1,6 kg *	-	3  	
		Struudeli	0,4 - 1,6 kg	-	3 	
		Hedelmillä täytetty piirakka	0,5 - 2 kg	-	2  	
PIIRAAT	Juustopiiras		0,8 - 1,2 kg *	-	2  	
	Piiraat		0,8 - 1,2 kg *	-	2  	
LEIPÄ	Sämpylät		60 - 150 g kukin *	-	3 	
	Keskikokoinen		200 - 500 g kukin *	-	3 	
	Limppu uunipellillä		400 - 600 g kukin *	-	2 	
	Iso leipä		0,7 - 2,0 kg *	-	2 	
	Patonki		200 - 300 g kukin *	-	3 	
	Erikoisleipä		1 pelti *	-	2 	
	PITSA & FOCACCIA	Ohut		pyöreä - vuoka *	-	2 
Paksu			pyöreä - vuoka *	-	2 	
Pakaste				1 - 4 kerrosta *	-	2 
					-	4  1 
					-	5  3  1 
Focaccia		Ohut		1 pelti *	-	5  4  2  1 
	Paksu		1 pelti *	-	2 	

\* Suositeltu määrä.

VARUSTEET



Ritilä



Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä



Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä



Uunipannu / leivinpelti



Uunipannu ja 500 ml vettä



Paistomittari



# KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA LISÄVARUSTEET
Nostatetut kakut / Sokerikakut		Kyllä	170	30 - 50	2
		Kyllä	160	30 - 50	2
		Kyllä	160	30 - 50	4 1
Täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, omenapiirakka)		Kyllä	160 - 200	30 - 85	3
		Kyllä	160 - 200	35 - 90	4 1
Keksit / Murokeksit		Kyllä	150	20 - 40	3
		Kyllä	140	30 - 50	4
		Kyllä	140	30 - 50	4 1
		Kyllä	135	40 - 60	5 3 1
Pienet kakut / Muffinssit		Kyllä	170	20 - 40	3
		Kyllä	150	30 - 50	4
		Kyllä	150	30 - 50	4 1
		Kyllä	150	40 - 60	5 3 1
Tuulihatut		Kyllä	180 - 200	30 - 40	3
		Kyllä	180 - 190	35 - 45	4 1
		Kyllä	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Marengit		Kyllä	90	110 - 150	3
		Kyllä	90	130 - 150	4 1
		Kyllä	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Leipä / Focaccia		Kyllä	190 - 250	15 - 50	2
		Kyllä	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Ohut, paksu, focaccia)		Kyllä	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pakastepizza		Kyllä	250	10 - 15	3
		Kyllä	250	10 - 20	4 1
		Kyllä	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Suolaiset piiraat (vihannespiiraat, juustokinkkupiirakka)		Kyllä	180 - 190	45 - 55	3
		Kyllä	180 - 190	45 - 60	4 1
		Kyllä	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vannikkeet/voitaikinapasteijat		Kyllä	190 - 200	20 - 30	3
		Kyllä	180 - 190	20 - 40	4 1
		Kyllä	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

TOIMINNOT



Perinteinen



Kiertoilma

Paisto  
kiertoilmalla

Grilli



Turbo grilli



MaxiCooking



Cook 4



Eco-kiertoilma

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA LISÄVARUSTEET
Lasagne / laatikot / uunipasta / cannelloni		Kyllä	190 - 200	45 - 65	3
Lammas / vasikka / nauta / porsas 1 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 110	3
Rapeapintainen porsaanpaisti 2 kg		-	170	110 - 150	2
Broileri/kani/ankka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	3
Kalkkuna / hanhi 3 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 130	2
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	180 - 200	40 - 60	3
Täytetyt kasvikset (tomatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 - 200	50 - 60	2
Paahtoleipä		-	3 (korkea)	3 - 6	5
Kalafileet / viipaleet		-	2 (keski)	20 - 30 **	4 3
Makkarat/lihavartaat/grillikylki/jauhelihapihvit		-	2 - 3 (keski - korkea)	15 - 30 **	5 4
Broileri 1 - 1,3 kg		-	2 (keski)	55 - 70 ***	2 1
Lampaan reisi/potka		-	2 (keski)	60 - 90 ***	3
Uunissa paistetut perunat		-	2 (keski)	35 - 55 ***	3
Vihannesgratiini		-	3 (korkea)	10 - 25	3
Pikkuleivät	 Pikkuleivät	Kyllä	135	50 - 70	5 4 3 1
Marjapiirakat	 Marjapiirakat	Kyllä	170	50 - 70	5 4 3 1
Pyöreä pizza	 Pizza	Kyllä	210	40 - 60	5 3 2 1
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120 *	5 3 1
Kokonainen ateria: Hedelmäpiirakka (taso 5) / paahdetut kasvikset (taso 4) / lasagne (taso 2) / paloitettu liha (taso 1)	 Valikko	Kyllä	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 *	4 1
Liha ja perunat		Kyllä	200	45 - 100 *	4 1
Kala & Vihannekset		Kyllä	180	30 - 50 *	4 1
Täytetyt paistit		-	200	80 - 120 *	3
Paloitettu liha (jänis, broileri, lammas)		-	200	50 - 100 *	3

\* Arvioitu aika: ruoat voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.

\*\* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

\*\*\* Käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3 (jos tarpeen).

#### KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille. Paisto-aika alkaa siitä hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin. Aika ei sisällä esikuumennusta (mikäli se on vaadittu). Kypsennyksen lämpötilat ja ajat ovat viitteellisiä ja ne riippuvat ruoan määrästä ja käytettävien varusteiden tyypistä. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin. Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoajat ovat hieman pidempiä.

VARUSTEET



Ritilä



Uunipelti tai kakkuvuoka ritillä



Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä



Uunipannu / leivinpelti



Uunipannu ja 500 ml vettä



Lihalle tarkoitettu paistomittari (jos toimitettu)

## PUHDISTUS JA HUOLTO

Varmista, että uuni 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.

Käytä suojakäsineitä. Uuni on kytkettävä irti sähköverkosta ennen minkään tyyppisten huoltotöiden aloittamista.

### ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos ne ovat erittäin likaisia, voit lisätä muutaman pisaran neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos jotain tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

### SISÄPINNAT

- Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Runsaasti kosteutta sisältävien ruokien kypsennyksen aikana muodostunut tiivistynyt vesi kuivataan antamalla uunin jäähtyä kokonaan ja kuivaamalla se sitten liinalla tai sienellä.

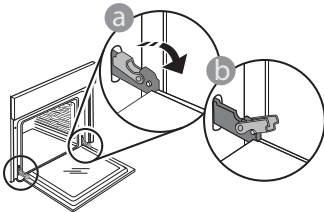
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.
- Uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

### VARUSTEET

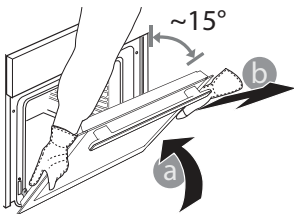
Huuhtelee varusteet astianpesuaineliuoksessa käytön jälkeen ja käsittele niitä uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoantähteet voidaan poistaa harjalla tai sienellä.

### LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

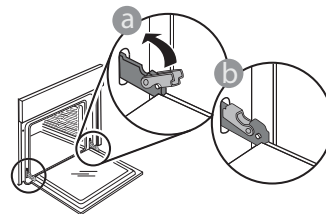
1. Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.



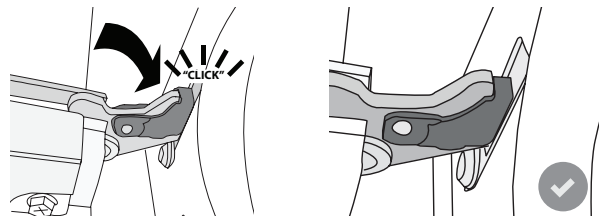
2. Sulje luukkua niin paljon kuin voit. Ota tukeva ote luukusta molemmilla käsillä – älä pidä siitä kiinni vain yhdellä kädellä. Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin, kunnes se vapautuu paikaltaan. Laita luukku sivuun asettaen sen pehmeälle pinnalle.



3. Laske luukkua ja avaa se sitten kokonaan. Laske varmistimet takaisin niiden alkuperäiseen asentoon: Varmista, että laskit ne kokonaan.



Paina hieman tarkistaaksesi, että varmistimet ovat oikeassa asennossa.



4. Yritä sulkea luukku ja tarkista, että se osuu kohdalleen ohjauspaneelin kanssa. Jos se ei ole oikeassa asennossa, toista edelliset vaiheet: Luukku saattaa vahingoittaa, jos se ei toimi kunnolla.

## LAMPUN VAIHTAMINEN

5. Kytke uuni irti sähköverkosta.
6. Ruuvaa auki valon suojus ja vaihda lamppu sekä ruuvaa suojus takaisin kiinni valoon.
7. Kytke uuni sähköverkkoon.

Huomaa: Käytä ainoastaan halogeenilamppuja, 20-40 W/230 ~ V tyyppi G9, T300°C. Tuotteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti kodinkoneita varten eikä se sovellu yleiseen huonevalaistukseen (EY:n asetus N:o 244/2009). Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

- Jos käytetään halogeenilamppuja, älä käsittele niitä paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojus on asetettu takaisin paikalleen.


## VIANETSINTÄ

VIKA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
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.
Näytölle tulee "F"-kirjain ja jokin numero tai kirjain.	Uunissa on vikaa.	Sammuta uuni ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut. Yritä suorittaa "TEH.ASE. PALAU.", jonka voi valita "ASETUKSET"-valikosta. Ota yhteys lähimpään huoltopalvelupisteeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen perässä oleva numero.
Jokin 6 <sup>th</sup> sense -kypsennystoiminto päättyy ilman, että näytöllä näkyy jäljellä oleva kypsennysaika. Kypsennys päättyy ennen jäljellä olevan ajan päättymistä.	Ruoan määrä poikkeaa suositellusta arvosta. Luukku on avattu kypsennyksen aikana.	Avaa luukku ja tarkasta ruoan kypsyytystaso. Tarpeen vaatiessa vie kypsennys loppuun valitsemalla perinteinen toiminto.
Uuni ei kuumene.	Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. DEMO näkyy näytöllä 60 sekunnin välein.	Mene "DEMO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "Pois päältä".
Valo sammuu.	"ECO"-tila on "Päällä".	Mene "ECO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "Pois päältä".
Luukku ei avaudu.	Puhdistusjakso käynnissä.	Odot, että toiminto päättyy ja uuni jäähtyy.
Kodin sähköteho sammuu.	Väärä tehoasetus.	Varmista, että kotisi verkon arvo on vähintään yli 3 kW. Jos näin ei ole, laske teho 13 ampeeriin. Mene "TEHO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "MATALA".

## TUOTESELOSTE

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

## MITEN SAADA KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OPAS

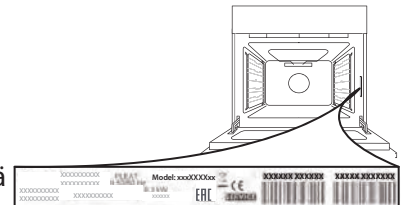
>  Lataa käyttö- ja huolto-opas verkkosivuiltamme [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) (voit käyttää tätä QR-koodia), ilmoittamalla tuotteen kaupallisen koodin.



> Vaihtoehtoisesti voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun.

## YHTEYDEN OTTAMINEN HUOLTOPALVELUUN

Löydät yhteystietomme takuuoppaasta. Kun otat yhteyttä asiakkaiden myynnin jälkeiseen palveluun, 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)

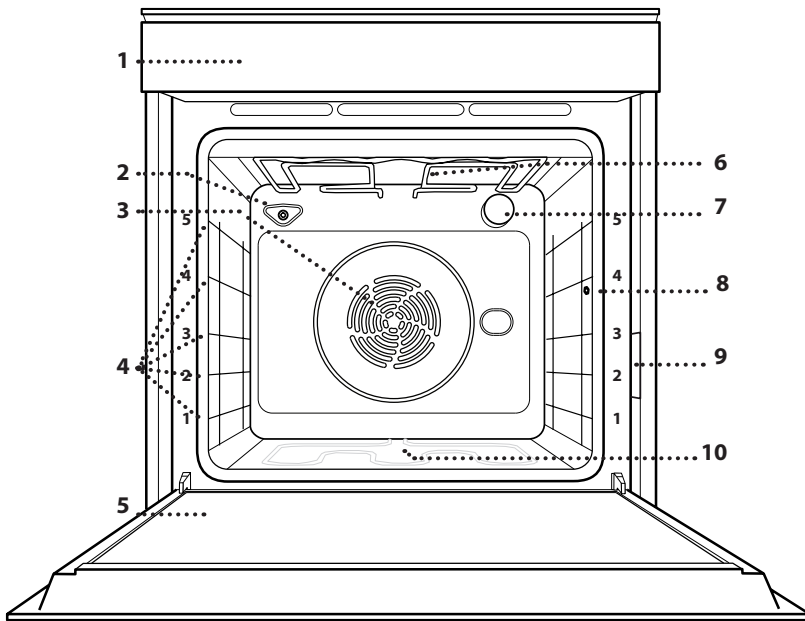


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) et en suivant les consignes au dos de ce livret.



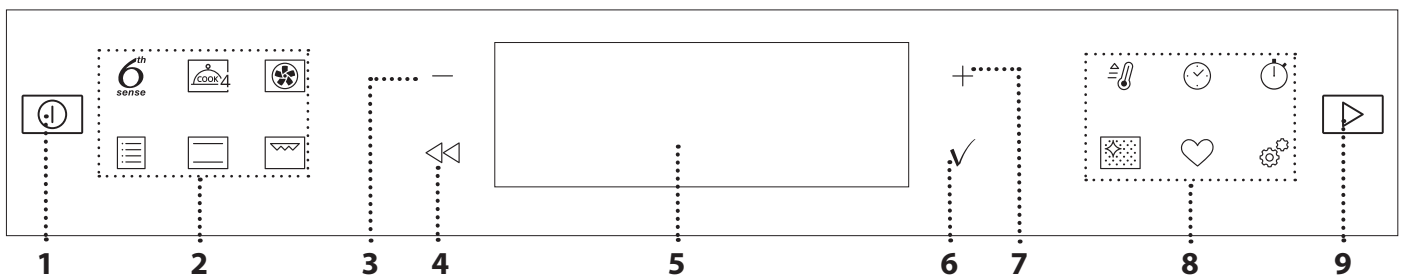
**Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Capteur d'humidité 6th Sense
3. Ventilateur et élément chauffant rond (non visible)
4. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur/gril
7. Lampe
8. Point d'insertion de la sonde à viande
9. Plaque signalétique (ne pas enlever)
10. Élément chauffant inférieur (non visible)

## DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



### 1. ON / OFF

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

### 2. ACCÈS DIRECT AUX FONCTIONS

Pour un accès rapide aux fonctions et au menu.

### 3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS

Pour faire défiler un menu et diminuer les réglages ou les valeurs d'une fonction.

### 4. RETOUR

Pour retourner au menu précédent. Pendant la cuisson, permet de modifier les réglages.

### 5. ÉCRAN

Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

### 7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS

Pour faire défiler un menu et augmenter les réglages ou les valeurs d'une fonction.

### 8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS

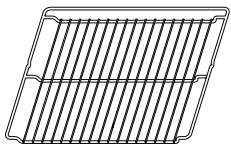
Pour un accès rapide aux fonctions, à la durée, aux réglages et aux favoris.

### 9. DÉPART

Pour lancer une fonction en utilisant des réglages de base ou spécifique.

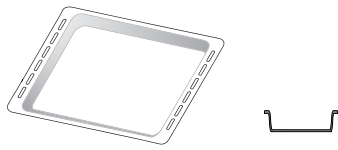
# ACCESSOIRES

## GRILLE MÉTALLIQUE



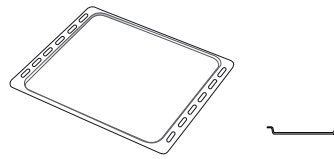
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

## LÈCHEFRITE



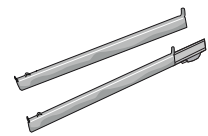
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

## PLAQUE DE CUISSON



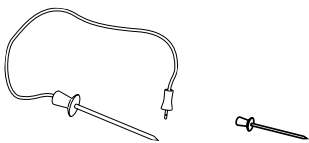
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

## GRILLES COULISSANTES\*



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

## SONDE À VIANDE



pour mesurer la température interne des aliments pendant la cuisson.

\* Disponible sur certains modèles seulement

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

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

## INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.

Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

## ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

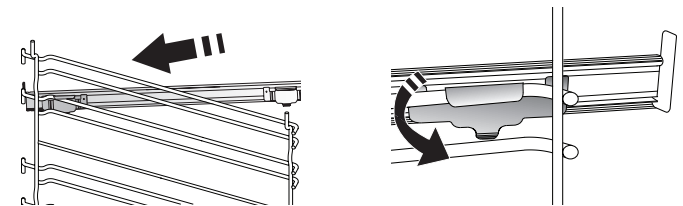
- Pour enlever les supports de grille, soulevez les supports et sortez délicatement la partie inférieure de leur appui : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.

## INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)

Enlevez les supports de grille du four et enlevez la protection de plastique des grilles coulissantes.

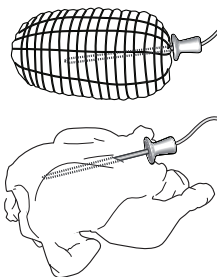
Attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe en place.

Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



Veillez noter : Les grilles coulissantes peuvent être installées au niveau de votre choix.

## UTILISATION DE LA SONDE À VIANDE



Insérez la sonde profondément dans la viande en évitant les os et les parties grasses. Pour la volaille, insérez la longueur de la sonde dans le centre de la poitrine en évitant les zones creuses.

Placez les aliments dans le four et branchez la fiche dans la prise prévue à cet effet sur le côté droit du compartiment de cuisson du four.

## FONCTIONS

6<sup>th</sup>  
sense

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

Elles permettent une cuisson totalement automatique de tous les types d'aliments (Lasagnes, Viande, Poisson, Légumes, Gâteaux & Pâtisseries, Quiche/Cake salé, Pain, Pizza).

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



### COOK 4

Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des cookies, des gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.



### CHALEUR PULSÉE

Pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.



### TRADITIONNELS

#### AIR BRASSÉ

Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.

#### TURBO GRILL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.

#### SURGELÉS

La fonction sélectionne automatiquement la température et le mode de cuisson appropriés pour 5 types de plats préparés surgelés différents. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

#### FONCTIONS SPÉCIALES

##### » GROSSES PIÈCES

La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire de grosses pièces de viande (de plus de 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.

##### » LEVAGE DE PÂTE

Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.

##### » DÉCONGÉLATION

Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez

la nourriture dans son emballage pour empêcher qu'elle se dessèche.

##### » GARDER AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

##### » ÉCO CHALEUR PULSÉE

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque cette fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.



### CONVECTION

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



### GRILL

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.



### PRÉCHAUF. RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement.



### MINUTERIE

Pour éditer les valeurs de temps de la fonction.



### MINUTEUR

Pour garder du temps sans activer de fonction.



### NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR - PYRO

Pour éliminer les éclaboussures qui se produisent lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température (environ 500 °C). Deux cycles de nettoyage automatique sont disponibles : Un cycle complet (Pyro) et un cycle plus court (Pyro Eco). Nous vous recommandons d'utiliser le cycle plus court à intervalles réguliers et le cycle complet seulement lorsque le four est très sale.



### FAVORI

Pour récupérer la liste des 10 fonctions favorites.



### RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

Lorsque le mode ÉCO actif, la luminosité de l'écran est réduite et l'ampoule s'éteint après 1 minute. Il sera automatiquement réactivé lorsque vous appuyez sur une des touches.

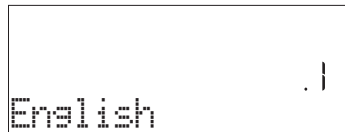
Lorsque le mode DÉMO est activé, toutes les commandes sont actives et les menus sont disponibles mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez au mode DÉMO à partir du menu RÉGLAGES et sélectionnez « Off ».

En sélectionnant « REINITIALISER », le produit s'éteint et revient à son premier démarrage. Tous les réglages seront effacés.

# PREMIÈRE UTILISATION

## 1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : La mention « English » apparaîtra à l'écran.

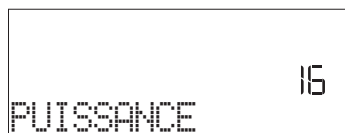


Appuyez sur + ou - faites défiler la liste des langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez. Appuyez sur ✓ pour confirmer votre sélection.

Veillez noter : La langue peut être modifiée par la suite en choisissant « LANGUE » dans le menu RÉGLAGES, disponible en appuyant sur

## 2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13).



Appuyez sur + ou - sélectionnez 16 « Haut » ou 13 « Bas » et appuyez sur ✓ pour confirmer.

## 3. RÉGLER L'HEURE

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



Appuyez sur + ou - pour régler l'heure et appuyez sur ✓ : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran. Appuyez sur + ou - 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. Sélectionnez « HORLOGE » dans le menu RÉGLAGES, disponible en appuyant sur

## 4. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlever les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlever les accessoires qui se trouvent à l'intérieur. Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Air Brassé »).

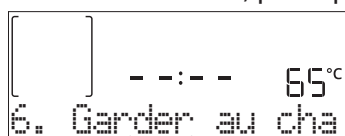
Veillez noter : Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

# UTILISATION QUOTIDIENNE

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Appuyez sur pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal.

Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en faisant défiler un menu : Pour sélectionner un élément dans un menu (l'écran affichera le premier élément disponible), appuyez sur + ou - pour sélectionner l'élément souhaité, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.



## 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. En appuyant sur <<, vous pouvez changer à nouveau le réglage précédent.

### TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRILL

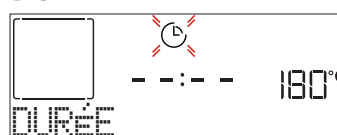


Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur + ou - pour la modifier, puis appuyez sur ✓ pour confirmer et continuer avec les réglages qui suivent (si possible).

De la même façon, il est possible de régler le niveau du gril : Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le gril : 3 (élevée), 2 (moyenne), 1 (basse).

Veillez noter : Une fois que la fonction a été activée, le niveau de la température/du gril peut être modifié en utilisant + ou - .

### DURÉE



Lorsque l'icône clignote sur l'écran, appuyez sur + ou - pour régler le temps de cuisson dont vous avez besoin, puis appuyez sur ✓ pour confirmer. Vous ne devez pas régler le temps de cuisson si vous voulez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur ✓ ou pour confirmer et démarrer la fonction. En sélectionnant ce mode, vous ne pouvez pas programmer un départ différé.

Veillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson qui a été réglé pendant la cuisson en appuyant sur : appuyez sur + ou - pour le modifier puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

### HEURE DE FIN (RETARD)

Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson. L'écran montre l'heure de fin pendant que



l'icône clignote.



Appuyez sur **+** ou **-** pour régler l'heure de fin de cuisson, puis appuyez **✓** pour confirmer et activer la fonction. Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.

Veillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson. Pendant le temps d'attente, vous pouvez appuyer sur **+** ou **-** pour modifier l'heure de fin programmée ou appuyer sur **↶** pour changer d'autres réglages. En appuyant sur **☺**, afin de visualiser des informations, il est possible de passer entre l'heure de fin et la durée.

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

Ces fonctions sélectionnent automatiquement le meilleur mode de cuisson, la température et la durée de cuisson de tous les plats disponibles.

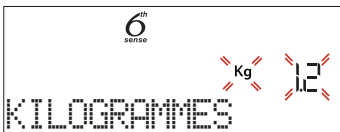
En outre, grâce au capteur spécial capable de reconnaître la teneur en humidité des aliments, certaines des fonctions 6<sup>th</sup> Sense vous permettent d'atteindre une cuisson optimale pour toutes sortes d'aliments sans aucun réglage : le capteur arrêtera la cuisson au moment adéquat. Pendant les quelques dernières minutes de cuisson uniquement, un décompte apparaîtra sur l'écran, indiquant le temps de cuisson restant.

N'ouvrez pas la porte lors de la cuisson avec le capteur : Si elle est ouverte, le capteur sera désactivé. La cuisson peut se poursuivre en utilisant le mode traditionnel (manuel).

Fermer la porte, puis appuyer sur **▶** pour poursuivre la cuisson.

Dans les recettes qui n'utilisent pas le capteur, lorsque cela est demandé, vous indiquez simplement les caractéristiques des aliments pour obtenir un résultat optimal.

### POIDS / HAUTEUR (COUCHES À PLATEAU ROND)



Pour régler la fonction correctement, suivez les indications sur l'écran, lorsque cela est demandé, et appuyez sur **+** ou **-** pour régler la valeur requise puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

### CUISSON DÉSIRÉE / BRUNISSAGE

Dans certaines fonctions 6<sup>th</sup> Sense, il est possible d'ajuster le niveau de cuisson.



Lorsque cela est demandé, appuyez sur **+** ou **-** pour sélectionner le niveau souhaité entre saignant (-1) et

bien cuit (+1). Appuyez sur **✓** ou **▶** pour confirmer et démarrer la fonction.

De la même façon, lorsque cela est autorisé, dans certaines fonctions 6<sup>th</sup> Sense, il est possible d'ajuster le niveau de brunissage entre bas (-1) et élevé (+1).

### 3. DÉMARRER LA FONCTION

À tout moment, si les valeurs par défaut sont celles souhaitées ou une fois que vous appliquez les réglages que vous demandez, appuyez sur **▶** pour activer la fonction.

Pendant la phase différée, en appuyant sur **▶**, le four demandera si vous souhaitez sauter cette phase, en démarrant immédiatement la fonction.

Veillez noter : Une fois qu'une fonction a été choisie, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chaque fonction. À tout moment, vous pouvez arrêter la fonction qui a été activée en appuyant sur **⊖**.

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran. Appuyez sur **↶** pour revenir à l'écran précédent et sélectionner une fonction différente ou attendre un refroidissement complet.

### 4. PRÉCHAUFFAGE

Certaines fonctions ont une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.



Une fois que cette phase est terminée, un signal sonore retentira et l'écran indiquera que le four a atteint la température réglée, nécessitant d'« AJOUTER ALIMENTS ». À ce stade, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, fermez la porte et commencez la cuisson en appuyant sur **✓** ou **▶**.

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage. Vous pouvez toujours changer la température à laquelle vous souhaitez que parvienne votre four en utilisant **+** ou **-**.

### 5. RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS



Dans certaines fonctions 6<sup>th</sup> Sense, il est nécessaire de retourner les aliments pendant la cuisson.




Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Ouvrez la porte, effectuez l'action demandée sur l'écran et fermez la porte, puis appuyez sur **▶** pour poursuivre la cuisson. De la même façon, à 10% du temps avant la fin de la cuisson, le four vous demande de vérifier les aliments.



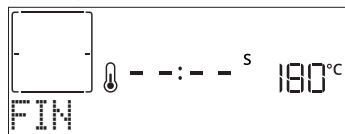
Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action



à effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte et appuyez sur  ou  pour poursuivre la cuisson.

Veuillez noter : Appuyez sur  pour sauter ces actions. Autrement, si aucune action n'est entreprise après un certain temps, le four poursuivra la cuisson.

## 6. FIN DE CUISSON

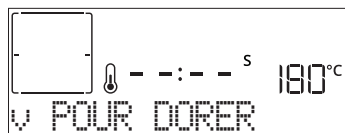
Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.





Appuyez sur  pour poursuivre la cuisson en mode manuel (sans minuterie) ou appuyez sur  pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les paramètres de cuisson seront conservés.

## BRUNISSAGE

Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.









Lorsque l'écran montre le message pertinent, si nécessaire, appuyez sur  pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes. Vous pouvez arrêter la fonction à tout moment en appuyant sur  pour éteindre le four.

## FAVORI


Une fois la cuisson terminée, l'écran vous invite à sauvegarder la fonction avec un numéro entre 1 et 10 sur votre liste de fonctions préférées.







Si vous souhaitez sauvegarder une fonction comme favori et stocker les réglages actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur  autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur .

Une fois que vous avez appuyé sur , appuyez sur le  ou  pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur  pour confirmer.

Veuillez noter : Si la mémoire est pleine ou si le numéro est déjà utilisé, le four vous demandera de confirmer l'effacement de la fonction précédente.

Pour accéder aux fonctions que vous avez sauvegardées, appuyez sur  : l'écran vous montrera la liste de fonctions favorites.



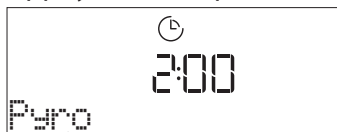
Appuyez sur  ou  pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur , puis appuyez sur  pour activer.







## NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO


**Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro. Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.**

Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage. Pour de meilleurs résultats, éliminez les résidus les plus tenaces à l'aide d'une éponge humide avant d'utiliser la fonction Pyro. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Appuyez sur  pour afficher « Pyro » sur l'écran.









Appuyez sur  ou  pour sélectionner le cycle souhaité, puis appuyez sur  pour confirmer. Une fois qu'un cycle a été sélectionné, si vous le souhaitez, appuyez sur  ou  pour régler l'heure de fin (départ différé), puis appuyez sur  pour confirmer.

Nettoyez la porte et enlevez tous les accessoires comme demandé, puis fermez la porte et appuyez sur  : le four commence un cycle d'auto-nettoyage et la porte se verrouille automatiquement : un message d'avertissement et le compte à rebours apparaissent à l'écran, indiquant le progrès du cycle.

Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire.

## MINUTEUR

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour activer cette fonction, assurez-vous que le four est éteint et appuyez sur  ou  : l'icône  clignotera sur l'écran.

Appuyez sur  ou  pour régler la durée que vous souhaitez puis appuyez sur  pour activer la minuterie.




Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Veuillez noter : La minuterie ne démarre pas de cycle de cuisson.


Appuyez sur  ou  pour changer le temps réglé sur la minuterie.

Une fois que la minuterie a été activée, vous pouvez aussi sélectionner et activer une fonction.


Appuyez sur  pour allumer le four, puis sélectionnez la fonction dont vous avez besoin.

Une fois que la fonction est activée, la minuterie continu son compte à rebours sans interférence avec la fonction.


Veuillez noter : Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuterie (seule l'icône  sera affichée), qui

continuera le compte à rebours en arrière-plan. Pour récupérer l'écran de la minuterie, appuyez sur  pour arrêter la fonction actuellement active.

### . VERROUILLAGE

Pour verrouiller le clavier, appuyez sur  et maintenez-le appuyé pendant au moins cinq secondes. Répétez pour déverrouiller le clavier.






Veillez noter: Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte en tout temps en appuyant sur .

### . UTILISATION DE LA SONDE À VIANDE (LE CAS ÉCHÉANT)

L'utilisation de la sonde à viande vous permet de mesurer la température interne des aliments lors de la cuisson afin de vous assurer qu'ils atteignent la température optimale. La température du four varie selon la fonction que vous avez sélectionnée, mais la cuisson est toujours programmée pour se terminer une fois que la température spécifiée a été atteinte.

Une fois que vous avez inséré la sonde, un signal sonore est activé et le message « Sonde branchée » apparaît à l'écran.

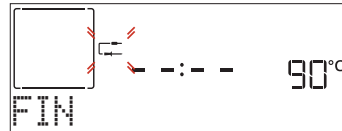





Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin parmi celles qui sont compatibles (fonctions Convection naturelle, Chaleur pulsée, Air brassé, Turbo Grill, Éco chaleur pulsée, Grosses pièces, 6<sup>th</sup> Sense) : L'écran demande à régler la température cible de la sonde : Appuyez sur  ou  pour la régler et appuyez sur  pour régler les paramètres de cuisson suivants.

Alors que la cuisson est programmée pour se terminer une fois que la température requise a été atteinte, il n'est pas possible de régler le temps de cuisson ou de régler une heure de fin de cuisson spécifique. La lumière restera allumée jusqu'à ce que la sonde soit enlevée.

Si la sonde est enlevée pendant la cuisson, elle continuera en mode traditionnel (sans temps).

















Un signal sonore retentira et l'écran indiquera quand la sonde a atteint la température requise.






















































Veillez noter: Pour modifier les réglages par la suite, appuyez sur  ou  pour la température de la sonde ou appuyez sur  pour d'autres réglages. Un signal sonore et un message vous diront si l'utilisation de la sonde n'est pas compatible avec l'action effectuée. Si tel est le cas, enlevez la sonde.

6<sup>th</sup>  
sense

## TABLEAU DE CUISSON

CATÉGORIES D'ALIMENTS		QUANTITÉ	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES	
lasagnes	-	0,5 - 3 kg	-	2 	
VIANDES	Rôti de boeuf	Rôti (cuisson 0)	0,6 - 2 kg*	3 	
		Hamburgers (cuisson souhaitée 0)	1,5 - 3 cm	3/5 	
		Rôtir-Cuisson basse température (cuisson souhaitée 0)	0,6 - 2 kg *	3 	
	Rôti de porc	Rôti	0,6 - 2,5 kg *	3 	
		Gigot de porc	0,5 - 2,0 kg *	3 	
		Saucisses	1,5 - 4 cm	2/3 	
	Rôti de veau	0,6 - 2,5 kg *	-	3 	
	Rôti d'agneau	Rôti (cuisson 0)	0,6 - 2,5 kg *	-	2 
		Gigot d'agneau (cuisson désirée 0)	0,5 - 2,0 kg *	-	2 
	Poulet rôti	Entier	0,6 - 3 kg *	-	2 
		Entier farci	0,6 - 3 kg *	-	2 
		Filet & poitrine	1 - 5 cm	2/3	5 
	Dinde entière rôtie	Entier	0,6 - 3 kg *	-	2 
		Entier farci	0,6 - 3 kg *	-	2 
	Brochettes	1 grille	1/2	5 	


CATÉGORIES D'ALIMENTS		QUANTITÉ	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES	
POISSON	Filets	0,5 - 3 cm	-	3  2 	
	Filets-surgelés	0,5 - 3 cm	-	3  2 	
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre	0,5 - 1,5 kg *	-	3 
		Pommes de terre surgelées	0,5 - 1,5 kg *	-	4 
		Légumes étouffés	0,1 - 0,5 kg chacun	-	3 
		Légumes rôtis	0,5 - 1,5 kg	-	3 
	Légumes en gratin	Pommes de terre	1 plateau	-	3  
		Tomates	1 plateau	-	3  
		Poivrons	1 plateau	-	3  
		Brocolis	1 plateau	-	3  
		Chou-fleur	1 plateau	-	3  
Autres	1 plateau	-	3  		
GÂTEAUX & PÂTISSERIES	Gâteaux au levain en moule	Génoise	0,5 - 1,2 kg	-	3  
	Muffins & cupcakes	-	40 - 80 g chacune*	-	3 
	Gâteaux & tartes garnies	Biscuits	0,3 - 0,6 kg *	-	3 
		Pâte à choux	1 plateau	-	3 
		Tarte	0,4 - 1,6 kg *	-	3  
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	5 
		Tarte aux fruits	0,5 - 2 kg	-	3  
QUICHES	Quiche Lorraine	0,8 - 1,2 kg *	-	2  	
	Quiche	0,8 - 1,2 kg *	-	2  	
PAIN	Petit pain	60 - 150 g chacun*	-	3 	
	Taille moyenne	200 - 500 g chacun*	-	3 	
	Pain carré	400 - 600 g chacun*	-	2  	
	Gros pain	0,7 - 2,0 kg *	-	2 	
	Baguettes	200 - 300 g chacune*	-	3 	
	Pain spécial	1 plateau *	-	2 	
	PIZZA & FOCACCIA	Fine	ronde - plateau *	-	2 
Épaisse		ronde - plateau *	-	2 	
Surgelés			1 - 4 niveaux *	-	2 
					4  2 
					5  3  1 
Fougasse		Fine	1 plateau *	-	2 
	Épaisse	1 plateau *	-	2 	

\* Quantité suggérée.

ACCESSOIRES

 Grille métallique

 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

























































































 Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique

 Lèche-frite / Plaque de cuisson

 Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

 Sonde à viande

# TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉ-CHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise		Oui	170	30 - 50	2 
		Oui	160	30 - 50	2 
		Oui	160	30 - 50	4  1 
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160 - 200	30 - 85	3 
		Oui	160 - 200	35 - 90	4  1 
Biscuits		Oui	150	20 - 40	3 
		Oui	140	30 - 50	4 
		Oui	140	30 - 50	4  1 
		Oui	135	40 - 60	5  3  1 
Petits gâteaux / Muffins		Oui	170	20 - 40	3 
		Oui	150	30 - 50	4 
		Oui	150	30 - 50	4  1 
		Oui	150	40 - 60	5  3  1 
Chouquettes		Oui	180 - 200	30 - 40	3 
		Oui	180 - 190	35 - 45	4  1 
		Oui	180 - 190	35 - 45 *	5  3  1 
Meringues		Oui	90	110 - 150	3 
		Oui	90	130 - 150	4  1 
		Oui	90	140 - 160 *	5  3  1 
Pizza / Pain / Fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	2 
		Oui	190 - 230	20 - 50	4  1 
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	220 - 240	25 - 50 *	5  3  1 
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	3 
		Oui	250	10 - 20	4  1 
		Oui	220 - 240	15 - 30	5  3  1 
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 55	3 
		Oui	180 - 190	45 - 60	4  1 
		Oui	180 - 190	45 - 70 *	5  3  1 
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	3 
		Oui	180 - 190	20 - 40	4  1 
		Oui	180 - 190	20 - 40 *	5  3  1 

FONCTIONS



Convection



Chaleur pulsée



Air Brassé



Grill



Turbo Grill



Grosses Pièces



Cook 4



Éco Chaleur Pulsée

RECETTE	FONCTION	PRÉ-CHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Lasagnes / Gratins / Pâtes au four / Cannelloni		Oui	190 - 200	45 - 65	
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	
Rôti de porc avec grattons 2 kg		-	170	110 - 150	
Poulet / lapin / canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	
Dinde / oie 3 kg		Oui	190 - 200	80 - 130	
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6	
Filet de poisson / Entrecôtes		-	2 (Moy)	20 - 30 **	
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moy - Haute)	15 - 30 **	
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 ***	
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90 ***	
Pommes de terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 ***	
Gratin de légumes		-	3 (élevée)	10 - 25	
Biscuits	Biscuits	Oui	135	50 - 70	
Tartes	Tartes	Oui	170	50 - 70	
Pizzas rondes	Pizza	Oui	210	40 - 60	
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / lasagnes (niveau 3) / viande (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / légumes grillés (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viande (niveau 1)	Menu	Oui	190	40 - 120 *	
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 *	
Viandes & Pommes de terre		Oui	200	45 - 100 *	
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 *	
Rôtis farcis		-	200	80 - 120 *	
Coupes de viande (lapin, poulet, agneau)		-	200	50 - 100 *	

\* Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

\*\* Tourner les aliments à mi-cuisson.

\*\*\* Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

### COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments.

Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (si nécessaire).

Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire.

Pour commencer, utilisez les températures conseillées les plus basses et si le résultat n'est pas satisfaisant, augmentez-les.

Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

ACCESSOIRES						
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Lèche-frite / Plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau	Sonde à viande (si elle est fournie)

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four ait refroidi avant tout entretien ou nettoyage. 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.

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

### SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

### SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

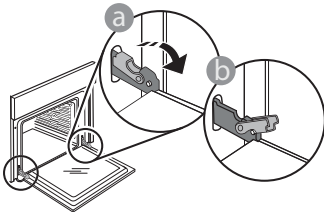
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

### ACCESSOIRES

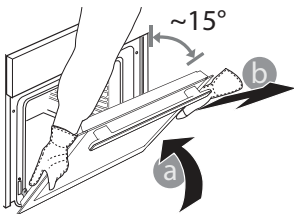
Faire tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle après les avoir utilisés ; utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

### ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.

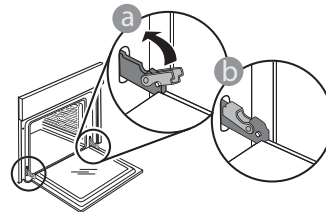


2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

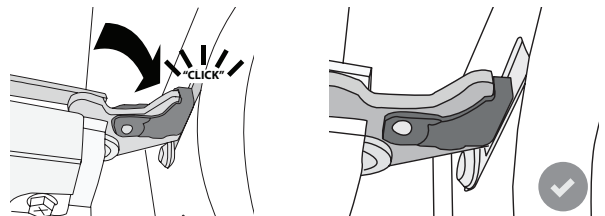


Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

3. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



4. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

## REPLACEMENT DE L'AMPOULE

- Débranchez le four.
- Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.


Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules à halogène de 20-40 W/230 ~ type V G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service Après-vente.

- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.


## 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.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
Une fonction de 6th Sense cuisson se termine sans afficher de décompte. La cuisson se termine avant la fin du décompte.	Quantité d'aliments différente de la gamme recommandée. Porte ouverte pendant la cuisson.	Ouvrez la porte et vérifiez la cuisson désirée des aliments. Si nécessaire, complétez la cuisson en sélectionnant une fonction traditionnelle.
Le four ne chauffe pas. La fonction ne démarre pas.	Le mode « DÉMO » ne fonctionne pas.	Accédez au mode « DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
L'ampoule s'éteint.	Le mode « ÉCO » s'active.	Accédez au mode « ÉCO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
La porte ne s'ouvre pas.	Cycle de nettoyage en cours.	Attendez la fin de la fonction et laissez le four refroidir.

## 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

>  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.

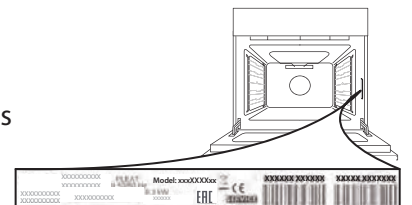


> Une autre façon est de contacter notre Service Après-vente.



## 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.





# DAGLIG REFERANSE VEILEDNING



## TAKK FOR AT DU HAR KJØPT 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)

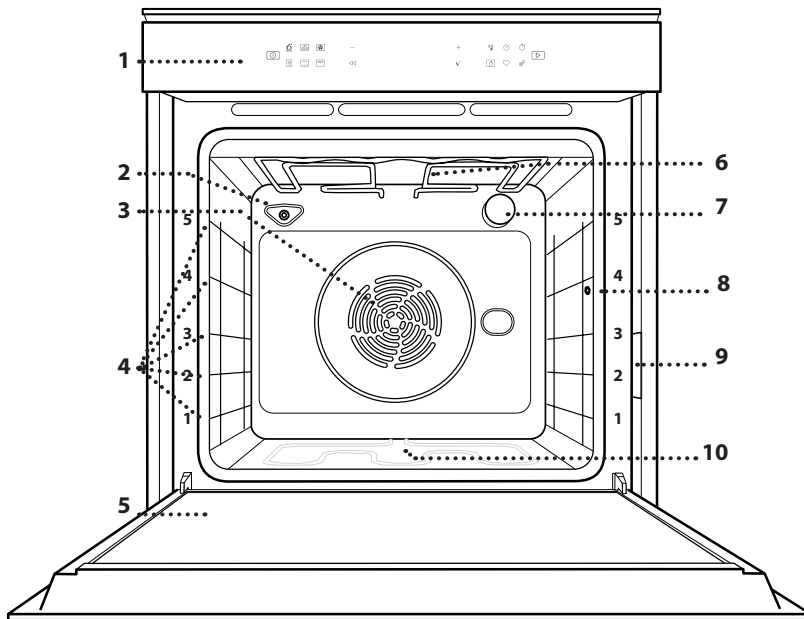


Du kan laste ned sikkerhetsanvisninger og bruks- og vedlikeholdsveiledningen ved å besøke vår hjemmeside [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) og følge anvisningene bakerst i dette heftet.



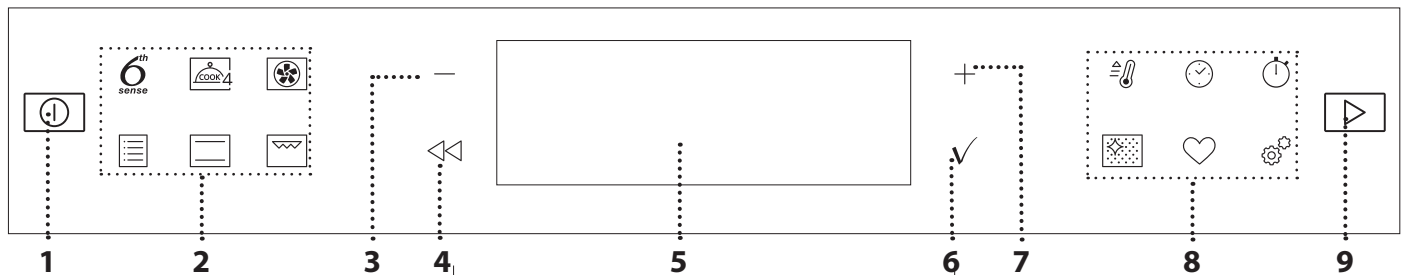
Før du tar apparatet i bruk, må du lese helse- og sikkerhetsveiledningen nøye.

## PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. 6<sup>th</sup> Sense Fuktighets sensor
3. Vifte og rundt varmeelement (ikke synlig)
4. Ristens skinner (nivået er angitt på ovnens framside)
5. Dør
6. Øvre varmeelement/grill
7. Lyspære
8. Punkt for innsetting av kjøttsonden
9. Identifikasjonsskilt (må ikke fjernes)
10. Nedre varmeelement (ikke synlig)

## BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET



### 1. PÅ / AV

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

### 2. FUNKSJONER DIREKTE TILGANG

For å få rask tilgang til funksjoner og meny.

### 3. NAVIGERINGSKNAPP MINUS

For å bla gjennom en meny og redusere innstillingene eller verdiene til en funksjon.

### 4. TILBAKE

Får å gå tilbake til forrige meny. Gjør det mulig å endre innstillinger mens tilberedningen pågår.

### 5. DISPLAY

### 6. BEKREFT

For å bekrefte en valgt funksjon eller en fastsatt verdi.

### 7. NAVIGERINGSKNAPP PLUSS

For å bla gjennom en meny og øke innstillingene eller verdiene til en funksjon.

### 8. OPSJONER / FUNKSJONER DIREKTE TILGANG

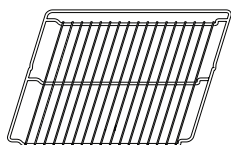
For å få rask tilgang til funksjonene, varighet, innstillinger og favoritter.

### 9. START

For å starte en funksjon ved å benytte de spesifikke eller grunnleggende innstillingene.

# TILBEHØR

## RIST



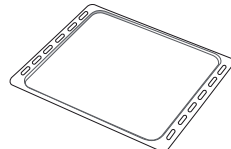
Bruk for å tilberede mat og som støtte til panner, kakeformer og andre ildfaste former.

## LANGPANNE



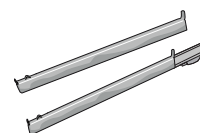
For bruk som ovns panne ved tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia, etc. eller for å plasseres under risten for å samle opp stekesjyen.

## BAKEBRETT



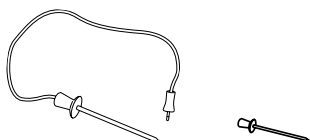
Bruk for å steke alle brød og andre bakverk, men også for steker, fisk i pakke (en papillote) osv.

## GLIDESKINNER\*



For å gjøre det enklere å sette inn eller fjerne tilbehør.

## KJØTTSONDE



Brukes til måling av temperaturen inni maten under tilberedningen.

\* Kun tilgjengelig på noen modeller

Antall og type tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt.

Annet tilbehør kan kjøpes separat fra Ettersalgsservicen.

## SETT INN RISTEN OG ANDRE TILBEHØR

Innfør risten horisontalt ved å skyve den over ristens skinner, og pass på at siden med den opphøyde kanten er vendt oppover.

Annet tilbehør, som langpannen og stekebrettet settes inn horisontalt på samme måte som risten.

## DEMONTERING OG INSTALLASJON AV RISTENS SKINNER

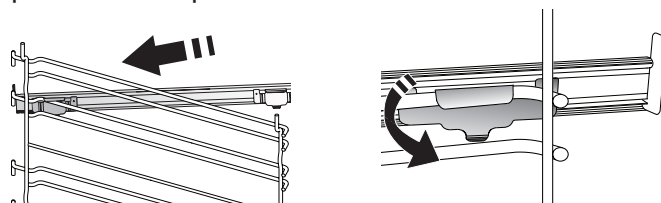
- For å fjerne ristenes spor, løft sporene opp og trekk forsiktig den nedre delen ut av festet: Ristenes spor kan nå fjernes.
- For å installere ristenes spor igjen, sett de først tilbake i det øvre festet. Hold de oppe, skyv de inn i ovnsrommet, senk de deretter på plass i det nedre festet.

## INSTALLASJON AV GLIDESKINNER (HVIS DISSE FINNES)

Fjern ristenes spor fra ovnen og fjern plastvernet fra de glidende sporene.

Fest den øvre klemmen på skinnen til sporet og la den gli så langt det går. Senk den andre klemmen på plass.

For å feste sporene, trykk den nedre delen av klemmen bestemt mot rillens spor. Sørg for at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse trinnene på det andre sporet til rillen på samme nivå.

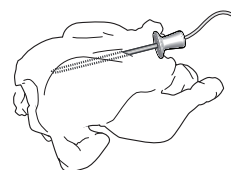


Vennligst merk deg: Glideskinner kan monteres på alle nivåer.

## VED BRUK AV KJØTTSONDE



Sett kjøttsonden dypt inn i kjøttet, unngå bein eller fete områder. Hvis du steker fjærkre, sett termometeret langsgående, midt i brystet, unngå hule områder.



Sett maten inn i ovnen og sett inn støpselet ved å innføre det i kontakten på høyre side av ovnsrommet.

## FUNKSJONER

6<sup>th</sup>  
sense

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

Disse gjør det mulig med automatisk tilberedning av alle typer mat (Lasagne, Kjøtt, Fisk, Grønnsaker, Kaker & Bakst, Salte paier, Brød, Pizza).

For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i tilberedningstabellen som medfølger.



### COOK 4

For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på fire nivå samtidig. Denne funksjonen kan benyttes for å steke småkaker, kaker, runde pizzaer (også frosne) og for å tilberede et helt måltid. Følg steketabellen for å oppnå best resultat.



### VARMLUFT

For å steke ulike mattyper som krever samme steketemperatur på flere hyller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.



### TRADISJONELLE

#### • OVER/UNDERV.

For steking av kjøtt, bake kaker med fyll på én enkel rist.

#### • TURBO GRILL

For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på noen av nivåene under risten og tilsett 500 ml drikkevann.

#### • FROSSEN BAKST

Funksjonen velger automatisk den ideelle tilberedningstemperaturen og -modusen for 5 ulike typer frossen ferdigmat. Ovnens trenger ikke å forvarmes.

#### • SPESIALFUNKSJONER

##### » MAXI COOKING

For steking av store steker (over 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet under tilberedningen, slik at du får jevn bruning på begge sider. Det lønner seg å fukte det litt en gang i blant, slik at det ikke blir tørt.

##### » HEVING

For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.

##### » TINER

For hurtig tining av matvarer. Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. La matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke blir tørre på utsiden.

##### » KEEP WARM

For å holde mat som nettopp er blitt tilberedt varm og sprø.

##### » ØKO VARMLUFT

For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Mat forhindres fra å tørke ut for mye ved hjelp av en mild, forbigående luftsirkulasjon. Når ØKO-funksjonen er brukt, blir lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte ØKO-syklusen og dermed optimere energiforbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.



### OVER-/UNDERV.

For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå.



### GRILL

For grilling av biff, kebab og pølser, tilberedning av grønnsaker au gratin eller ristet brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser langpannen på et hvilket som helst av nivåene under risten og tilsett 500 ml drikkevann.



### RASK FORVARMING

For å forvarme ovnen raskt.



### TIMER

For endring av funksjonstidens verdier.



### TIMER

For å holde tiden uten å aktivere en funksjon.



### AUTOMATISK OVNSRENS - PYRO

For å eliminere matsøl ved å bruke en syklus på svært høy temperatur (omtrent 400 °C). To selvrensende sykluser er tilgjengelige: En fullstendig syklus (Pyro) og en kortere syklus (Pyro Eco). Vi anbefaler å bruke en raskere syklus med jevne mellomrom, og hele syklusen bare når ovnen er svært skittent.



### FAVORITT

For å hente fram listen over de 10 favorittfunksjonene.



### INNSTILLINGER

For justering av ovns innstillinger.

Når "ØKO" modus er aktiv, vil lysstyrken på skjermen reduseres for å spare energi og lyset slår seg av etter 1 minutt. Den aktiveres automatisk når det trykkes på en av knappene.

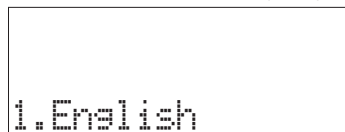
Når "DEMO" er "On" er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. For å deaktivere denne modusen, få tilgang til "DEMO" fra menyen "INNSTILLINGER" og velg "Off".

Ved å velge "FABRIKKINNST.", slår produktet seg av og deretter returnerer det til første påslåing. Alle innstillingene vil bli slettet.

# FØRSTE GANGS BRUK

## 1. VELG SPRÅKET

Du må stille inn språket og tiden når du slår på apparatet for første gang: "English" vil vises på displayet.

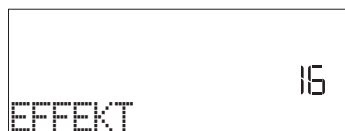


Trykk på + eller - bla igjennom listen over tilgjengelige språk og velg språket du ønsker. Trykk på ✓ for å bekrefte valget ditt.

Merk: Språket kan senere endres ved å velge "SPRÅK" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke på

## 2. STILL INN STRØMFORBRUKET

Ovnen er programmert for å konsumere et nivå av elektrisk energi som er kompatibel med et hjemmenettverk som har en nominell verdi på mer enn 3 kW (16): Hvis din husstand bruker en lavere effekt, må du redusere denne verdien (13).



Trykk + eller - for å velge 16 "Høy" eller 13 "Lav" og trykk ✓ for å bekrefte.

## 3. STILL INN TIDEN

Når du har valgt effekten, må du stille inn den aktuelle tiden: De to sifrene for timer vil blinke på displayet.



Trykk på + eller - for å stille inn nåværende time og trykk ✓ : De to sifrene for minutter vil blinke på displayet.

Trykk på + eller - for å stille inn minuttene og trykk ✓ for å bekrefte.

Merk: Du må kanskje stille inn klokken på nytt etter langvarige strømbrudd. Velg "KLOKKE" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke på

## 4. VARM OVNEN

En ny ovn kan frigi lukt som dannes under fabrikasjonen: Dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt. Fjern eventuell beskyttende papp eller gjennomiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den. Varm ovnen til 200 °C i rundt en time, helst ved hjelp av en funksjon med luftsirkulasjon (f. eks "Varmluft" eller "Konveksjonsfunksjon").

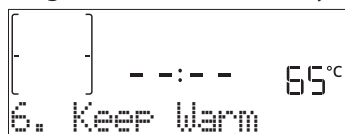
Merk: Det er lurt å lufte rommet etter bruker apparatet for første gang.

# DAGLIG BRUK

## 1. VELG EN FUNKSJON

Trykk på for å slå på ovnen: displayet vil vise den siste hovedfunksjonen eller hovedmenyen.

Funksjonene kan velges ved å trykke på ikonet til én av hovedfunksjonene eller ved å bla igjennom en meny: For å velge et element fra menyen (display vil vise de første tilgjengelige elementene), trykk + eller - for å velge det som ønskes, trykk deretter ✓ for å bekrefte.



## 2. STILL INN FUNKSJONEN

Etter at du har valgt funksjonen du ønsker, kan du endre dens innstillinger. Displayet vil vise innstillingene som kan endres i sekvens. Ved å trykke << vil du kunne endre den tidligere innstillingen igjen.

### TEMPERATUR / GRILLNIVÅ



Når verdien blinker på display, trykk på + eller - for å endre den, trykk deretter på ✓ for å bekrefte og fortsett

innstillingene som følger (hvis dette er mulig).

På samme måte er det mulig å stille inn nivået for grilling: Det finnes definerte effektnivå for grilling: 3 (høy), 2 (mid), 1 (lav).

Merk: Når denne funksjonen har blitt aktivert, kan temperaturen/grillnivå endres ved å benytte + eller - .

### VARIGHET



Når ikonet blinker på display, trykk på + eller - for å stille inn steketiden du ønsker og trykk deretter på ✓ for å bekrefte. Du trenger ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre steking manuelt (uten tidsinnstilling): Trykk på ✓ eller for å bekrefte og start funksjonen. Ved å velge denne modusen, kan du programmere en utsatt start.

Merk: Du kan regulere steketiden som er stilt inn mens steking pågår ved å trykke : trykk på + eller - for å endre det og trykk deretter på ✓ for å bekrefte.


### SLUTTID (UTSATT START)

For mange funksjoner, når du først har stilt inn steketiden kan du utsette start av funksjonen ved å programmere tidspunktet for slutt. Display viser

sluttiden mens  ikonet blinker.



Trykk på **+** eller **-** for å stille inn tidspunktet du ønsker at tilberedningen skal avslutte, trykk deretter på **✓** for å bekrefte og aktivere denne funksjonen. Sett maten inn i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil starte automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.


Merk: Ved å programmere en utsatt start for steking vil en alltid utelukke fasen for forvarming av ovnen: Ovnen vil gradvis nå temperaturen du ønsker, dette betyr at steketiden blir noe lenger enn det som vises i tilberedningstabellen. Mens du venter, kan du trykke på **+** eller **-** for å endre programmets sluttid eller trykk på **◀** for å endre innstillingene. Ved å trykke på , for å vise informasjonen, er det mulig å skifte fra sluttid til varighet.

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

Disse funksjonene velger automatisk beste modus for tilberedning, temperatur og varighet for koking, steking eller baking av alle rettene som er tilgjengelige.

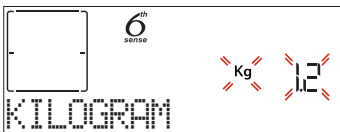
I tillegg, takket være en spesiell sensor i stand til å registrere fuktighetsinnholdet i maten, gir noen av 6<sup>th</sup> Sense-funksjonene deg muligheten til å oppnå optimal tilberedning av alle typer mat uten innstilling: sensoren vil stanse steking til riktig tid. I løpet av de få siste minuttene av tilberedningen, vil en nedtelling vises på display og den resterende tilberedningstiden indikeres.

Du må ikke åpne døren dersom du bruker sensoren ved steking: Dersom den åpnes deaktiveres sensoren. Stekingen kan fortsette ved å benytte den tradisjonelle (manuelle) modusen.

Lukk døren igjen og trykk  for å fortsette tilberedningen.

For oppskrifter som ikke benytter sensoren, når det kreves, kan du ganske enkelt indikere egenskapene til maten for å oppnå optimalt resultat.

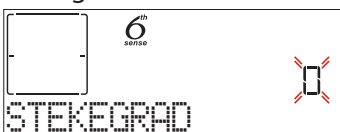
### VEKT / HØYDE (RUNDT-BRETT-LAG)



For å stille inn den riktige funksjonen, følg indikasjonene på display når du blir minnet om det, og trykk på **+** eller **-** for å stille inn ønsket verdi og trykk på **✓** for å bekrefte.

### STEKEGRAD / BRUNING

Med noen 6<sup>th</sup> Sense funksjonene er det mulig å justere stekegraden.





Når du blir minnet om det, trykk på **+** eller **-** for å velge ønsket nivå mellom rå (-1) til godt stekt (+1). Trykk

på **✓** eller  for å bekrefte og start funksjonen.


På samme måte, der det tillates, for noen 6<sup>th</sup> Sense funksjoner, er det mulig å regulere nivået for brunng mellom lav (-1) og høy (+1).

### 3. START FUNKSJONEN

Til enhver tid, dersom default-verdiene er de som ønskes, eller når du har brukt innstillingene du ønsker, trykk på  for å aktivere funksjonen.

I løpet av fasen for utsetting, vil ovnen, ved at du trykker på , hoppe over denne fasen, og starte funksjonen med det samme.

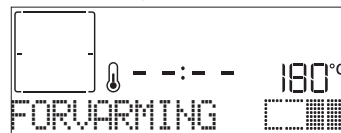
Merk: Når funksjonen er valgt, vil display anbefale det best egnede nivået for hver funksjon.

Du kan stanse funksjonen som er aktivert når som helst ved å trykke på .

Dersom ovnen er varm og funksjonen krever en gitt maksimaltemperatur, vil det vises en melding på display. Trykk på **◀** for å returnere til skjermbildet framfor og velg en annen funksjon eller vent til ovnen er helt nedkjølt.

### 4. FORVARMING

Noen funksjoner har en fase for forvarming av ovnen: Når funksjonen starter, indikerer display at fasen for forvarming er aktivert.



Når denne fasen er avsluttet, vil et lydsignal høres og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur og "LEGG INN MAT".

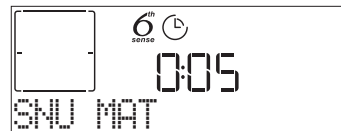
På dette punktet åpner du døren, sett maten inn i ovnen, lukk døren og start steking.

Merk: Plassere maten i ovnen før forvarming er ferdig kan ha en negativ effekt på det endelige tilberedningsresultatet. Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på pause.

Steketiden inkluderer ikke fasen for forvarming. Du kan alltid endre temperaturen du ønsker at ovnen skal nå ved å benytte **+** eller **-**.

### 5. SNU OG KONTROLLER MATEN

Noen 6<sup>th</sup> Sense funksjoner vil kreve at maten skal snus under steking.



Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres. Åpne døren, gjennomfør handlingen som varsles av display og lukk døren, gjenoppta deretter steking.

På samme måte, når det gjenstår 10% av tiden for tilberedning, minner ovnen deg om at du må kontrollere maten.



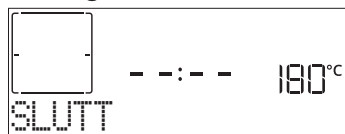
Du vil høre et signal og på display vises handlingen som



må utføres. Kontroller maten, lukk døren og gjenoppta tilberedningen.

Merk: Trykk på  for å hoppe over disse handlingene. Dersom det ikke gjøres noe etter en viss tid, fortsetter ovnen tilberedningen.

## 6. ENDT STEKING

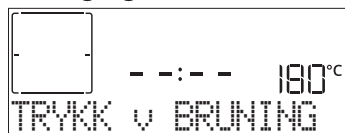
Du vil høre et akustisk signal og display indikerer at steking er avsluttet.





Trykk på  for å fortsette steking i manuell modus (uten tidsinnstilling) eller trykk på  for å utvide steketiden ved å stille inn en ny varighet. I begge tilfeller vil parametrene for steking opprettholdes.

## BROWNING (BRUNING)

Enkelte funksjoner av ovnen gjør det mulig å brune overflaten av maten ved å aktivere grillen når matlagingen er avsluttet.









Når display viser den aktuelle meldingen, dersom det er nødvendig, trykk  for å starte en syklus for brunng på fem minutter. Du kan stanse funksjonen når som helst ved å trykke på  for å slå av ovnen.

## . FAVORITTER


Når tilberedningen er avsluttet vil displayet be deg om å lagre funksjonen i et nummer mellom 1 og 10 på listen over dine favoritter.






Hvis du ønsker å lagre en funksjon som en favoritt og lagre de gjeldende innstillingene for senere bruk, trykk på  ellers, for å overse forespørselen må du trykke på .

Når  er trykket ned, trykk på  eller  for å velge nummerposisjonen, trykk deretter på  for å bekrefte.

Merk: Dersom minnet er fullt eller dersom nummeret som er valgt allerede er opptatt, vil ovnen be deg bekrefte ved å skrive over den forrige funksjonen.

Hvis du vil tilbakekalle de funksjonene du har lagret på et senere tidspunkt, trykk på : Displayet vil vise listen over favorittfunksjonene dine.



Trykk på  eller  for å velge funksjonen, bekreft ved å trykke på , og trykk deretter på  for å aktivere.

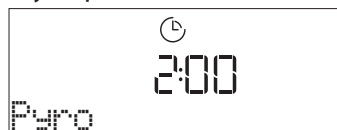
## . AUTOMATISK RENGJØRING – PYRO







**Berør ikke ovnen under Pyro-syklusen.**


**Hold barn og dyr borte fra ovnen under og etter Pyro-syklusen (inntil rommet er helt luftet).**

Fjern alt tilbehør - inkludert glideskinnene - fra ovnen før du aktiverer funksjonen. Hvis ovnen er installert under en platetopp, må du forsikre deg om at brennerne eller de elektriske kokeplatene er slått av mens den selvrensende syklusen pågår. For at døren skal bli helt ren, må større smussrester fjernes med en fuktig svamp før Pyro-funksjonen benyttes. Vi anbefaler at du kun benytter Pyro-funksjonen hvis apparatet har svært skitten eller avgir vond lukt under tilberedningen.

Trykk på  for å vise "RENGJØRING" på display.









Trykk på  eller  for å velge ønsket syklus, trykk deretter på  for å bekrefte. Når syklusen er valgt, hvis en ønsker det, trykk på  eller  for å still inn sluttid (start utsettelse), trykk deretter  for å bekrefte.

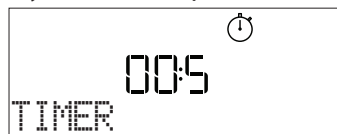
Gjør ren døren og fjern alt tilbehør når du blir minnet om det, lukk deretter døren og trykk  når du har gjort dette: ovnen vil begynne syklusen for selvrensing, mens døren låses automatisk: en advarsel kommer til syne på display, sammen med en nedtelling som indikerer tilstanden til syklusen under utføring.

Når syklusen er avsluttet, vil døren være sperret inntil temperaturen ikke utgjør noen fare.



## . TIMER

Når ovnen er slått av, kan skjermen brukes som en timer. For å aktivere denne funksjonen, påse at ovnen er slått av og trykk på  eller :  ikonet vil blinke på display.


Trykk på  eller  for å angi ønsket tidslengde og trykk deretter på  for å aktivere timeren.




Du vil høre et lydsignal og display vil indikere når minuttet har avsluttet nedtellingen av den valgte tiden.


Merk: Minuttelleren aktiverer ikke noen av syklusene for steking. Trykk på  eller  for å endre tiden du har stilt inn på timeren.

Når minuttet er aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon.


Trykk  for å slå på ovnen og still deretter inn funksjonen du ønsker.

Når funksjoner er startet, vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å forstyrre selve funksjonen.

Merk: I løpet av denne fasen, er det ikke mulig å se minuttet (kun  ikonet vil vises), som vil fortsette nedtellingen i

bakgrunnen. For å returnere til skjermen med minuttelleren, trykk på  for å stanse funksjonen som for øyeblikket er aktiv.

### . TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold nede  i minst fem sekund. Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.




Vennligst merk: Denne funksjonen kan også velges under tilberedning. Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst ved å trykke på .

### . BRUK AV KJØTTSONDE (DERSOM DETTE FINNES)

Hvis du brukere en termometer kan du måle kjernetemperaturen til kjøttet mens steking pågår for å sikre at det når optimal temperatur. Temperaturen til ovnen varierer avhengig av funksjonen du har valgt, men steking er alltid programmert til å avslutte når den spesifiserte temperaturen er nådd.

Når du har satt inn sonden, aktiveres et lydsignal og "Tilkoplet sonde" vises på display.

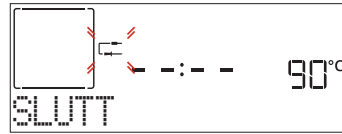



Velg funksjonen du ønsker fra de som er compatible (Konvensjonell, Varmluft, Konveksjonsbaking, Turbogrill, Øko varmluft, Maxi Cooking, 6<sup>th</sup> Sense funksjonene): Display minner deg om å stille inn måltemperaturen til sonden: Trykk på + eller - for å stille den inn og trykk  for å stille inn de følgende stekeparametrene.

Siden tilberedningen er programmert til å avslutte når den ønskede temperaturen nås, er det ikke mulig å stille inn steketiden eller å stille inn en gitt tid for når steking skal avsluttes. Lyset vil stå på helt til sonden er fjernet.

Dersom sonden fjernes mens steking pågår, vil steking fortsette i tradisjonell modus (uten tidsinnstilling).



















Et lydsignal vil høres og displayet vil indikere når sonden har nådd ønsket temperatur.














































Vennligst merk deg: For å endre innstillingene, trykk på + eller - for sondens temperatur eller trykk på  for andre innstillinger. Et lydsignal og en melding vil si i fra om bruken av sonden er kompatibel med handlingen som er gjort. I dette tilfelle må du fjerne sonden.

6<sup>th</sup>  
sense

## TABELL FOR TILBEREDNING

MATVAREKATEGORIER		MENGDE	SNU (AV STEKETID)	NIVÅ OG TILBEHØR
LASAGNE	-	0,5 - 3 kg	-	2 
KJØTT	Stekt oksekjøtt	Steke	-	3 
		Hamburgere	1,5 - 3 cm	3/5  
		Ovnsstekt-Langsom steking	0,6 - 2 kg	3 
	Ovnsstekt svin	Steke	0,6 - 2,5 kg	3 
		Svinelår	0,5 - 2,0 kg	3 
		Pølser og wienerpølser	1,5 - 4 cm	2/3  
	Ovnsstekt kalv	0,6 - 2,5 kg	-	3 
	Ovnsstekt lam	Steke	0,6 - 2,5 kg	2 
		Lår	0,5 - 2,0 kg	2 
	Stekt kylling	Hel	0,6 - 3 kg	2 
		Hel-fylt	0,6 - 3 kg	2 
		Filet og bryst	1 - 5 cm	2/3  
	Hel ovnsstekt kalkun	Hel	0,6 - 3 kg	2 
		Hel-fylt	0,6 - 3 kg	2 
Kebab	1 rist	1/2	5  	

	MATVAREKATEGORIER		MENGDE	SNU (AV STEKETID)	NIVÅ OG TILBEHØR	
FISK	Fileter		0,5 - 3 cm	-	3  2 	
	Frosne fileter		0,5 - 3 cm	-	3  2 	
GRØNNSAKER	Ovnsstekte grønnsaker	Poteter	0,5 - 1,5 kg *	-	3 	
		Frosne poteter	0,5 - 1,5 kg *	-	4 	
		Grønnsaker-fylte	0,1 - 0,5 kg hver	-	3 	
		Ovnsstekte grønnsaker	0,5 - 1,5 kg	-	3 	
		Poteter	1 brett	-	3 	
	Grønnsaksgrateng	Tomater	1 brett	-	3 	
		Paprika	1 brett	-	3 	
		Brokkoli	1 brett	-	3 	
		Blomkål	1 brett	-	3 	
		Annet	1 brett	-	3 	
KAKER & BAKST	Kaker med hevemiddel i form	Sukkerbrød	0,5 - 1,2 kg	-	2 	
		Muffins & Cupcakes	40 - 80 g hver *	-	3 	
	Søte kaker & fylte paier	Kjeks	0,3 - 0,6 kg *	-	3 	
		Vannbakkels	1 brett	-	3 	
		Terte	0,4 - 1,6 kg *	-	3 	
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	3 	
		Fruktfylt pai	0,5 - 2 kg	-	2 	
SALTE KAKER	Quiche Lorraine		0,8 - 1,2 kg *	-	2 	
	Salte kaker		0,8 - 1,2 kg *	-	2 	
BRØD	Rundstykker		60 - 150 g hver *	-	3 	
	Middels størrel.		200 - 500 g hver *	-	3 	
	Formbakt brød		400 - 600 g hver *	-	2 	
	Stort brød		0,7 - 2,0 kg *	-	2 	
	Baguettes		200 - 300 g hver *	-	3 	
	Spesialbrød		1 brett *	-	2 	
	PIZZA & FOCACCIA	Tynn		rund - brett *	-	2 
Tykk		rund - brett *	-	2 		
Frossen						2 
						4  1 
						5  3  1 
						5  4  2  1 
Focaccia		Tynn	1 brett *	-	2 	
	Tykk	1 brett *	-	2 		

\* Anbefalt mengde.

TILBEHØR



Rist



Ovnsfast panne eller kakeform på rist



Langpanne /  
bakebrett eller  
ovnsfast panne på rist



Langpanne/Bakebrett








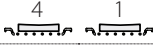



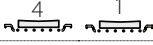





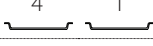

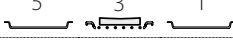





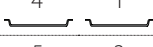

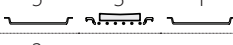



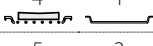

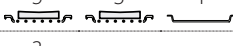



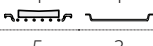

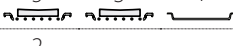



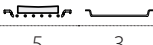

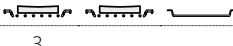



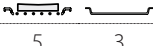





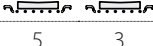

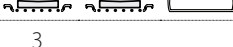



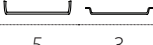

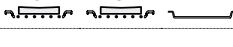
Langpanne med  
500 ml vann



Kjøttsonde



# TABELL FOR TILBEREDNING

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	RILLE OG TILBEHØR
Kaker av gjærdeig / Sukkerbrød		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
Fylte kaker (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	35 - 90	
Småkaker / Kjeks		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
Små kaker / Muffin		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	40 - 60	
Vannbakkels		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Marengs		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	
Pizza / Brød / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Tynn, tykk, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
Middagspaier (grønnsakspai, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	
Butterdeigsskall/småkaker av butterdeig		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	

FUNKSJONER



Over-/underv.



Varmluft



Konveksjonssteiking



Grill



Turbogrill



MaxiCooking



Cook 4



Øko varmluft

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	RILLE OG TILBEHØR
Lasagne/ovnsbakt pasta/cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lam /kalv /okse /svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Svinestek med svor 2 kg		-	170	110 - 150	
Kylling /kanin /and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkun/gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Bakt fisk / en papillote (fillet, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Ristet brød		-	3 (høy)	3 - 6	
Fiskefileter / Biffer		-	2 (Mid)	20 - 30 **	
Pølser / grillspyd / spareribs / hamburgere		-	2 - 3 (Mid - Høy)	15 - 30 **	
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70 ***	
Lammelår / skanker		-	2 (Mid)	60 - 90 ***	
Stekte poteter		-	2 (Mid)	35 - 55 ***	
Gratinerte grønnsaker		-	3 (høy)	10 - 25	
Kjeks	 Kjeks	Ja	135	50 - 70	
Terter	 Terter	Ja	170	50 - 70	
Rund pizza	 Pizza	Ja	210	40 - 60	
Komplett måltid: Fruktterte (nivå 5) / Lasagne (nivå 3) / Kjøtt (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Komplett måltid: Fruktterte (nivå 5) / stekte grønnsaker (nivå 4) / lasagne (nivå 2) / kjøttstykker (nivå 1)	 Meny	Ja	190	40 - 120 *	
Lasagne og kjøtt		Ja	200	50 - 100 *	
Kjøtt og poteter		Ja	200	45 - 100 *	
Fisk & Grønnsaker		Ja	180	30 - 50 *	
Fylte steker		-	200	80 - 120 *	
Kjøttstykker (kanin, kylling, lam)		-	200	50 - 100 *	

\* Beregnet tidsperiode: Du kan ta retten ut av ovnen når den er stekt slik du vil ha den.

\*\* Snu maten halvveis under steking.

\*\*\* Snu maten når 2/3 av tiden er gått (hvis nødvendig).

#### SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat. Tilberedningstidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves). Tilberedningstemperaturene og tidene er kun veiledende og avhenger av mengden mat og hvilken type tilbehør som brukes. Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger. Bruk tilbehøret som medfølger, mørke kakeformer og bakebrett i metall er å foretrekke. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

TILBEHØR



Rist



Ovensfast panne eller kakeform på rist



Langpanne / bakebrett eller ovensfast panne på rist



Langpanne/Bakebrett



Langpanne med 500 ml vann



Kjøttsonde (hvis den medfølger)

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Pass på at ovnen 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.

Bruk vernehansker.

Ovnen må alltid frakobles strømmettet før du utfør noe vedlikeholdsarbeid.

### UTVENDIGE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Bruk ikke etsende eller slipende midler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med ovnens overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

### INNVENDIGE OVERFLATER

- Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke kondens som har dannet seg som følge av matlaging med høyt vanninnhold, la ovnen kjøle seg helt ned og tørk med en klut eller svamp.

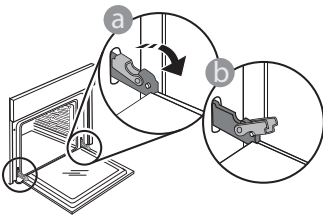
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.
- Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen.

### TILBEHØR

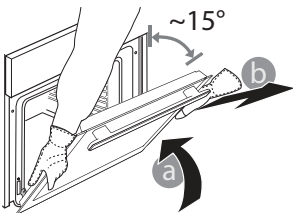
Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan lett fjernes med en egnet børste eller med en svamp.

### DEMONTERING OG INSTALLASJON AV DØREN

1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.

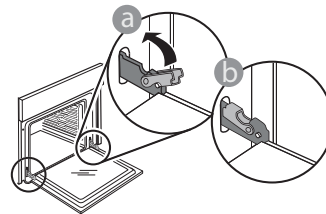


2. Lukk døren så mye du kan. Ta et fast tak i døren med begge hender - ikke hold den i håndtaket. Bare fjerne døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover samtidig til den er løst fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.

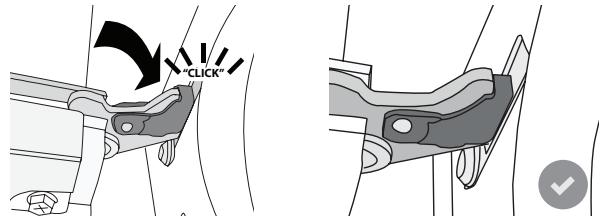


Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass.

3. Senk døren og deretter åpne den helt. Senk sperrene til sin opprinnelige stilling: Pass på at du senker dem helt ned.



Påfør lett trykk for å sjekke at sperrene er i riktig posisjon.



4. Prøv å lukke døren og sjekk for å være sikker på at den er på linje med kontrollpanelet. Hvis den ikke gjør det, gjenta trinnene ovenfor: Døren kan bli skadet hvis det ikke fungerer som den skal.

## SKIFTE LYSPÆRE

5. Koble ovnen fra strømnettet.
6. Skru av dekselet fra lyset, bytt pære og skru lokket tilbake på lyset.
7. Koble ovnen til strømnettet igjen.

Merk: Bruk kun 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogenpærer. Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009). Pærer kan fås fra kundeservice.

- Hvis du bruker halogenpærer, skal du ikke håndtere dem med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lysets deksel er satt tilbake på plass.


## PROBLEMLØSNING

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Ovnen virker ikke.	Strømbrydd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrydd og påse at ovnen er tilkoblet strømnettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer eller en bokstav.	Feil ved ovnen.	Slå av og på ovnen og se om problemet vedvarer. Prøv å utføre "FABRIKKINNST.", som kan velges fra "INNSTILLINGER". Kontakte nærmeste kundeservice med tjenester på ettermarkedet og oppgi nummeret etter bokstaven "F".
En 6 <sup>th</sup> sense tilberedningsfunksjon avsluttet uten å vise nedtellingen. Tilberedningen slutter før nedtellingen er avsluttet.	Mengden mat som er forskjellig fra den anbefalte mengden. Åpning av døren under tilberedningen.	Åpne døren og kontroller om maten er ferdig. Avslutt tilberedningen ved å velge en tradisjonell funksjon.
Ovnen varmes ikke opp.	Når "DEMO" er "On" er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. DEMO vises på display hvert 60 sekund.	Gå til "DEMO" fra "INNSTILLINGER" og velg "Off".
Lysene slukkes.	"ØKO" modus er "On".	Gå til "ØKO" fra "INNSTILLINGER" og velg "Off".
Døren vil ikke kan åpnes.	Rengjøringsssyklus pågår.	Vent til funksjonen er ferdig, og ovnen er avkjølt.
Strømbrydd i huset.	Feil innstilling av effekt.	Kontroller at strømnettet hjemme hos deg har en kapasitet på minst 3 kW. Dersom det ikke har det må effekten økes til 13 Ampere. Gå til "EFFEKT" fra "INNSTILLINGER" og velg "LAV".

## PRODUKTKORT

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

## SLIK SKAFFER DU DEG BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNINGEN

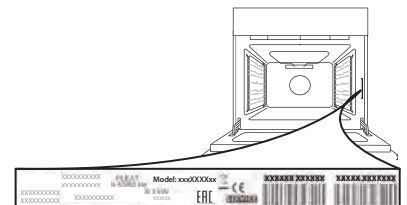
>  Last ned bruks- og vedlikeholdsveiledningen fra vår hjemmeside [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (du kan bruke denne QR-koden), for å spesifisere produktets kommersielle kode.



> Alternativt, ta kontakt med vår kundeservice.

## HENVEND DEG TIL KUNDESERVICE

Du finner våre kontaktdetaljer i garantihåndboken. Når du kontakter vår kundeservice med tjenester på ettermarkedet, oppgi kodene som er oppgitt på produktets typeskilt.



# GUIA DE CONSULTA DIÁRIA



## OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO WHIRLPOOL

Para receber mais informações e assistência, registe o seu produto em [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

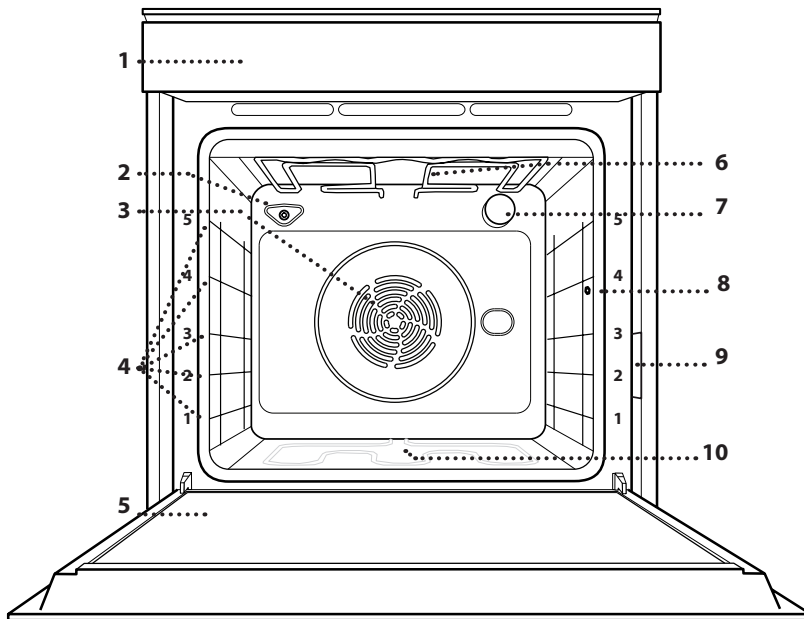


Pode transferir as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção visitando o nosso website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) e seguindo as instruções no verso do presente guia.



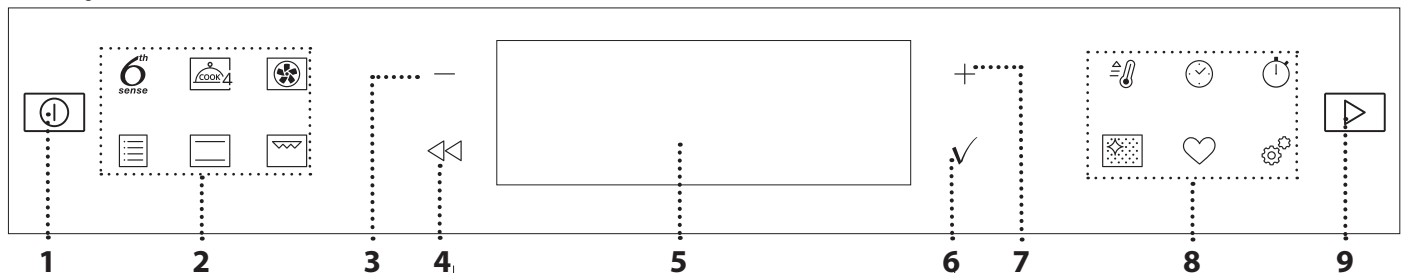
Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente o guia de Saúde e Segurança.

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Sensor de humidade 6th Sense
3. Ventilador e resistência circular (não visíveis)
4. Guias de nível (o nível está indicado na parte frontal do forno)
5. Porta
6. Resistência superior/grill
7. Lâmpada
8. Ponto de inserção do termómetro de carne
9. Placa de identificação (não remover)
10. Resistência inferior (não visível)

## DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



### 1. ON / OFF

Para ligar e desligar o forno e parar uma função ativa.

### 2. ACESSO DIRETO ÀS FUNÇÕES

Para aceder rapidamente às funções e ao menu.

### 3. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MENOS

Para percorrer um menu e diminuir as definições ou valores de uma função.

### 4. RETROCEDER

Para regressar ao ecrã anterior. Permite mudar as definições durante a cozedura.

### 5. VISOR

Para confirmar a seleção de uma função ou de um valor definido.

### 7. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MAIS

Para percorrer um menu e aumentar as definições ou valores de uma função.

### 8. OPÇÕES / ACESSO DIRETO ÀS FUNÇÕES

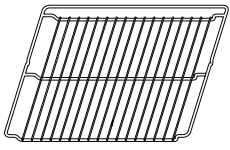
Para aceder rapidamente às funções, duração, definições e preferidos.

### 9. INICIAR

Para iniciar uma função usando as definições especificadas ou básicas.

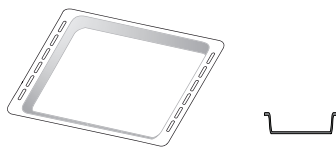
# ACESSÓRIOS

## GRELHA



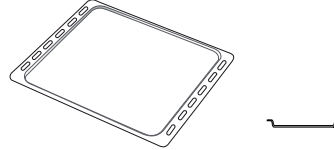
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte de recipientes de cozedura, formas para assar e quaisquer outros adequados para fornos.

## TABULEIRO COLETOR



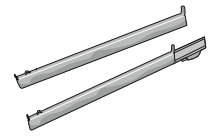
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, focaccia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

## TABULEIRO PARA BOLOS



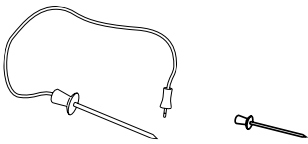
Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.

## CALHAS DESLIZANTES\*



Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

## TERMÓMETRO DE CARNE



Serve para medir a temperatura interior do alimento durante a cozedura.

\* Disponível apenas em determinados modelos

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

## COMO INTRODUIZIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

Introduza a grelha na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a extremidade elevada está virada para cima.

Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para pastelaria são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.

## RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

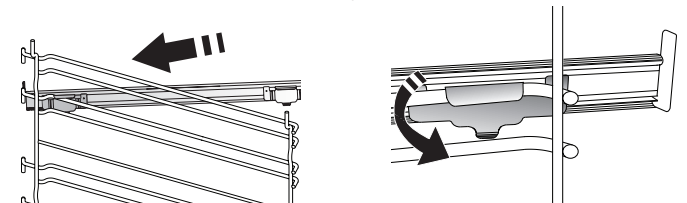
- Para retirar as guias de nível, levante as guias e, suavemente, puxe a parte inferior e extraia-a do respetivo suporte: Agora, as guias de nível podem ser retiradas.
- Para repor as guias de nível, comece por inseri-las no suporte superior. Mantendo-as subidas, faça-as deslizar para o interior do compartimento de cozedura e, em seguida, posicione-as no suporte inferior.

## COMO INSTALAR AS CALHAS DESLIZANTES (CASO EXISTAM)

Retire as guias de nível do forno e remova o plástico de proteção das corredeiras.

Fixe o encaixe superior da corredeira à guia de nível e faça-a deslizar até parar. Baixe o outro encaixe para o posicionar.

Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível. Assegure-se de que as corredeiras se movem livremente. Repita estes procedimentos para a outra guia de nível, no mesmo nível.

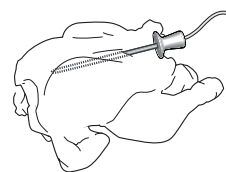


Lembre-se: As corredeiras podem ser instaladas em qualquer nível.

## UTILIZAR O TERMÓMETRO DE CARNE



Introduza a sonda de temperatura no interior da carne, evitando ossos e zonas de gordura. Tratando-se de aves, insira o termómetro no sentido do comprimento, no centro do peito, evitando as cavidades.



Coloque os alimentos no forno e ligue a ficha, introduzindo-a na ligação existente no lado direito do compartimento de cozedura do forno.

# FUNÇÕES

6<sup>th</sup>  
sense

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

Estas funções permitem uma cozedura totalmente automática para todos os tipos de alimentos (lasanha, carne, peixe, legumes, bolos e pastéis, bolos salgados, pão, pizza). Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura.



### COOK 4

Para cozinhar diferentes alimentos que necessitem da mesma temperatura de cozedura em quatro níveis ao mesmo tempo. Esta função pode ser utilizada para cozinhar biscoitos, bolos, pizzas redondas (também congeladas) e para preparar uma refeição completa. Siga a tabela de cozedura para obter os melhores resultados.



### AR FORÇADO

Para cozinhar diferentes alimentos, que exijam a mesma temperatura de cozedura, em diferentes níveis (três, no máximo) e em simultâneo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.



### TRADICIONAIS

#### • COZ. CONVECÇÃO

Para cozinhar carne, bolos com recheio apenas num tabuleiro.

#### • TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

#### • COZEDURA CONG.

Esta função seleciona automaticamente a temperatura e o modo ideal para cozinhar 5 tipos diferentes de alimentos congelados já preparados. Não é necessário pré-aquecer o forno.

#### • FUNÇÕES ESPECIAIS DE COZEDURA

##### » MAXI COOKING

A função seleciona automaticamente a melhor temperatura e o melhor modo de cozedura para confeccionar peças de carne grandes (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura para que fique dourada de forma homogénea de ambos os lados. Recomenda-se ir regando a carne com molho para que não seque demasiado.

##### » FERMENTAR

Para obter a fermentação ideal de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.

##### » DESCONGELAR

Para descongelar mais rapidamente os alimentos. É aconselhável posicionar os

alimentos no nível intermédio. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para não secar.

##### » MANTER QUENTE

Para manter os alimentos acabados de cozinhar quentes e estaladiços.

##### » AR FORÇADO ECO

Para cozinhar peças de carne recheadas e bifés num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente. Quando esta função ECO está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura. Para usar o ciclo ECO e, assim, otimizar o consumo de energia, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozinhados.



### CONVENCIONAL

Para confeccionar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.



### GRILL

Para grelhar bifés, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.



### PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO

Para efetuar o pré-aquecimento rápido do forno.



### TEMPORIZADORES

Para editar os valores da função de tempo.



### TEMPORIZADOR

Para manter o tempo sem ativar uma função.



### LIMPEZA AUTOMÁTICA DO FORNO - LIMPEZA PIROLÍTICA

Para eliminar os salpicos de cozedura, utilizando um ciclo a muito alta temperatura (aprox. 500 °C). Estão disponíveis dois ciclos de limpeza automática: um ciclo de limpeza completo (Pirolítica) e um ciclo de limpeza reduzido (Pirolítica Eco). Recomendamos a utilização do ciclo mais rápido a intervalos regulares e do ciclo completo apenas quando o forno estiver muito sujo.



### FAVORITO

Para aceder à lista das 10 funções favoritas.



### DEFINIÇÃO

Para ajustar as definições do forno.

Quando o modo "ECO" está ativo, a luminosidade do visor é reduzida e as luzes desligam-se para poupar energia e a lâmpada desliga-se após 1 minuto. Será novamente ativado automaticamente quando algum dos botões for premido.

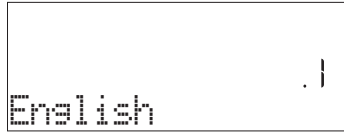
Quando o modo "DEMO" está "On" (Ligado), todos os comandos estão ativos e os menus disponíveis, mas o forno não aquece. Para desativar este modo, procure "DEMO" no menu "DEFINIÇÃO" e seleccione "Off" (Desligado).

Ao seleccionar "REP. DE FÁBRICA" (reposição das definições de fábrica), o produto desliga-se e volta a ligar-se como na primeira utilização. Todas as configurações serão apagadas.

# UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ


## 1. SELECIONAR O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora: "English" surgirá no visor.



Prima + ou - para percorrer a lista dos idiomas disponíveis e selecionar aquele que pretende.

Prima ✓ para confirmar a sua seleção.

Lembre-se: O idioma pode ser subsequentemente mudado selecionando "IDIOMA" no menu "DEFINIÇÃO", que se encontrará disponível ao premir .

## 2. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA

O forno está programado para consumir um nível de energia elétrica compatível com uma rede doméstica de potência superior a 3 kW (16): Se a potência que utiliza em sua casa for inferior, terá de reduzir este valor (13).



Prima + ou - para selecionar 16 "Alto" ou 13 "Baixo" e prima ✓ para confirmar.


## 3. ACERTAR A HORA

Após selecionar o consumo de energia, terá de definir a hora atual: No visor piscam os dois dígitos relativos à hora.



Prima + ou - para definir a hora atual e prima ✓ : No visor piscam os dois dígitos relativos aos minutos.

Prima + ou - para definir os minutos e prima ✓ para confirmar.

Lembre-se: Poderá ter de acertar novamente a hora após um longo corte de energia. Selecione "RELÓGIO" no menu "DEFINIÇÃO", premindo .

## 4. AQUECER O FORNO


Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal.

Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores. Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior. Aqueça o forno a 200 °C durante uma hora, aproximadamente, de preferência utilizando uma função com circulação de ar (por exemplo "Ar forçado" ou "Cozedura convecção").

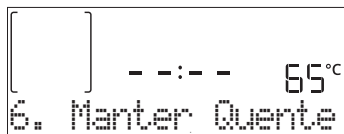
Lembre-se: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

## 1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Prima  para ligar o forno: o visor mostrará a última função principal utilizada ou o menu principal.

As funções podem ser selecionadas utilizando o ícone para as funções principais ou percorrendo o menu: Para selecionar um item de um menu (o visor mostrará o primeiro item disponível), prima + ou - para selecionar o item desejado, depois prima ✓ para confirmar.



## 2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições. O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas em sequência. Ao premir << poderá repor novamente a definição anterior.

### TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL



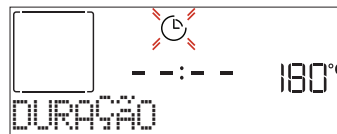
Quando o valor pisca no visor prima + ou - para alterá-lo e prima ✓ para confirmar a sua seleção e



continue a alterar as definições seguintes (se possível).


Da mesma forma, é possível configurar o nível do grill: Existem três níveis de potência definidos para grelhar: 3 (alto), 2 (médio), 1 (baixo).

Lembre-se: Uma vez que ativada a função, a temperatura/nível do grill podem ser mudados utilizando + ou - .

### DURAÇÃO




Quando o ícone  pisca no visor, prima + ou - para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima ✓ para confirmar. Não é necessário definir o tempo de cozedura, caso pretenda fazer a gestão da cozedura manualmente (sem duração definida): Prima ✓ ou  para confirmar e iniciar a função. Ao selecionar este modo, não pode programar um início atrasado.

Lembre-se: Pode ajustar o tempo de cozedura definido durante a cozedura, premindo  : prima + ou - para corrigi-lo e prima ✓ para confirmar.

### HORA DE FIM (INÍCIO DIFERIDO)


Em muitas funções, uma vez definido um tempo de cozedura, pode atrasar o início da função, programando



o seu tempo de fim. O visor apresenta o tempo de fim enquanto o ícone  pisca.




Prima **+** ou **-** para definir o tempo de fim da cozedura pretendido, depois, prima **✓** para confirmar e ativar a função. Coloque os alimentos no forno e feche a porta: A função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.

Lembre-se: Programar um início diferido da cozedura irá desativar a fase de pré-aquecimento do forno: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela. Durante o tempo de espera, pode premir **+** ou **-** para corrigir o tempo de fim programado ou prima **◀** para mudar outras definições. Ao premir , para visualizar informação, é possível alternar entre o tempo de fim e a duração.

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

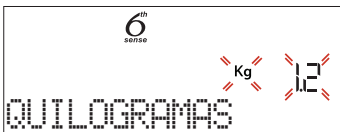
Estas funções selecionam automaticamente o melhor modo, temperatura e duração da cozedura para cozinhar, assar ou cozer todos os pratos disponíveis.

Além disso, e graças ao sensor especial capaz de reconhecer o teor de humidade dos alimentos, algumas das funções 6<sup>th</sup> Sense permitem-lhe obter a cozedura ideal para qualquer tipo de alimento sem qualquer definição: o sensor interrompe a cozedura na altura ideal. Apenas durante os últimos minutos da cozedura é apresentada uma contagem decrescente no visor, indicando a duração remanescente da cozedura.

Não abra a porta durante a cozedura com sensor: caso a porta seja aberta, o sensor será desativado. A cozedura pode continuar utilizando o modo tradicional (manual). Feche a porta e, em seguida, prima  para continuar a cozedura.

No caso das receitas que não necessitam da utilização do sensor, basta indicar simplesmente as características dos alimentos (se requerido) para obter os resultados de cozedura ideais.

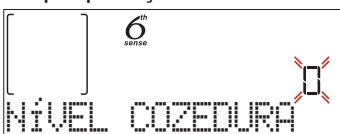
### PESO / ALTURA (REDONDO-TABULEIRO-FATIAS)




Para configurar corretamente a função, siga as indicações no visor, quando tal lhe for solicitado, e prima **+** ou **-** para configurar o valor necessário e prima **✓** para confirmar.

### NÍVEL COZEDURA / DOURAR

Em algumas funções 6<sup>th</sup> Sense é possível ajustar o grau de preparação.





Quando tal lhe for solicitado, prima **+** ou **-** para selecionar o nível desejado entre mal passado (-1) e


bem passado (+1). Prima **✓** ou  para confirmar e iniciar a função.

Da mesma forma, algumas funções 6<sup>th</sup> Sense permitem, quando possível, ajustar o nível para aloirar entre baixo (-1) e alto (+1).

### 3. INICIAR A FUNÇÃO

A qualquer momento, se os valores de predefinição forem os desejados ou quando tiver aplicado as configurações que necessita, prima  para ativar a função.

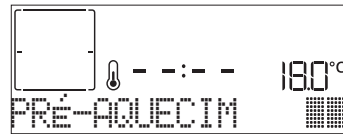
Durante a fase de início diferido, ao premir  o forno irá perguntar se deseja saltar esta fase, iniciando imediatamente a função.

Lembre-se: Depois de selecionada a função, o visor irá recomendar o nível mais apropriado para cada função. Pode interromper a função ativada a qualquer altura, premindo .


Se o forno estiver quente e a função necessitar de uma temperatura máxima específica, surgirá uma mensagem no visor. Prima **◀** para voltar ao ecrã anterior e selecione uma função diferente ou espere que o forno arrefeça completamente.

### 4. PRÉ-AQUECIMENTO

Algumas funções dispõem de uma fase de pré-aquecimento do forno: uma vez iniciada a função, o visor indica que a fase de pré-aquecimento foi ativada.



Quando esta fase terminar, será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura definida, solicitando-lhe "ADIC. ALIMENTO".

Neste momento, abra a porta, coloque os alimentos no forno, feche a porta e inicie a cozedura premindo **✓** ou .


Lembre-se: Colocar os alimentos no forno antes de o pré-aquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura. Abrir a porta durante a fase de pré-aquecimento fará com que esta seja interrompida.

O tempo de cozedura não inclui uma fase de pré-aquecimento. Poderá alterar sempre a temperatura que deseja que o forno atinja, utilizando **+** ou **-**.

### 5. VIRAR OU VERIFICAR ALIMENTOS

Algumas funções 6<sup>th</sup> Sense necessitam que os alimentos sejam virados durante a cozedura.






Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará a ação a realizar. Abra a porta, realize a ação indicada no visor e feche a porta, depois prima  para continuar a cozinhar.

Da mesma forma, a 10% do final da cozedura, o forno indica-lhe para verificar os alimentos.



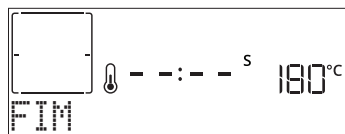
Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará a ação



a realizar. Verifique os alimentos, feche a porta e prima  ou  para continuar a cozinhar.

Lembre-se: Prima  para saltar estas ações. Caso contrário, se não for realizada qualquer ação após um determinado período de tempo, o forno continuará a cozinhar.

## 6. FIM DA COZEDURA

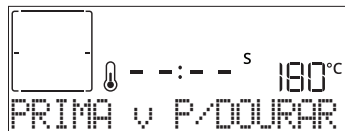
Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a cozedura está concluída.





Prima  para continuar a cozinhar no modo manual (sem duração definida) ou prima  para prolongar o tempo de cozedura, configurando uma nova duração. Em ambos os casos, os parâmetros de cozedura serão mantidos.

## DOURAR

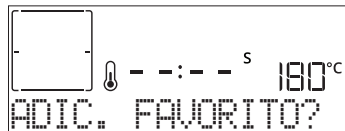
Algumas funções do forno permitem-lhe alourar a superfície dos alimentos, ativando o grelhador quando a cozedura está concluída.









Quando o visor apresentar a mensagem relevante, prima , se necessário, para iniciar um ciclo para alourar de cinco minutos. Pode interromper a função a qualquer altura, premindo  para desligar o forno.

## FAVORITO

Quando a cozedura estiver completa, o visor solicitar-lhe-á que guarde a função num número entre 1 e 10 na sua lista de favoritos.







Se quiser guardar a função como favorita e guardar as configurações atuais para uso futuro, prima , caso contrário, ignore a solicitação e prima .

Assim que premir , prima  ou  para selecionar a posição do número, depois prima  para confirmar.

Lembre-se: Se a memória estiver cheia ou o número que pretende já tiver sido atribuído, o forno solicitar-lhe-á se deseja substituir a função anterior.

Para posterior acesso às funções que gravou, prima : O visor apresentará a sua lista de funções favoritas.



Prima  ou  para selecionar a função, confirme premindo  e, em seguida, prima  para ativar.







## LIMPEZA AUTOMÁTICA – PIROLÍTICA


**Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica. Mantenha crianças e os animais afastados do forno durante e após a execução do ciclo de limpeza pirolítica (até a divisão ter arejado totalmente).**

Retire os acessórios do forno, incluindo as guias de nível, antes de ativar esta função. Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, os queimadores ou as placas elétricas estão desligados. Para obter os melhores resultados de limpeza, elimine a sujidade maior com uma esponja húmida antes de utilizar a função de limpeza pirolítica. Recomendamos a utilização da função de Limpeza pirolítica apenas se o aparelho estiver muito sujo ou libertar maus odores durante a cozedura.

Prima  para apresentar a mensagem "Pirolítica" no visor.






Prima  ou  para selecionar o ciclo desejado e, em seguida, prima  para confirmar. Uma vez selecionado o ciclo, prima  ou  para definir a hora de fim (atraso) e, em seguida, prima  para confirmar.

Limpe a porta e remova todos os acessórios conforme solicitado e, em seguida, feche a porta e prima  no final: o forno inicia o ciclo de limpeza automática e a porta do mesmo fecha-se automaticamente: é apresentada uma mensagem de aviso no visor, juntamente com uma contagem decrescente que indica o estado do ciclo em curso.

Uma vez concluído o ciclo, a porta permanece trancada até que a temperatura no interior do forno tenha baixado para um nível seguro.

## TEMPORIZADOR

Quando o forno é desligado, o visor pode ser utilizado como um temporizador. Para ativar a função, assegure-se de que o forno está desligado e prima  ou : O ícone  começará a piscar no visor.


Prima  ou  para definir o tempo pretendido e, de seguida, prima  para ativar o temporizador.



Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo selecionado, ouvir-se-á um sinal sonoro e esta informação será apresentada no visor.



Lembre-se: O temporizador não ativa quaisquer ciclos de cozedura. Prima  ou  para alterar o tempo configurado no temporizador.

Uma vez ativado o temporizador, poderá também selecionar e ativar uma função.


Prima  para ligar o forno e, em seguida, selecione a função pretendida.

Depois de iniciada a função, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si.


Lembre-se: Durante esta fase, não é possível ver o

temporizador (apenas o ícone  estará visível), mas continuará a contagem decrescente em segundo plano. Para voltar ao ecrã do temporizador prima  para parar a função que está atualmente ativa.

### . BLOQ. TECLADO

Para bloquear o teclado, prima e mantenha premido  durante, pelo menos, cinco segundos. Para desbloquear, repita o procedimento.



Lembre-se: Esta função também pode ser ativada durante a cozedura. Por motivos de segurança, o forno pode ser desligado a qualquer altura premindo .

### . UTILIZAR O TERMÓMETRO DE CARNE (SE EXISTENTE)

A utilização do termómetro permite-lhe medir a temperatura interior da carne durante a cozedura para garantir que atinge a temperatura ideal. A temperatura do forno varia consoante a função selecionada, contudo, a cozedura está sempre programada para terminar assim que a temperatura especificada tenha sido alcançada.

Após introduzir o termómetro no interior da carne é ativado um sinal sonoro e a mensagem "Sonda ligada" surge no visor.

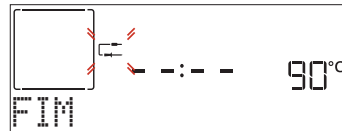



Selecione a função pretendida a partir das funções compatíveis (Convencional, Ar Forçado, Coz. Convecção, Turbo grill, Ar Forçado Eco, Maxi Cooking, 6<sup>th</sup> Sense): No visor surge uma mensagem solicitando-lhe que defina a temperatura do termómetro pretendida: Prima  $+$  ou  $-$  para definir a temperatura e  $\checkmark$  para definir os parâmetros de cozedura seguintes.

Uma vez que a cozedura está programada para terminar assim que a temperatura requerida seja alcançada, não é possível definir a duração da cozedura, nem uma hora específica de fim da cozedura. A luz permanece acesa até que o termómetro seja removido.

Se o termómetro for removido durante a cozedura, esta prosseguirá tradicionalmente (com uma duração indeterminada).















Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o termómetro atingiu a temperatura pretendida.



Lembre-se: Para alterar as definições posteriormente, prima  $+$  ou  $-$  para o termómetro de carne ou prima  para outras definições. É emitido um sinal sonoro e apresentada uma mensagem indicando se a utilização do termómetro é incompatível com a ação realizada. Se for o caso, remova o termómetro.

6<sup>th</sup>  
sense

## TABELA DE COZEDURA

CATEGORIAS DE ALIMENTOS		QUANTIDADE	VIRAR (DO TEMPO DE COZEDURA)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
LASANHA	-	0,5 - 3 kg	-	2 
CARNE	Carne assada	Assado (grau de preparação 0)	0,6 - 2 kg *	3 
		Hambúrgueres (nível cozedura 0)	1,5 - 3 cm	3/5 
		Assado-Cozinhar lentamente (nível cozedura 0)	0,6 - 2 kg *	3 
		Porco assado	Assado	0,6 - 2,5 kg *
	Perna de porco		0,5 - 2,0 kg *	3 
	Salsichas		1,5 - 4 cm	2/3 
	Vitela assada	0,6 - 2,5 kg *	-	3 
	Borrego assado	Assado (grau de preparação 0)	0,6 - 2,5 kg *	2 
		Perna (nível de cozedura 0)	0,5 - 2,0 kg *	2 
	Frango assado	Inteiro	0,6 - 3 kg *	2 
		Inteiro-recheado	0,6 - 3 kg *	2 
		Filetes & Peito	1 - 5 cm	2/3 
Peru inteiro assado	Inteiro	0,6 - 3 kg *	2 	
	Inteiro recheado	0,6 - 3 kg *	2 	
Kebab	1 grelha	1/2	5	

CATEGORIAS DE ALIMENTOS		QUANTIDADE	VIRAR (DO TEMPO DE COZEDURA)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
PEIXE	Filetes	0,5 - 3 cm	-	3  2
	Filetes-congelados	0,5 - 3 cm	-	3  2
LEGUMES	Legumes assados	Batatas	0,5 - 1,5 kg *	3
		Batatas cong.	0,5 - 1,5 kg *	4
		Legumes recheados	0,1 - 0,5 kg cada	3
		Legumes assados	0,5 - 1,5 kg	3
	Legumes gratinados	Batatas	1 tabuleiro	3
		Tomates	1 tabuleiro	3
		Pimentos	1 tabuleiro	3
Brócolos		1 tabuleiro	3	
Couve-flor		1 tabuleiro	3	
Outros	1 tabuleiro	3		
BOLOS E PASTÉIS	Bolos de fermentação	Pão-de-ló	0,5 - 1,2 kg	3
		Muffins & cupcakes	-	40 - 80 g cada *
	Pastéis e tartes recheadas	Cookies	0,3 - 0,6 kg *	3
		Massa "choux"	1 tabuleiro	3
		Torta	0,4 - 1,6 kg *	3
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	5
		Tarte rec. fruta	0,5 - 2 kg	3
QUICHES	Quiche Lorraine	0,8 - 1,2 kg *	2	
	Quiche	0,8 - 1,2 kg *	2	
PÃO	"Rolls"	60 - 150 g cada *	3	
	Tamanho médio	200 - 500 g cada *	3	
	Pão de forma	400 - 600 g cada *	2	
	Pão grande	0,7 - 2,0 kg *	2	
	Baguetes	200 - 300 g cada *	3	
	Pão especial	1 tabuleiro *	2	
PIZZA & FOCACCIA	Fina	redondo - tabuleiro *	2	
	Grossa	redondo - tabuleiro *	2	
	Congelada		1 - 4 fatias *	2
				4  2 5  3  1 5  3  2  1
	Foccacia	Fina	1 tabuleiro *	2
Grossa		1 tabuleiro *	2	

\* Quantidade sugerida.

ACESSÓRIOS



Grelha



Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha



Tabuleiro coletor/  
Tabuleiro de pastelaria ou tabuleiro para assar na grelha



Tabuleiro coletor / tabuleiro para bolos



























































































Tabuleiro coletor com 500 ml de água



Termómetro de carne

# TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-A-QUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Bolos levedados / Pães de ló		Sim	170	30 - 50	
		Sim	160	30 - 50	
		Sim	160	30 - 50	 
Bolos recheados (cheesecake, strudel, tarte de maçã)		Sim	160 - 200	30 - 85	
		Sim	160 - 200	35 - 90	 
Cookies		Sim	150	20 - 40	
		Sim	140	30 - 50	
		Sim	140	30 - 50	 
		Sim	135	40 - 60	  
Bolos pequenos / queques		Sim	170	20 - 40	
		Sim	150	30 - 50	
		Sim	150	30 - 50	 
		Sim	150	40 - 60	  
Massa choux		Sim	180 - 200	30 - 40	
		Sim	180 - 190	35 - 45	 
		Sim	180 - 190	35 - 45 *	  
Merengues		Sim	90	110 - 150	
		Sim	90	130 - 150	 
		Sim	90	140 - 160 *	  
Pizza / Pão / Focaccia		Sim	190 - 250	15 - 50	
		Sim	190 - 230	20 - 50	 
Pizza (massa fina, massa grossa, focaccia)		Sim	220 - 240	25 - 50 *	  
Pizza congelada		Sim	250	10 - 15	
		Sim	250	10 - 20	 
		Sim	220 - 240	15 - 30	  
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 190	45 - 55	
		Sim	180 - 190	45 - 60	 
		Sim	180 - 190	45 - 70 *	  
Vols-au-vent / Salgadinhos de massa folhada		Sim	190 - 200	20 - 30	
		Sim	180 - 190	20 - 40	 
		Sim	180 - 190	20 - 40 *	  

FUNÇÕES



Convencional



Ar forçado



Coz. convecção



Grill



Turbo Grill



MaxiCooking



Cook 4



Ar Forçado Eco

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Lasanha / Flans / Massa cozida / Cannelloni		Sim	190 - 200	45 - 65	
Borrego / Vitela / Vaca / Porco 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	
Porco assado estaladiço 2 kg		-	170	110 - 150	
Frango / Coelho / Pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	
Peru / ganso 3 kg		Sim	190 - 200	80 - 130	
Peixe no forno / em papelote (filetes, inteiro)		Sim	180 - 200	40 - 60	
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	180 - 200	50 - 60	
Pão tostado		-	3 (alto)	3 - 6	
Filetes / postas de peixe		-	2 (médio)	20 - 30 **	
Salsichas / Kebab / Costeletas / Hambúrgueres		-	2 - 3 (médio-alto)	15 - 30 **	
Frango assado 1-1,3 kg		-	2 (médio)	55 - 70 ***	
Perna de borrego / pernis		-	2 (médio)	60 - 90 ***	
Batatas assadas		-	2 (médio)	35 - 55 ***	
Gratinado legumes		-	3 (alto)	10 - 25	
Cookies	 Cookies	Sim	135	50 - 70	
Tarte	 Tarte	Sim	170	50 - 70	
Pizzas redondas	 Pizza	Sim	210	40 - 60	
Refeição completa: Tarte de frutos (nível 5) / lasanha (nível 3) / carne (nível 1)		Sim	190	40 - 120 *	
Refeição completa: Tarte de frutos (nível 5) / legumes assados (nível 4) / lasanha (nível 2) / fatias de carne (nível 1)	 Menu	Sim	190	40 - 120 *	
Lasanha e Carne		Sim	200	50 - 100 *	
Carne e Batatas		Sim	200	45 - 100 *	
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50 *	
Peças de carne recheadas		-	200	80 - 120 *	
Cortes de carne (coelho, frango, borrego)		-	200	50 - 100 *	

\* Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

\*\* Vire o alimento a meio da cozedura.

\*\*\* Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

#### COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos.

Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário).

As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado.

Comece por utilizar os valores mais baixos recomendados e, se o alimento não ficar bem cozinhado, passe a utilizar os valores mais altos.

Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

ACESSÓRIOS						
	Grelha	Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha	Tabuleiro coletor/ Tabuleiro de pasteleria ou tabuleiro para assar na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para bolos	Tabuleiro coletor com 500 ml de água	Termómetro de carne (se fornecido)

# LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

Use luvas de proteção.

O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

## SUPERFÍCIES EXTERIORES

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido.  
Se estiverem muito sujas, acrescente alguns pingos de detergente com pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar, inadvertidamente, em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

## SUPERFÍCIES INTERIORES

- Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

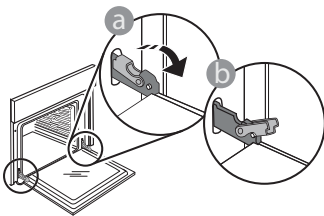
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

## ACESSÓRIOS

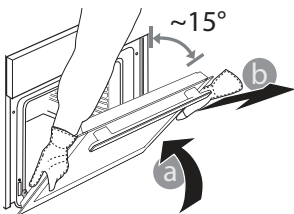
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

## REMOVER E REPOR A PORTA

1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.

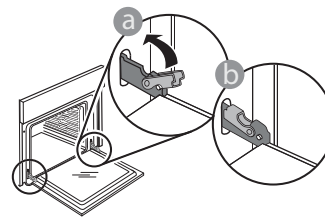


2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

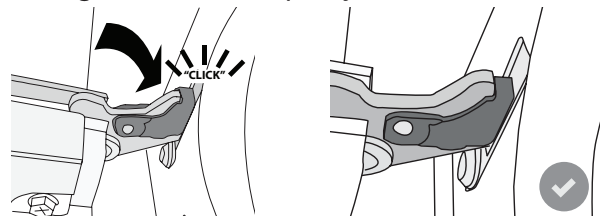


Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

3. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: Assegure-se de que as baixe totalmente.



Aplique uma pressão suave, para se assegurar de que as linguetas estão na posição correta.



4. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima: A porta poderá ficar danificada se não funcionar corretamente.

## SUBSTITUIR A LÂMPADA

- Desligue o forno da corrente elétrica.
- Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.
- Ligue o forno novamente à corrente elétrica.


Lembre-se: Use apenas lâmpadas de halogéneo de 20-40 W/230 ~ V do tipo G9, T300 °C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009). As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

- Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie diretamente com as mãos, uma vez que as suas impressões digitais podem provocar danos. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.


## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra.	Falha do forno.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".
Quando uma função 6th Sense Cozinhar termina não é apresentada uma contagem decrescente. A cozedura termina antes da contagem decrescente chegar ao fim.	A quantidade dos alimentos é diferente da quantidade recomendada. A porta foi aberta durante a cozedura.	Abra a porta e verifique o nível de cozedura dos alimentos. Se necessário, conclua a cozedura selecionando uma função tradicional.
O forno não aquece. A função não é iniciada.	O modo "DEMO" está ativo.	Aceda a "DEMO" a partir de "DEFINIÇÃO" e selecione "Off" (Desligado).
A luz desliga-se.	O modo "ECO" está "On" (Ligado).	Aceda a "ECO" a partir de "DEFINIÇÃO" e selecione "Off" (Desligado).
A porta não abre.	Ciclo de limpeza em curso.	Aguarde que a função termine e que o forno arrefeça.

## FICHA DE PRODUTO

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) A ficha do produto, incluindo os dados energéticos para este aparelho, pode ser transferida a partir do website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

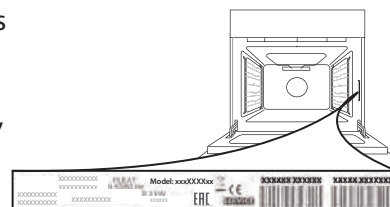
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (pode utilizar este código QR), especificando o código comercial do produto.



> Em alternativa, contacte o nosso Serviço Pós-Venda.

## CONTACTAR O NOSSO SERVIÇO PÓS-VENDA

Pode encontrar os nossos contactos no manual de garantia. Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.





# DAGLIG INFORMATIONSBOK



## TACK FÖR ATT DU KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

För att få tillgång till mer omfattande hjälp och support, registrera din produkt på [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

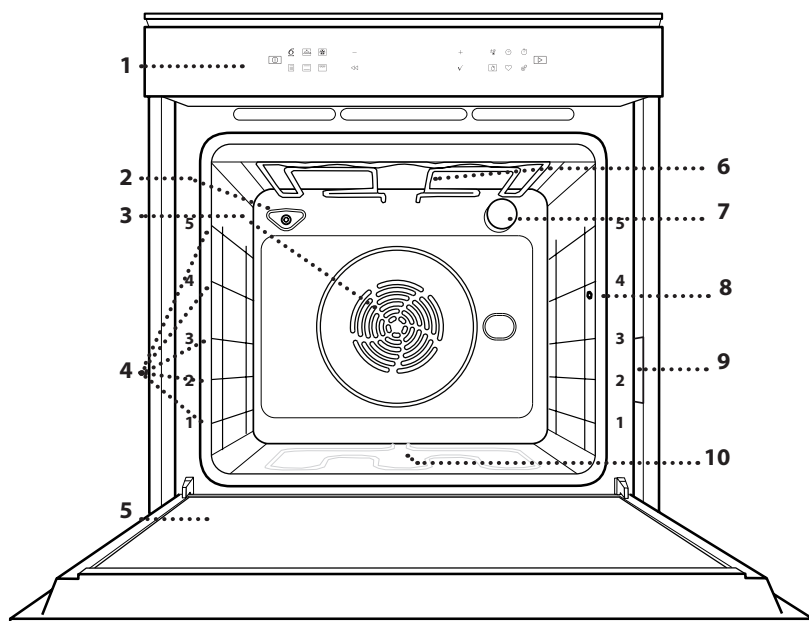


Du kan ladda ner handböckerna Säkerhetsinstruktioner och Användning och skötsel genom att besöka vår hemsida [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) och följa instruktionerna på baksidan av detta häfte.



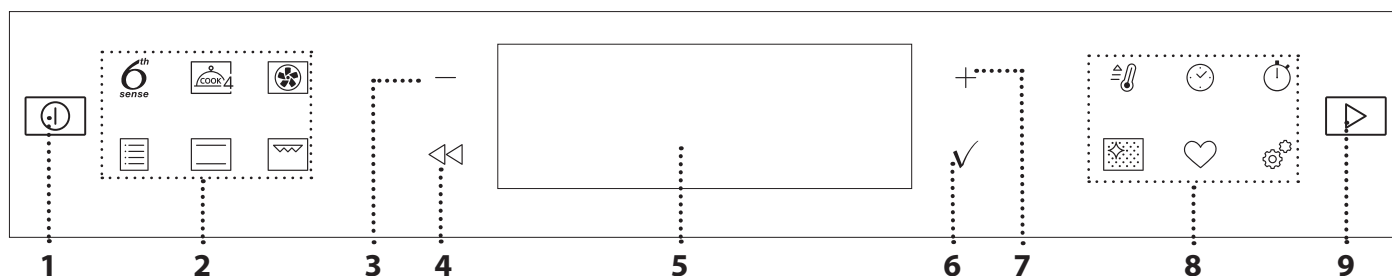
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten.

## BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. 6<sup>th</sup> Sense Fuktighetsensor
3. Fläkt och runt värmeelement (dolt)
4. Ugnstegar (nivån anges på ugnens framsida)
5. Lucka
6. Övre värmeelement/grillelement
7. Lampa
8. Stektermometerns införingspunkt
9. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
10. Nedre värmeelement (dolt)

## BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



### 1. PÅ/AV

För att sätta på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiverad funktion.

### 2. MENY/DIREKTÅTKOMST TILL FUNKTIONER

För snabb åtkomst till funktionerna och menyn.

### 3. MINUS (NAVIGERINGSKNAPP)

Använd den här knappen för att bläddra i menyn och minska inställningar eller värden för en funktion.

### 4. TILLBAKA

För återgång till föregående skärm. Gör det möjligt att ändra inställningarna under tillagning.

### 5. DISPLAY

### 6. BEKRÄFTA

För att bekräfta en vald funktion eller ett inställt värde.

### 7. PLUS (NAVIGERINGSKNAPP)

Använd den här knappen för att bläddra i menyn och öka inställningar eller värden för en funktion.

### 8. DIREKTÅTKOMST TILL VAL/ FUNKTIONER

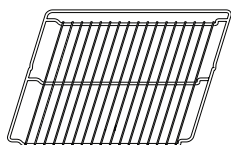
För att få snabb åtkomst till funktioner, varaktighet, inställningar och favoriter.

### 9. START

För att starta en funktion med angivna inställningar eller basinställningarna.

# TILLBEHÖR

## GALLERHYLLA



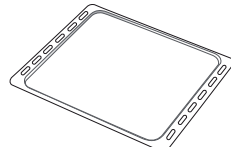
Används för att tillaga mat eller som stöd till ugnsgormar, bakformar och andra ugnssäkra kärl.

## DROPPBRICKA



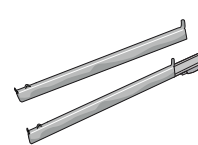
Används som ugnsplåt för tillagning av kött, fisk, grönsaker, focaccia etc. eller för att samla upp köttssaft placerad under gallret.

## BAKPLÅT



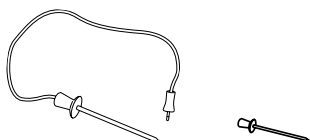
Används för att baka bröd och bakverk, men även för köttstekar, inbakad fisk, etc.

## RÖRLIGA SKENOR \*



Används för att underlätta in- och uttagning av tillbehör.

## KÖTTERMOMETER



Används för att mäta matens innetemperatur under tillagning.

\* Endast på vissa modeller

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.

Andra tillbehör kan köpas separat från Kundservice.

## SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över ugnsstegen och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

## TA BORT OCH MONTERA UGNSTEGARNA

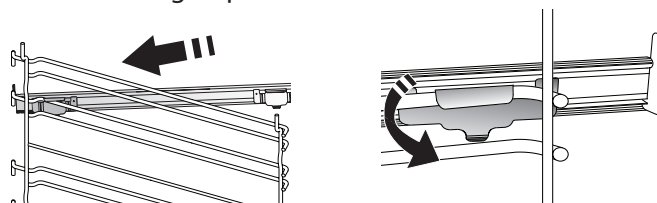
- För att ta bort ugnsstegen, lyft upp dem och dra ut den undre delen av fästena: Ugnsstegen kan nu tas bort.
- För att montera tillbaka ugnsstegen, passa först in dem i deras övre fästen. Håll kvar dem uppe, skjut in den i ugnsutrymmet och sänk dem sedan på plats i de undre fästena.

## MONTERING AV RÖRLIGA SKENOR (FINNS PÅ VISSA MODELLER)

Ta bort ugnsstegen ur ugnen och ta bort skyddsplasten från de rörliga skenorna.

Fäst den rörliga skenans övre klämman på ugnsstegen och låt den glida in så långt som den går. Sänk ner den andra klämman på plats.

För att säkra sidostegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen. Se till att de rörliga skenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra sidostegen på samma nivå.

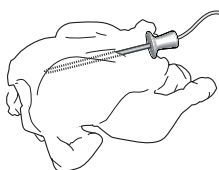


Anmärkning: De rörliga skenorna kan monteras på alla nivåer.

## ATT ANVÄNDA KÖTTERMOMETERN



Sätt in termometern djupt in i köttet, undvik ben eller feta områden. För kyckling ska termometern föras in i mitten av bröstet. Undvik ihåliga områden.



Sätt in maten i ugnen och anslut kontakten genom koppla in den i anslutningen som finns på ugnsutrymmets högra sida.

## FUNKTIONER

6<sup>th</sup>  
sense

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

Dessa tillåter en helt automatisk tillagning av alla typer av mat (lasagne, kött, fisk, grönsaker, kakor & bakverk, salta kakor, bröd, pizza).

Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.



### COOK 4

För samtidig tillagning på fyra nivåer av olika rätter som kräver samma ugnstemperatur. Denna funktion kan användas för att tillaga kakor, runda pizzor (även frusna) och tillaga en hel måltid. Följ tillagningstabellen för att få de bästa resultaten.



### VARMLUFT

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) på samma gång. Denna funktion kan användas för att tillaga olika sorters mat utan att de drar åt sig lukter från varandra.



### TRADITIONELL TILLAGNING

#### • ÖVER/UNDERV

För att steka kött, baka tårter med fyllningar på endast en nivå.

#### • TURBOGRILL

För att steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en droppbricka för att samla upp stesky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

#### • FRYSBAK

Funktionen används för att automatiskt ställa in optimal tillagningstemperatur och läge för 5 typer av infrysad färdigmat. Ugnen behöver inte vara förvärmad.

#### • SPECIALFUNKTIONER

##### » MAX COOKING

För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Det är bra att ösa köttet då och då för att förhindra att det torkar ut.

##### » JÄSNING

För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.

##### » UPPTINING

För att påskynda upptining av livsmedel. Placera livsmedlet på den mittersta ugnsfalsen. Låt livsmedlet ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.

##### » VARMHÅLLNING

För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.

##### » ECO VARMLUFT

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. Med hjälp av en försiktig, intermitterande luftcirkulation hindras maten från att torka ut alltför mycket. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska elförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.



### ÖVER/UNDERVÄRME

För tillagning av alla slags rätter på en enda fals.



### GRILL

För grillning av stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp stesky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.



### SNABB FÖRVÄRMNING

För snabb förvärmning av ugnen.



### KLOCKA

Används för att redigera tidsvärden för funktioner.



### TIMER

Används för att hålla koll på tiden utan att behöva aktivera någon funktion.



### AUTOMATISK PYROLYSRENGÖRING

För att ta bort matlagningsstänk med hjälp av en högtemperaturcykel (över 400 °C). Två automatiska rengöringsprogram finns tillgängliga: Ett komplett program (Pyro) och ett kortare program (Pyro Eco). Vi rekommenderar att du använder den snabbare cykeln med jämna mellanrum och den fullständiga cykeln endast när ugnen är mycket smutsig.



### FAVORIT

För att komma åt listan över tio favoritfunktioner.



### INSTÄLLNINGAR

Används för att justera ugnsinställningarna.

När ECO-läget är aktiverat dämpas displayens bakgrundsbelysning och lampan släcks efter en minut för att spara energi. Den återaktiveras automatiskt när någon av knapparna trycks ned.

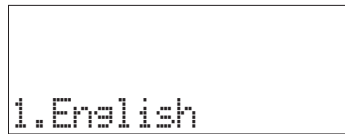
När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. Om du vill avaktivera det här läget går du till DEMO i menyn INSTÄLLNINGAR och väljer Av.

Om du väljer FABRIKSÅTERST. stängs produkten av och återgår till inställningarna från första gången du använde produkten. Alla valda inställningar raderas.

# ANVÄNDNING FÖRSTA GÅNGEN

## 1. VÄLJA SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången: På displayen visas "English".

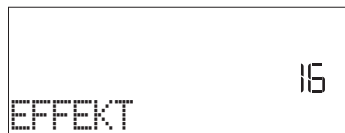


Tryck på + eller - för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk. Bekräfta ditt val genom att trycka på ✓.

Observera: Du kan ändra språk senare genom att välja SPRÅK i menyn INSTÄLLNINGAR som du kommer åt genom att trycka på ⚙️.

## 2. STÄLL IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmanätverk vars nominella värde är över 3 kW (16): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13).



Tryck + eller - för att välja 16 "Hög" eller 13 "Låg" och tryck ✓ för att bekräfta.

## 3. STÄLLA IN KLOCKAN

När du har valt effekten ska du ställa in aktuell tid: På displayen blinkar de två siffrorna för timma.



Tryck på + eller - för att ange aktuell timma och tryck sedan på ✓: På displayen blinkar de två siffrorna för minuter.

Ange minuter med + eller - och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

Observera: Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott. Tryck på ⚙️ och välj KLOCKA i menyn INSTÄLLNINGAR.

## 4. VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt.

Innan du börjar laga mat rekommenderar vi att du värmer ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter. Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida. Värm ugnen till 200°C i cirka en timme, helst med hjälp av en funktion med luftcirkulation (t.ex. "Varmluft" eller "Över/underv.& fläkt").

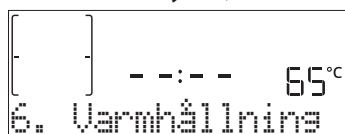
Observera: Vi rekommenderar att du vädrar rummet efter att du använt apparaten första gången.

# DAGLIG ANVÄNDNING

## 1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

Slå på ugnen genom att trycka på ⏻: Den senast använda huvudfunktionen eller huvudmenyn visas på displayen.

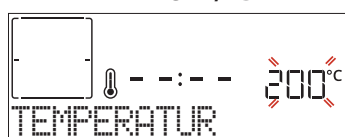
Välj funktion genom att trycka på ikonen för någon av huvudfunktionerna eller bläddra i menyn: För att välja något från en menu (displayen kommer att visa första tillgängliga artikel), tryck + eller - för att välja önskad artikel och tryck ✓ sedan för att bekräfta.



## 2. STÄLLA IN FUNKTION

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar de inställningarna som kan ändras efter varandra. Genom att trycka på ⏪ kan du ändra föregående inställning igen.

### TEMPERATUR / GRILLNIVÅ



När värdet blinkar på displayen, använd + eller - för

att ändra det. Tryck sedan på ✓ för att bekräfta och fortsätt för att ändra nästa inställning (om möjligt).

På samma sätt går det att ställa in grillnivån: Det finns tre definierade effektnivåer för grill: 3 (hög), 2 (medel), 1 (låg).

Observera: När funktionen har aktiverats kan du ändra temperaturen/grillnivå med hjälp av + eller -.

### TIDSLÄNGD



När ikonen ⌚ blinkar på displayen, använd + eller - 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 (tidsberoende): Tryck på ✓ eller ⏻ för att bekräfta och starta funktionen. Det går inte att programmera en fördröjd start i det här läget.

Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på ⌚: Tryck på + eller - för att ändra och sedan på ✓ för att bekräfta.


### AVSLUTNINGSTID (FÖRDRÖJD START)

I många av funktionerna kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera

dess sluttid. Displayen visar avslutningstiden och ikonen  blinkar.



Tryck på + eller - för att ställa in avslutningstiden och tryck sedan på ✓ för att bekräfta och aktivera funktionen. Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.


Observera: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen. Det går att ändra den programmerade avslutningstiden genom att trycka på + eller -, samt ändra övriga inställningar genom att trycka på << under tiden. Tryck på  för att visa informationen och ändra avslutningstid och tidslängd efter behov.

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

Med dessa funktioner väljs optimalt tillagningsläge, effekt, temperatur och tidslängd för maträtterna eller bakningen automatiskt.

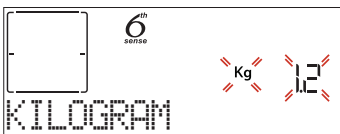
Dessutom, tack vare en särskild sensor som känner igen matens fuktiga innehåll, tillåter några av 6th Sense-funktionerna dig att uppnå optimal tillagning av alla sorters mat utan några särskilda inställningar: sensorn avslutar tillagningen vid rätt ögonblick. Först under de sista tillagningsminuterna börjar en nedräkning som anger återstående tillagningstid synas på displayen.

Öppna inte luckan under tiden tillagning med sensor pågår: Om den öppnas avaktiveras sensorn. Tillagningen kan fortsättas genom användning av traditionellt (manuellt) läge.

Stäng sedan luckan igen och tryck på  för att fortsätta tillagningen.

Vid behov, i recept som inte använder sensor anger du bara matens kännetecken för att uppnå ett optimalt resultat.

### VIKT / HÖJD (RUND-BRICKA-LAGER)




Följ anvisningarna på displayen för att ställa in funktionen på rätt sätt. Tryck på + eller - för att ange det värde som krävs, och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

### FÄRDIGLAGNING / BRYNING

Det går att justera tillagningsnivån med vissa 6<sup>th</sup> Sense-funktioner.





Vid uppmaning trycker du på + eller - för att välja


önskad nivå mellan röd (-1) till välstekt (+1). Tryck på ✓ eller  för att bekräfta och starta funktionen.

På samma sätt, där det tillåts, är det möjligt att i vissa 6<sup>th</sup> Sense-funktioner justera bryningsnivån mellan låg (-1) and hög (+1).

### 3. STARTA FUNKTIONEN

Om du vill använda standardvärdena eller har valt önskade inställningar kan du aktivera funktionen genom att trycka på .

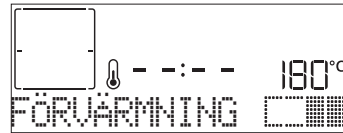
Om du trycker på  under fördröjningsfasen hoppar ugnen över denna fas och startar funktionen direkt.

Observera: När du valt en funktion kommer displayen att rekommendera den mest lämpliga nivån för varje funktion. Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på knappen .

Om ugnen är varm och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Tryck på << för att återgå till tidigare skärm och välja en annan funktion, eller vänta på att ugnen svalnat av helt.

### 4. FÖRVÄRMNING

Vissa funktioner inbegriper en förvärmningsfas: När funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.



När denna fas är klar avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur och att maten ska tillsättas.

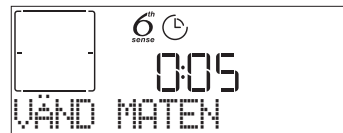
Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen.

Observera: Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att avbrytas tillfälligt.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas. Du kan alltid ändra temperaturen som ska uppnås med hjälp av + eller -.

### 5. VÄND ELLER KONTROLLERA MATEN

Vissa 6<sup>th</sup> Sense-funktioner kräver att maten rörs om under tillagning.




När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Öppna luckan och utgör åtgärden som visas på displayen, stäng luckan och återuppta sedan tillagningen.

På samma sätt, när 10% av tillagningstiden återstår ber ugnen dig att kontrollera maten.



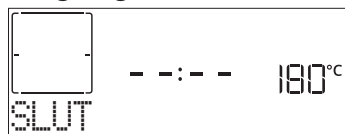
När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och



informationen visas på displayen. Stäng luckan och tryck på för att återuppta tillagningen.

Observera: Tryck på  för att hoppa över dessa åtgärder. Ugnen återupptar tillagningen efter en stund även om ingen åtgärd utförs.

## 6. TILLAGNINGENS SLUT

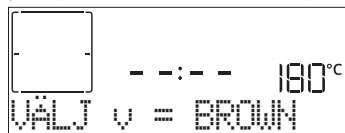
En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.





Tryck på  för att fortsätta tillaga manuellt (utan timer) eller tryck på  för att ange ny tid och därmed förlänga tillagningstiden. Tillagningsparametrarna bibehålls i båda alternativen.

## BROWNING (BRYNA)

Vissa funktioner i ugnen gör att du kan bryna matens yta genom att aktivera grillen när tillagningen är klar.





När displayen visar det avsedda meddelandet, tryck på  om du önskar starta en fem minuters bryningscykel.





 Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på ugnens off-knapp.

## FAVORITER


När tillagningen är klar uppmanas du att spara funktionen med ett nummer mellan 1 och 10 i din lista över favoriter på displayen.







Om du vill spara en funktion som favorit och lagra de aktuella inställningarna för framtida bruk, trycker du på  när tillagningen är klar. Om du inte vill spara inställningarna trycker du på .

När du har tryckt på  trycker du sedan på  eller  för att välja nummerplatsen. Bekräfta genom att trycka på .

Observera: Om minnet är fullt eller om numret redan är upptaget blir du uppmanad att skriva över den tidigare funktionen för att bekräfta.


För att hämta funktioner som sparats vid ett annat tillfälle, tryck på : På displayen visas listan över dina favoritfunktioner.

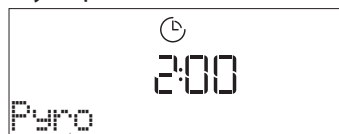








Tryck på  eller  för att välja funktion, bekräfta genom att trycka på  och tryck sedan på  för att aktivera.


## AUTOMATISK RENGÖRING – PYRO

**Rör inte vid ugnen under pyrolysurengöringen. Håll barn och djur borta från ugnen under och efter pyrolysurengöringen (tills rummet har vädrats).**

Ta bort alla lösa delar (inklusive ugnstegarna) från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är installerad under en spishäll måste du se säkerställa att alla gasbrännare eller elplattor är avstängda medan den automatiska rengöringscykeln körs. För optimal rengöring, torka bort den värsta smutsen med en fuktig svamp innan pyrolysfunktionen aktiveras. Vi rekommenderar att bara köra pyrolysfunktionen om apparaten är kraftigt nedsmutsad eller avger dålig lukt under tillagningen. Tryck på  för att visa "RENGÖRING" på displayen.









Tryck  eller  för att välja önskad cykel, tryck sedan  för att bekräfta. Så snart en cykel har valts tryck  eller  för att, om så önskas, ställa in sluttid (startfördröjning), tryck sedan  för att bekräfta.

Rengör luckan och avlägsna allt tillbehör omedelbart, stäng sedan luckan och tryck  när det är klart: Ugnen kommer att starta självrengöringscykeln, och luckan låses automatiskt: Ett varningsmeddelande visas på displayen tillsammans med en nedräkning som anger status för det pågående programmet.

När programmet har slutförts förblir luckan låst tills ugnens temperatur har sjunkit till en säker nivå.

## TIMER

När ugnen är avstängd kan displayen användas som timer. För att aktivera funktionen, se till att ugnen är avstängd och tryck sedan på  eller : Ikonen  blinkar på displayen.


Tryck på  eller  för att ställa in hur lång tid du behöver och tryck sedan på  för att aktivera timern.





En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner den valda tiden.

Observera: Timern aktiverar inte någon av tillagningscyklerna. Tryck på  eller  för att ändra den inställda tiden på timern.

När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.

Tryck på  för att sätta på ugnen och välj sedan önskad funktion.

När funktionen har startat fortsätter timern att räkna ner tiden utan någon inverkan på själva funktionen.

Observera: Timern visas inte under den här fasen (endast ikonen  visas), men den fortsätter att räkna ner i bakgrunden. Tryck på  för att återgå till timerskärmen och avsluta den nuvarande funktionen.

**. LÅS**

För att låsa knappsatsen, tryck på  $\llcorner$  och håll den intryckt i minst fem sekunder. Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.



Observera: Denna funktion kan även aktiveras under tillagning. Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att trycka på  $\text{⓪}$ .

**. ANVÄNDA KÖTTERMOMETERN (I FÖREKOMMANDE FALL)**

Med stektermometern kan du mäta kärntemperaturen på maten under tillagningen för att försäkra dig om att optimal temperatur uppnås. Ugnens temperatur varierar beroende på funktionen som har valts, men tillagningen programmeras alltid så att den är klar när den angivna temperaturen har uppnåtts.

När termometern har satts in avges en ljudsignal och "Termom. Inkoppl." visas på displayen.

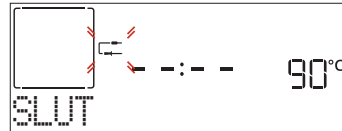


Välj den funktion du behöver bland de kompatibla

(Över/undervärme, varmluft, fläktförsedd, turbogrill, ECO varmluft, maxi cooking, 6<sup>th</sup> Sense-funktioner): Displayen kräver inställning av termometerns måltemperatur: Tryck + eller - för att ställa in den och tryck  $\checkmark$  för att ställa in följande tillagningsparametrar. Eftersom tillagningen är programmerad att vara klar när önskad temperatur har uppnåtts går det inte att ställa in tillagningstiden eller ställa in en bestämd sluttid för tillagningen. Belysningen förblir tänd till dess att termometern tas bort.

Om termometern avlägsnas under tillagningen, kommer tillagningen att fortsätta i traditionellt läge (utan tidsinställning).

En ljudsignal avges och displayen visar när termometern har nått önskad temperatur.



Observera: För att därefter ändra inställningar, tryck + eller - för temperatur eller tryck  $\llcorner$  för övriga inställningar. En ljudsignal och ett meddelande talar om ifall användning av termometern inte är kompatibel med den valda funktionen. Om detta är fallet, avlägsna termometern.

6<sup>th</sup>  
sense**TILLAGNINGSTABELL**

LIVSMEDELSKATEGORIER		MÄNGD	VÄND (AV TILLAGNINGSTIDEN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
LASAGNE	-	0,5-3 kg	-	2
KÖTT	Oxkött-ugnsstek	Stek	0,6-2 kg	3
		Hamburgare	1,5 - 3 cm	3/5
		Stek - lång tillagningstid	0,6-2 kg	3
	Fläskkött - stek	Stekar	0,6-2,5 kg	3
		Fläsklägg	0,5-2,0 kg	3
		Korv	1,5 - 4 cm	2/3
	Kalvstek		0,6-2,5 kg	3
	Lammstek	Stekar	0,6-2,5 kg	2
		Lammlägg	0,5-2,0 kg	2
	Kyckling - hel	Hel	0,6-3 kg	2
		Hel - med fylln.	0,6-3 kg	2
		Filéer & bröst	1 - 5 cm	2/3
	Hel kalkon	Hel	0,6-3 kg	2
		Hel-fyllid	0,6-3 kg	2
Grillspett		1 galler	1/2	
FISK	Filéer	0,5 - 3 cm	-	3
	Frysta filéer	0,5 - 3 cm	-	3

LIVSMEDELSKATEGORIER		MÄNGD	VÄND (AV TILL-LAGNINGSTIDEN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR		
GRÖNSAKER	Ugnstekta grönsaker	Potatis	0,5 - 1,5 kg *	-	3	
		Potatis - fryst	0,5 - 1,5 kg *	-	4	
		Grönsaker - fyllda	0,1 - 0,5 kg per styck	-	3	
		Ugnstekta grönsaker	0,5-1,5 kg	-	3	
	Grönsaksgratäng	Potatis	1 bricka	-	3	
		Tomater	1 bricka	-	3	
		Paprika	1 bricka	-	3	
		Broccoli	1 bricka	-	3	
		Blomkål	1 bricka	-	3	
		Övrigt	1 bricka	-	3	
KAKOR & BAKVERK	Kaka som jäser i formen	Sockerkaka	0,5-1,2 kg	-	2	
	Muffins & Cupcakes		40 - 80 g vardera *	-	3	
	Bakverk & pajer	Kakor	0,3 - 0,6 kg *	-	3	
		Petit-choux	1 bricka	-	3	
		Mördegstårta	0,4 - 1,6 kg *	-	3	
		Äppelstrudel	0,4-1,6 kg	-	3	
Fruktpaj	0,5-2 kg	-	2			
PAJER	Quiche lorraine		0,8 - 1,2 kg *	-	2	
	Pajer		0,8 - 1,2 kg *	-	2	
BRÖD	Bullar		60 - 150 g vardera *	-	3	
	Medelstora		200 - 500 g vardera *	-	3	
	Formbakad limpa		400 - 600 g vardera *	-	2	
	Stora bröd		0,7 - 2,0 kg *	-	2	
	Baguetter		200 - 300 g vardera *	-	3	
	Specialbröd		1 bricka *	-	2	
PIZZA & FOCACCIA	Tunn		rund - bricka *	-	2	
	Pan		rund - bricka *	-	2	
	Fryst				-	2
				1 - 4 lager *	-	4  1
					-	5  3  1
	Focaccia	Tunn	1 bricka *	-	2	
Pan		1 bricka *	-	2		

\* Föreslagen mängd.

TILLBEHÖR



Galler



Ugnsfast form eller kakform på galler



Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler



Långpanna/Bakplåt



Långpanna med 500 ml vatten



Kötttermometer



## TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	GALLER/PLÅT OCH TILLBEHÖR
Jästa tårter/sockerkakor		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4  1
Fyllda tårter (cheesecake, strudel, äppelpaj)		Ja	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	35 - 90	4  1
Kakor / Mördegskaka		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4  1
		Ja	135	40 - 60	5  3  1
Småkakor / Muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4  1
		Ja	150	40 - 60	5  3  1
Petit-chouer		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4  1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5  3  1
Maränger		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4  1
		Ja	90	140 - 160 *	5  3  1
Pizza / Bröd / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	4  1
Pizza (tunn, tjock, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5  3  1
Fryst pizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4  1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5  3  1
Matpajer (grönsakspajer, quicher)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4  1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5  3  1
Vol-au-vent/Mördegbakning		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4  1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5  3  1

FUNKTIONER

  
Över/  
undervärme


  
Varmluft


  
Konvektionsbaka


  
Grill


  
Turbogrill


  
MaxiCooking


  
Cook 4


  
Eco Varmluft

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	GALLER/PLÅT OCH TILLBEHÖR
Lasagne / Flans / Ugnsbakad pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg		-	170	110 - 150	
Kyckling / kanin / anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkon / Gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Ugnsbakad fisk / inbakad fisk (filé eller hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Rostat bröd		-	3 (Hög)	3 - 6	
Fiskfiléer / kotletter		-	2 (medel)	20 - 30 **	 
Korv/grillspett / revbensspjäll / hamburgare		-	2 - 3 (Medel - Hög)	15 - 30 **	 
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		-	2 (medel)	55 - 70 ***	 
Lammlägg / Fläsklägg		-	2 (medel)	60 - 90 ***	
Ugnsbakad potatis		-	2 (medel)	35 - 55 ***	
Gratinerade grönsaker		-	3 (Hög)	10 - 25	
Kakor	 Kakor	Ja	135	50 - 70	   
Tarteletter	 Tarteletter	Ja	170	50 - 70	   
Runda pizzor	 Pizza	Ja	210	40 - 60	   
Komplett måltid: Fruktpaj (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	  
Komplett måltid: Frukttårter (nivå 5) / rostade grönsaker (nivå 4) / lasagne (nivå 2) / köttstycken (nivå 1)	 Meny	Ja	190	40 - 120 *	   
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 *	 
Kött och potatis		Ja	200	45 - 100 *	 
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 *	 
Fyllda ugnsstekta stekar		-	200	80 - 120 *	
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)		-	200	50 - 100 *	

\* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

\*\* Vänd maten efter halva tillagningstiden.

\*\*\* Vänd maten efter två tredjedelar av tillagningstiden (om nödvändigt).

#### HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inbegriper inte uppvärmningen (där sådan krävs). Tillagningstemperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formor och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

TILLBEHÖR



Galler



Ugnsfast form eller kakform på galler



Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler



Långpanna/Bakplåt



Långpanna med 500 ml vatten



Kötttermometer (om sådan medföljer)

# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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.

Ha på dig skyddshandskar. Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

## 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.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

## INRE YTOR

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka upp eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.

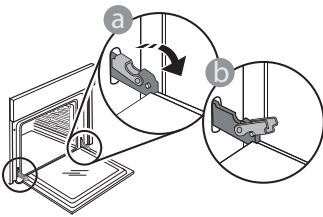
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

## TILLBEHÖR

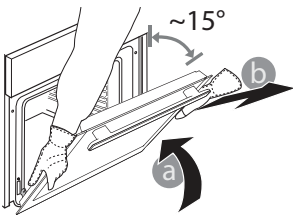
Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning och hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

## TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

- För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.

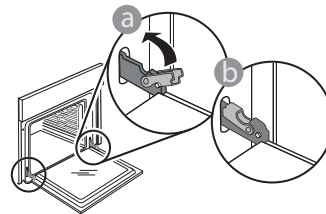


- Stäng luckan så mycket som det går. Ta ett fast tag i dörren med båda händerna—håll inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt tills den lossnar från fästet. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

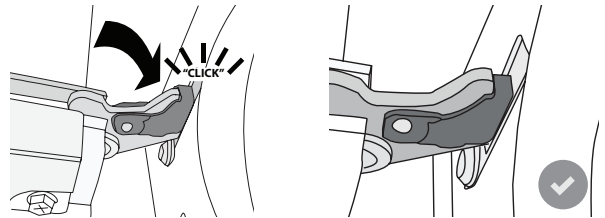


Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

- Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk hakarna till ursprungligt läge: Säkerställ att du sänker dem helt.



Tryck försiktigt för att kontrollera att hakarna är i rätt läge.



- Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan: Dörren kan skadas om den inte fungerar som den ska.

## BYTE AV LAMPA

- Skilj ugnen från elnätet.
- Skruva av locket från lampan, byt ut glödlampan och skruva tillbaka locket på lampan.
- Anslut ugnen till elnätet igen.


Observera: Använd endast halogenlampor av typ 20-40 W/230 ~ V typ G9, T300°C. Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice.

- Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän du har satt tillbaka lamplocket.


## FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till 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.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Fel på ugnen.	Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om problemet kvarstår. Välj alternativet FABRIKSÅTERST. via INSTÄLLNINGAR. Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".
En 6 <sup>th</sup> sense-tillagningsfunktion avslutas utan att en nedräkning visas i displayen. Tillagningen avslutas innan nedräkningen har avslutats.	Matmängd som avviker från den rekommenderade mängden. Öppen lucka under tillagning.	Öppna luckan och kontrollera om maten är färdigtillagad. Om det behövs, färdigtillaga maten genom att välja en traditionell funktion.
Ugnen värms inte upp.	När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. DEMO visas på displayen var 60:e sekund.	Använd DEMO via INSTÄLLNINGAR och välj Av.
Ljuset stängs av.	Ekoläget är aktivt.	Använd ECO via INSTÄLLNINGAR och välj Av.
Ugnsluckan öppnas inte.	Rengöringscykel pågår.	Vänta tills funktionen är slut och låt ugnen svalna.
Strömmen hemma försvinner.	Fel effektinställning.	Verifiera att ditt hemmaeltnät har ett nominellt värde på mer än 3 kW. Om inte, minska effekten till 13 Ampere. Använd EFFEKT via INSTÄLLNINGAR och välj Låg.

## PRODUKTBLAD

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

## HUR DU FÅR TAG PÅ HANDBOKEN ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

>  [www](http://www.whirlpool.eu) 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 garantiboken i kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.

