

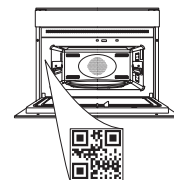

THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

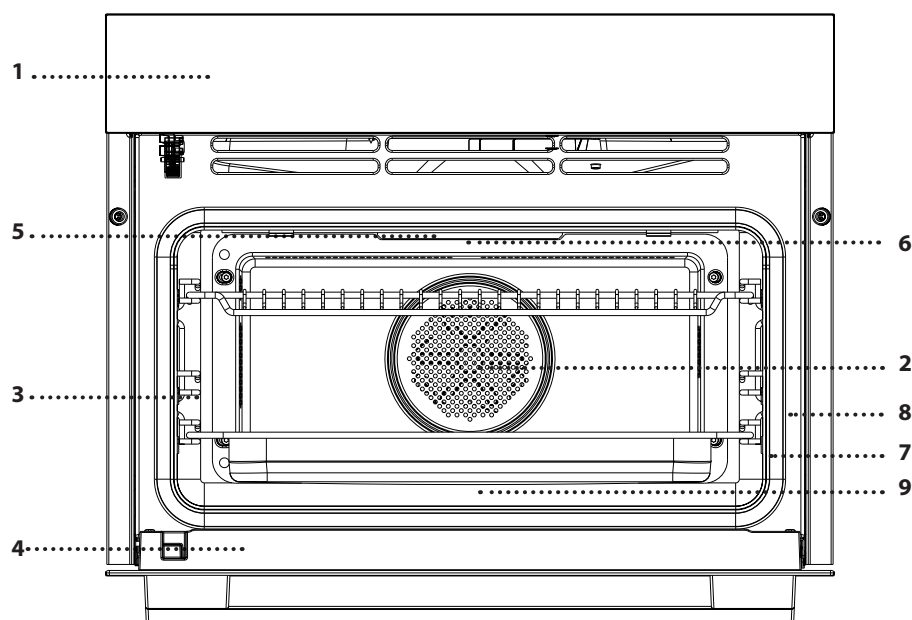


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION

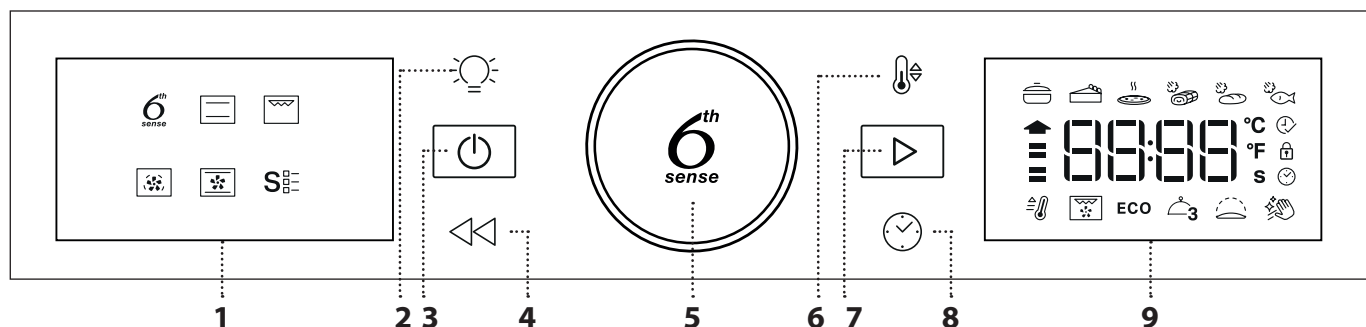


PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Cavity Fan (not visible) and Circular heating element (not visible)
3. Ladder racks (the level is indicated on the front of the oven)
4. Door
5. Upper heating element/grill
6. Lamp
7. Food probe insert point (if present)
8. Identification plate (do not remove)
9. Lower heating element (not visible)

CONTROL PANEL



1. LEFT-HAND DISPLAY

2. LAMP ON/OFF

For switching the lamp on and off to save energy in long cooking cycles.

3. ON/OFF

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

4. BACK

For returning to the previous step. A long press (5s) enable/disable the Keylock function.

5. ROTARY KNOB / 6th SENSE BUTTON

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

6. TEMPERATURE

To adjust the temperature or grill level.

7. START

For starting functions and confirming settings.

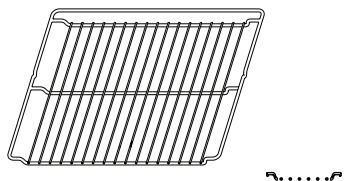
8. TIME

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

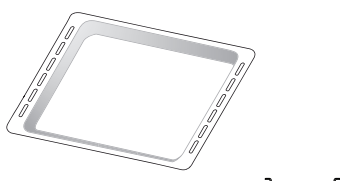
9. RIGHT-HAND DISPLAY

ACCESSORIES

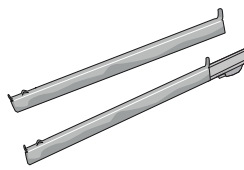
WIRE SHELF



BAKING TRAY



SLIDING SHELVES RAILS* (ONLY IN SOME MODELS)

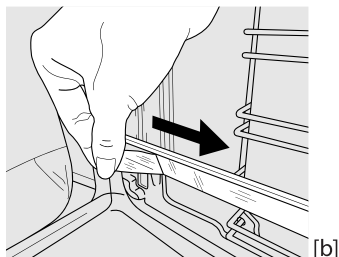
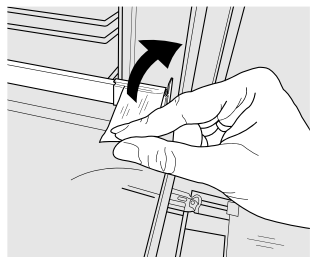


The number of accessories may vary depending on which model is purchased.

*Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

SLIDING RUNNERS AND LADDER RACKS

Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.

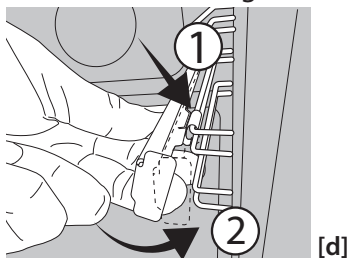
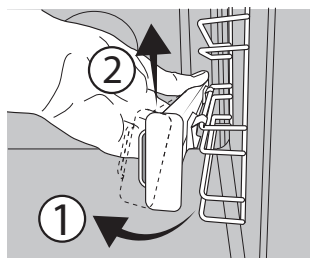


REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

Hook the upper hooks on the ladder racks (1) then press the lower part of the sliding runners against the ladder racks, until the lower hooks are clicking (2).



REMOVING AND REFITTING THE LADDER RACKS

1. To remove the ladder racks, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.
2. To reposition the ladder racks, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the ladder racks is properly secured.

FUNCTIONS

6th SENSE FUNCTIONS

With the 6th Sense functions, simply select the type and weight or the quantity of the food items to obtain the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table. Due to food variability, the cooking duration is set on an average grade. We always recommend to check the internal doneness of food and in case prolong the cooking time to achieve proper doneness. Some automatic cycles give the possibility of previously setting a cooking level lower or higher than the default (see the Doneness paragraph in the Daily Use section).



CASSEROLE AND BAKED PASTA

This function automatically selects the best range of temperature and cooking method for pasta dishes. Do not preheat the oven before inserting food.



SWEET BAKERY

This function automatically selects the best range of temperature and cooking method for all types of cake. Do not preheat the oven before inserting food.



PIZZA

This function automatically selects the best range of temperature and cooking method for all types of pizza. Do not preheat the oven before inserting food.



GENTLE STEAM MEAT / GENTLE STEAM BREAD / GENTLE STEAM FISH



The functions provide excellent results thanks to the addition of steam in cooking cycles. Only when the oven is cold, pour 150 ml of drinking water on the bottom of the oven and select the specific function for your preparation. Do not preheat the oven before inserting food.

OTHER FUNCTIONS



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only. To achieve best results this function have the preheating phase: wait the end of preheat to insert the food.



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.



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.

To swap the position of the baking trays during cooking cycle can improve results for some food categories. To achieve best results this function have the preheating phase: wait the end of preheat to insert the food.



CONVECTION BAKE

For cooking meat, baking cakes with fillings or roasting stuffed vegetables on a maximum of two shelves at the same time. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking. To achieve best results this function have the preheating phase: wait the end of preheat to insert the food.



SPECIAL FUNCTIONS



FAST PREHEATING

For preheating the oven quickly. Once preheating has finished, the oven will select the "Forced Air" function automatically. Wait for preheating to finish before placing food in the oven.



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.



ECO ECO CYCLE

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. 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.



COOK 3 MENU

For cooking different foods that require the same cooking temperature on three levels at the same time. This function can be used to prepare a complete meal. To achieve best results this function have the preheating phase: wait the end of preheat to insert the food.



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.



HYDRO SELF CLEAN

Selecting the icon press 1 to run hydro self clean function. The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and only activate the function when the oven is cold. Start the function only when the oven is at room temperature.



PYRO

Selecting the icon press 2 to run pyro function. To eliminate cooking splatters from the oven cavity walls, two self-cleaning cycles at high temperatures are provided. A full cycle (Pyro) of 2h and a shorter cycle (Pyro Eco) of 1h 15' (turn the knob to set the ECO duration time).

It is possible to set a delayed start.

Before starting the Pyro function you have to open the door to remove or check the contents inside the oven cavity (accessories - including shelf guides).

We recommend using the quicker cycle at regular intervals and the complete cycle only when the oven is heavily soiled.

- 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).
- 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 Pyro cycle.
- For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the Pyro function.
- During the Pyro function the door remains locked until the temperature inside the oven at the end of the Pyro function has returned to a lower level. Wait for the oven to cool completely before cleaning the internal surfaces.

FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the oven for the first time.



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



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

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

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

2. SETTING THE POWER CONSUMPTION

Turn On the appliance.

Turn off the appliance, and right after* keep pressed Temperature button for 5 seconds, until the display shows current power setting (i.e. "13 A" or "16 A"), blinking.



Rotate the knob to change the value, and push the knob to confirm the selected value.

When the value is confirmed, it stops it's blinking and it is shown fixed for 3s, and a long tone is played. Then the appliance goes off.

* the long button press will produce an effect only if it happens not later than 30s since the appliance entered Off (Idle) state. This is why it is needed to turn on and off the appliance and press the button immediately.

3. 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").

Follow the instructions for setting the function correctly.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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



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



Turn the knob to view the sub-functions available on the right-hand display. Select one and 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.

TEMPERATURE/GRILL LEVEL



When the °C icon flashes on the display, turn the knob to change the value, then press to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible). You can also set the grill level (3 = high, 2 = medium, 1 = low) at the same time.



Please note: Once the function has started, you can change the temperature or the grill level by pressing or by turning the knob directly.

DURATION



When the icon flashes on the display, use the

adjustment knob to set the cooking time you require and then press  to confirm. You do not have to set the cooking time if you want to start an untimed cycle press  to confirm and start the function.

In this case, you cannot set the end cooking time by programming a delayed start.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing . Turn the knob to change the hour and press  to confirm.

SETTING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

In many functions, once you have set a duration you can delay starting the function by programming its end time. Where you can set the end time, the display will show the time the function is expected to finish while the  icon flashes, then press  to confirm.



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 if compared with a cooking with preheating phase. During the waiting time, you can use the knob to change the programmed end time.

Press  to change the cooking cycle duration. Use the rotating knob to modify the delay in waiting phase then press  to confirm.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

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

You can press and hold  at any time to stop the function that is currently active.

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.



At this point, open the door, place the food in the oven, close the door to start the cycle.

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 pause it. The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want to reach using the knob.

5. END OF COOKING

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



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

While a programmed cooking cycle is in progress, the cooking time will be increased according to how long the door was open in order to guarantee best results.

. KEY LOCK

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

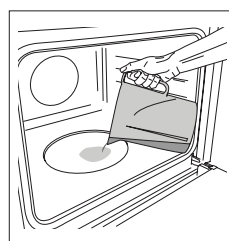


Do this again to unlock the keypad.

Please note: The key lock can also be activated while cooking is in progress.

For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing .

GENTLE STEAM



Only when the oven is cold, fill the embossing of the cavity with 200 ml of drinking water. Place the food in the oven.

Set and activate the function: At the end, carefully open the door and let steam escape slowly.

Please note: During steam cooking, do not open the door and never top up the water.

USEFUL TIPS

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

Using the "Forced Air" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

MEAT

Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavour. Please note that steam will be generated during this operation. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil. When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking. Take care when opening the door as steam will escape.

To collect the cooking juices, we recommend placing a dripping pan filled with half a litre of drinking water directly underneath the wire shelf on which the food is placed. Top-up when necessary.

DESSERTS

Cook delicate desserts with the conventional function

on one shelf only.

Use dark-coloured metal baking pans and always place them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.

To check whether a leavened cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.

If using non-stick baking pans, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges. If the item "swells" during baking, use a lower temperature next time and consider reducing the amount of liquid you add or stirring the mixture more gently. For desserts with moist fillings or toppings (such as cheesecake or fruit tarts), use the "Convection bake" function. If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

PIZZA

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

RISING

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). The rising time for pizza starts at around one hour for 1 kg of dough.

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.
- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results.
- 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.

REPLACING THE LIGHT

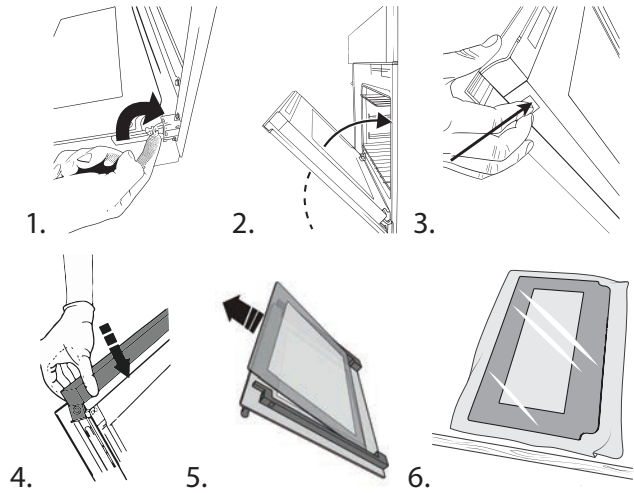
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

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.

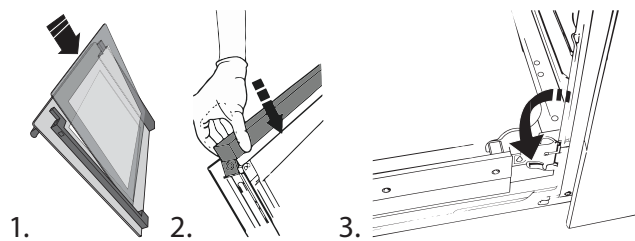
CLEAN THE INTERNAL GLASS OF THE DOOR

- 1. Open the oven door completely and activate hinge stopper on both sides.
- 2. Then close the door until it stops in a safe position.
- 3. Simultaneously press the two retaining clips.
- 4. Remove the upper edge of the door by pulling it towards you.
- 5. Lift and firmly hold the inner glass with both hands and remove it
- 6. Place it on a soft surface before cleaning it. Do not remove intermediate glass from the door assembly.



HOW TO REPOSITION THE DOOR GLASS

- 1. Insert inner glass after cleaning into the door assembly with glossy side towards the oven cavity.
- 2. Insert the upper edge of the door and gently press until it snaps in place
- 3. Remove hinge stopper on both sides and then close the door.

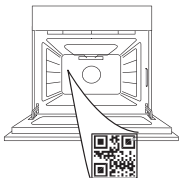


TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check 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. Check if DEMO mode is active, if yes, enter in the settings menu and deactivate it.
The display shows letter 'F' followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact the Call Center and state the number following the letter 'F'.
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact Call Center
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. DEMO appears on display every 60 seconds.	To exit DEMO mode, follow this procedure: Press  ,  ,  ,  ,  , in sequence (6 taps in total, within 10 seconds). You will hear a beep signal that the operation has been successful. The clock flashes waiting for the hour setting. At this point, the oven is ready to be used.

Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website docs.whirlpool.eu/docs
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Produced under license.

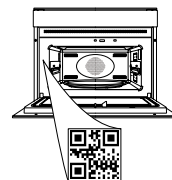


400020017154

**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

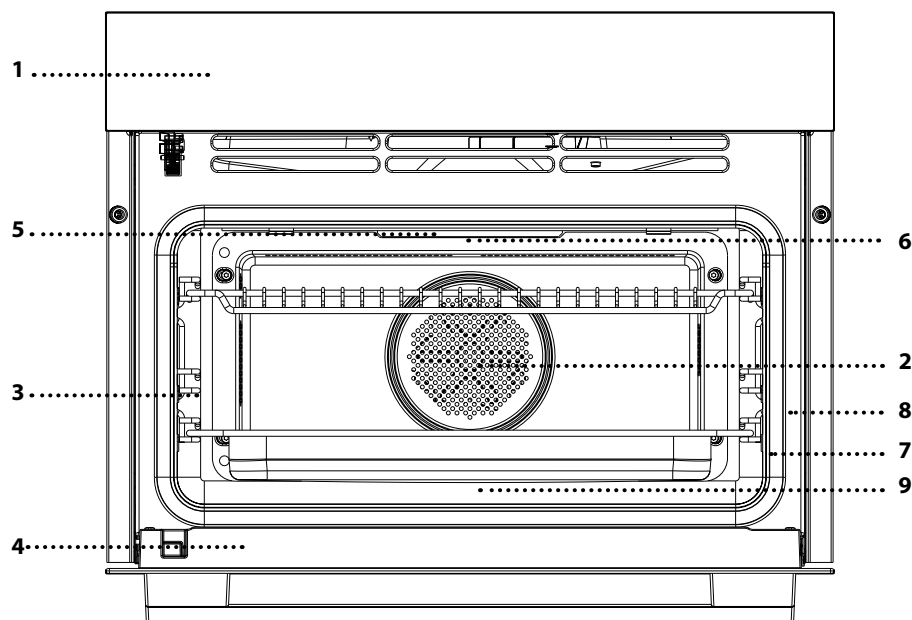
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.register10.eu

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



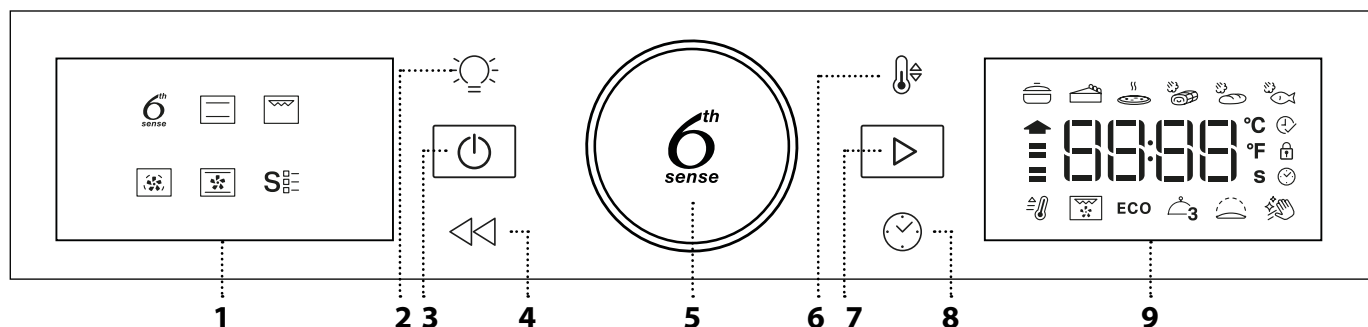
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Cavidad del ventilador (no visible) y elemento circular de calentamiento (no visible)
3. Guías de bandeja (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
4. Puerta
5. Resistencia superior / grill
6. Lámpara
7. Punto de inserción de la sonda alimentaria (si existe)
8. Placa de características (no debe retirarse)
9. Resistencia inferior (no visible)

PANEL DE CONTROL



1. PANTALLA DE LA IZQUIERDA

2. LÁMPARA ON/OFF

Para encender y apagar la lámpara y ahorrar energía en ciclos de cocción largos.

3. ENCENDIDO/APAGADO

Para encender o apagar el horno y para detener una función activa en cualquier momento.

4. ATRÁS

Para volver a la pantalla anterior. Una pulsación larga (5s) activa/desactiva la función Bloqueo de teclas.

5. SELECTOR ROTATIVO / BOTÓN 6th SENSE

Gírelo para desplazarse por las funciones y ajustar todos los parámetros de cocción. Pulse  para seleccionar, programar, acceder o confirmar las funciones o parámetros, y, eventualmente, para iniciar el programa de cocción.

6. TEMPERATURA

Para ajustar la temperatura o el nivel del grill.

7. INICIO

Para iniciar funciones y confirmar los ajustes.

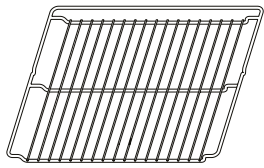
8. TIEMPO

Para configurar la hora y ajustar o modificar el tiempo de cocción.

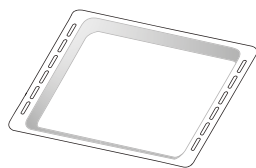
9. PANTALLA DE LA DERECHA

ACCESORIOS

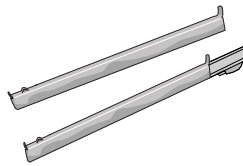
REJILLA



BANDEJA DE HORNO



RIELES DE ESTANTES DESLIZANTES* (SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

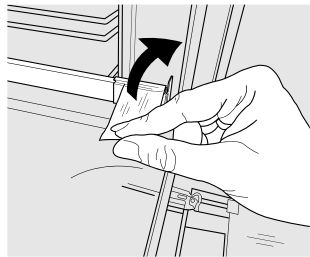


El número de accesorios puede variar de un modelo a otro.

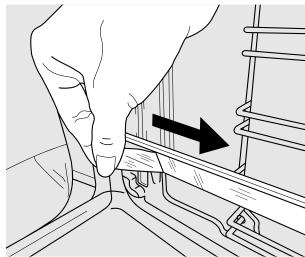
*Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

GUÍAS DESLIZANTES Y GUÍAS DE BANDEJAS

Antes de utilizar el horno, retire la cinta protectora [a] y luego extraiga la lámina protectora [b] de las guías deslizantes.



[a]



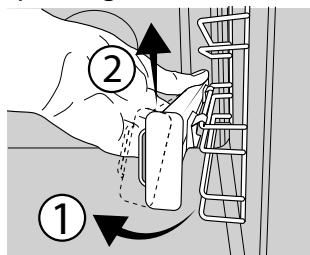
[b]

EXTRAER LAS GUÍAS DESLIZANTES [c]

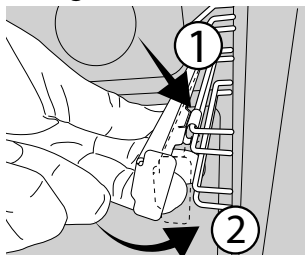
Tire de la parte inferior de la guía deslizante para desacoplar los ganchos inferiores (1) y tire de las guías deslizantes hacia arriba para extraerlas de los ganchos superiores (2).

VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DESLIZANTES [d]

Enganche los ganchos superiores en las guías de las bandejas (1) y, a continuación, presione la parte inferior de las guías deslizantes contra las guías de las bandejas hasta que los ganchos inferiores (2) se enganchen.



[c]



[d]

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DE BANDEJAS

1. Para extraer las guías de las bandejas, sujete firmemente la parte externa de la guía y tire hacia usted para extraer el soporte y las dos clavijas internas del alojamiento.
2. Para volver a colocar los soportes de bandejas, colóquelos cerca de la cavidad e introduzca primero las dos clavijas en sus alojamientos. Luego, coloque la parte externa cerca de su alojamiento, introduzca el soporte y presione firmemente hacia la pared de la cavidad para asegurarse de que la guía de las bandejas quede bien sujeta.

FUNCIONES

6th SENSE FUNCIONES 6th SENSE

Con las funciones 6th Sense, simplemente seleccione el tipo y el peso o la cantidad de alimentos para obtener los mejores resultados. El horno calculará automáticamente la configuración óptima y seguirá cambiándola a lo largo del proceso de cocción. Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente. Debido a la variabilidad de los alimentos, la duración de la cocción se establece en un grado medio. Recomendamos siempre comprobar el punto de cocción interno de los alimentos y, en caso necesario, prolongar el tiempo de cocción para conseguir el punto de cocción adecuado. Algunos ciclos automáticos ofrecen la posibilidad de programar previamente un nivel de cocción inferior o superior al predeterminado (véase el párrafo «Cocción» en la sección «Uso diario»).



PASTA AL HORNO Y GRATINADA

Esta función selecciona automáticamente el mejor rango de temperatura y método de cocción para los platos de pasta. No se recomienda precalentar el horno antes de introducir alimentos.



PASTAS DULCES

Esta función selecciona automáticamente el mejor rango de temperatura y método de cocción para todo tipo de pasteles. No se recomienda precalentar el horno antes de introducir alimentos.



PIZZA

Esta función selecciona automáticamente el mejor rango de temperatura y método de cocción para todos los tipos de pizza. No se recomienda precalentar el horno antes de introducir alimentos.



VAPOR SUAVE CARNE / VAPOR SUAVE PAN / VAPOR SUAVE PESCADO



Las funciones brindan excelentes resultados gracias a la adición de vapor a los ciclos de cocción.



Sólo cuando el horno esté frío, vierta 150 ml de agua potable en el fondo del horno y seleccione la función específica para su preparación. No se recomienda precalentar el horno antes de introducir alimentos.



OTRAS FUNCIONES



CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

Para obtener mejores resultados, esta función dispone de una fase de precalentamiento: espere al final del precalentamiento para introducir los alimentos.



GRILL

Para asar al grill 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.



AIRE FORZADO

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

Cambiar la posición de las bandejas de horneado durante el ciclo de cocción puede mejorar los resultados para algunas categorías de alimentos. Para obtener mejores resultados, esta función dispone de una fase de precalentamiento: espere al final del precalentamiento para introducir los alimentos.



HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar carne, hornear pasteles con relleno o asar verduras rellenas en un máximo de dos estantes al mismo tiempo. Es recomendable cambiar la posición de las bandejas pasteleras a medio proceso de cocción. Para obtener mejores resultados, esta función dispone de una fase de precalentamiento: espere al final del precalentamiento para introducir los alimentos.



S FUNCIONES ESPECIALES



PRECAL. RÁPIDO

Para precalentar el horno rápidamente. Una vez finalizado el precalentamiento, el horno utilizará automáticamente la función «Aire forzado». Espere a que termine el precalentamiento antes de introducir los alimentos en el horno.



TURBO GRILL

Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, 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.



ECO CICLO ECO

Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. 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.



COOK 3 MENU

Para cocinar diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en tres niveles al mismo tiempo. Esta función permite preparar una comida completa. Para obtener mejores resultados, esta función dispone de una fase de precalentamiento: espere al final del precalentamiento para introducir los alimentos.



FERMENTACIÓN

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.



SISTEMA DE LIMPIEZA HYDRO SELF CLEAN

Seleccionando el icono, pulse 1 para ejecutar la función hidrolimpieza. La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno y active la función únicamente cuando el horno esté frío. Inicie la función sólo cuando el horno esté a temperatura ambiente.



LIMP. PIRO

Seleccionando el icono, pulse 2 para ejecutar la función piro.

Para eliminar las salpicaduras de cocción de las paredes de la cavidad del horno, se proporcionan dos ciclos de autolimpieza a altas temperaturas. Un ciclo completo (Pyro) de 2h y un ciclo más corto (Pyro Eco) de 1h 15' (gire el mando para ajustar el tiempo de duración ECO).

Es posible programar un arranque retardado.

Antes de iniciar la función Pyro debe abrir la puerta para retirar o comprobar el contenido del interior de la cavidad del horno (accesorios - incluidas las guías de los estantes).

Le recomendamos utilizar el ciclo más rápido de forma periódica y utilizar el ciclo completo solamente cuando el horno esté muy sucio.

- 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 estancia haya terminado de ventilarse).
- Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función (incluidas las guías de los estantes). Si el horno está instalado debajo de una placa de cocción, asegúrese de que todos los hornillos o placas eléctricas están apagados mientras se ejecuta el ciclo Pyro.
- Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, elimine el exceso de residuos del interior del aparato y limpie el cristal interior de la puerta antes de usar la función Limp. Pirolítica.
- Durante la función Pyro, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno al final de la función Pyro haya vuelto a un nivel inferior. Espere a que el horno se enfríe completamente antes de limpiar las superficies internas.

PRIMER USO

1. AJUSTE DE LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora.



Los dos dígitos de la hora empezarán a parpadear: Gire el selector para establecer la hora y pulse para confirmar.



Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Gire el selector para establecer los minutos y pulse para confirmar.

Nota: Para cambiar la hora más adelante, mantenga pulsado durante como mínimo un segundo con el horno apagado y repita el procedimiento anterior.

Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora.

2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

Encienda el aparato.

Apague el aparato y, seguidamente*, mantenga pulsado el botón de temperatura durante 5 segundos, hasta que la pantalla muestre el ajuste de potencia actual (es decir, "13 A" o "16 A"), parpadeando.



Gire el mando para cambiar el valor y pulse el mando para confirmar el valor seleccionado.

Cuando se confirma el valor, deja de parpadear y se muestra fijo durante 3 segundos, y suena un tono largo. El aparato se apaga.

* La pulsación prolongada de la tecla solo tendrá efecto si se produce antes de que hayan transcurrido 30 segundos desde que el aparato entró en estado de reposo. Por eso, se debe encender y apagar el aparato y pulsar el botón inmediatamente.

3. 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»).

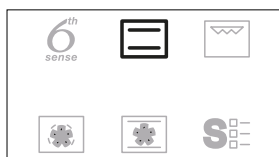
Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Cuando el horno está apagado, la pantalla solo muestra la hora. Mantenga pulsado para encender el horno. Gire el selector para ver las funciones principales disponibles en la pantalla de la izquierda. Seleccione una y pulse .



Para seleccionar una subfunción (en caso de que la haya), seleccione la función principal y después pulse para confirmar e ir al menú de la función.



Gire el selector para ver las subfunciones disponibles en la pantalla de la izquierda. Seleccione una y 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.

TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL



Cuando el icono °C parpadee en la pantalla, gire el mando para modificar el valor y, a continuación, pulse para confirmar y continuar modificando los ajustes siguientes (si es posible).

También se puede ajustar el nivel del grill (3 = alto, 2 = medio, 1 = bajo) al mismo tiempo.



Nota: Una vez iniciada la función, puede cambiar la temperatura o el nivel del grill pulsando o girando el selector directamente.

DURACIÓN



Cuando parpadee el icono  en la pantalla, utilice el selector de ajuste para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse  para confirmar. No es necesario ajustar el tiempo de cocción si desea iniciar un ciclo sin temporizador pulse  para confirmar e iniciar la función.

En este caso, no puede configurar la hora de finalización de la cocción programando un inicio diferido.

Nota: Pulse  para ajustar el tiempo de cocción establecido: Gire el selector para cambiar la hora y pulse  para confirmar.

CONFIGURACIÓN DEL FIN DEL TIEMPO DE COCCIÓN/ INICIO DIFERIDO

En muchas funciones, una vez establecida una duración, puede retrasar el inicio de la función programando su hora de finalización. Donde puede ajustar la hora de finalización, la pantalla mostrará la hora a la que se espera que finalice la función mientras el icono  parpadea, después pulse  para confirmar.



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 gradualmente, lo que significa que los tiempos de cocción serán ligeramente más largos en comparación con una cocción con fase de precalentamiento. Durante el tiempo de espera, puede usar el selector para cambiar la hora de finalización programada. Pulse  para cambiar la duración del ciclo de cocción. Utilice el botón giratorio para modificar el retraso en la fase de espera y, a continuación, pulse  para confirmar.

3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

Una vez que haya aplicado la configuración deseada, pulse  para activar la función.

Puede mantener pulsado  en cualquier momento para detener la función que esté activa en ese momento.

4. PRECALENTAMIENTO

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



Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida.



En ese momento, abra la puerta, introduzca los alimentos en el horno y cierre la puerta para iniciar el ciclo..

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentado puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.

Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pondrá en pausa el proceso.

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento. La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento utilizando el selector.

5. FINAL DE COCCIÓN

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



Para prolongar el tiempo de cocción sin modificar los ajustes, gire el mando para ajustar un nuevo tiempo de cocción y pulse  o .

Cuando un ciclo de cocción programado esté en progreso, el tiempo de cocción aumentará dependiendo del tiempo que la puerta haya estado abierta para garantizar un resultado óptimo.

. CIERRE

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado  durante al menos 5 segundos.

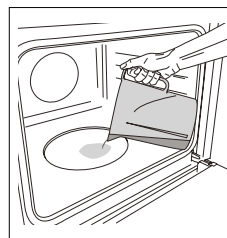


Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.

Nota: El bloqueo de teclas también se puede activar mientras la cocción esté en proceso.

Por motivos de seguridad, puede apagar el horno en cualquier momento pulsando el botón .

VAPOR SUAVE



Sólo cuando el horno esté frío, llene el gofrado de la cavidad con 200 ml de agua potable. Introduzca el alimento. Configure y active la función : Al final, abra con cuidado la puerta y deje que el vapor escape lentamente.

Nota: Durante la cocción al vapor, no abra la puerta y nunca llene el agua.

CONSEJOS ÚTILES

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

El uso de la función «Aire forzado» permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando estantes diferentes. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

CARNE

Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente de Pyrex adecuada al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la fuente y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Durante esta operación se generará vapor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio. Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme por fuera, coloque la rejilla en un estante inferior para alejarla del grill. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción. Abra la puerta con cuidado, ya que puede salir vapor caliente.

Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una graseira con medio litro de agua directamente debajo de la rejilla en la que se coloque la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

POSTRES

Cocine los postres delicados con la función convencional y en un solo nivel.

Utilice bandejas para hornear metálicas de color oscuro y colóquelas siempre sobre la rejilla suministrada. Para cocinar en varios estantes, seleccione la función de aire forzado y disponga los moldes en ellos de modo que la circulación de aire caliente sea óptima.

Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está listo.

Si utiliza bandejas para hornear antiadherentes, no unte con mantequilla los bordes, ya que es posible que el bizcocho no suba de manera uniforme por los bordes. Si el producto se «hincha» durante la cocción, use una temperatura más baja la próxima vez y plantéese reducir la cantidad de líquido añadido o remover la mezcla más suavemente. Para postres con relleno húmedo (tartas de queso o de fruta) utilice la función «Horno convección». Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque el estante en un nivel más bajo y salpique la base con pan rallado o galletas antes de añadir el relleno.

PIZZA

Engrase ligeramente las bandejas para que la pizza tenga una base crujiente. Esparza la mozzarella sobre la pizza en el segundo tercio del tiempo de cocción.

FERMENTAR MASA

Es conveniente cubrir siempre la masa con un paño húmedo antes de introducirla en el horno. Al utilizar esta función, el tiempo de fermentación de la masa se reduce en un tercio con respecto al tiempo de fermentación a temperatura ambiente (20-25 °C). El tiempo de leudado de una pizza de 1 kg es de alrededor de una hora.

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 causados 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.
- Si hay suciedad persistente en las superficies interiores, se recomienda activar la función de limpieza automática para obtener los mejores resultados.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

ACCESORIOS

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

CAMBIO DE LA BOMBILLA

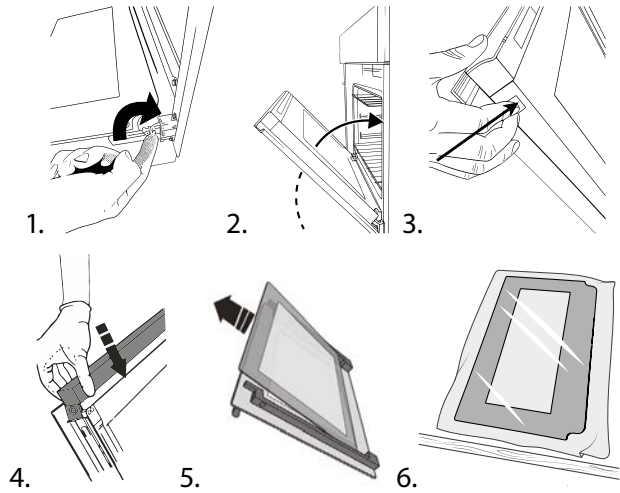
1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

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 en 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.

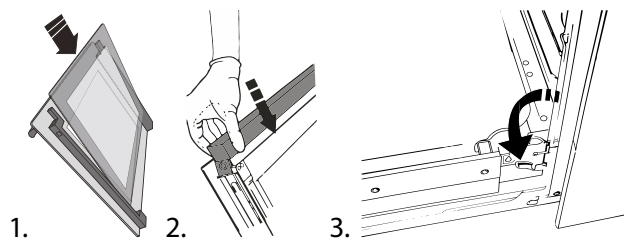
LIMPIAR EL CRISTAL INTERIOR DE LA PUERTA

- 1. Abra completamente la puerta del horno y active el tope de las bisagras en ambos lados.
- 2. A continuación, cierre la puerta hasta que se detenga en una posición segura.
- 3. Presione simultáneamente los dos clips de retención.
- 4. Retire el borde superior de la puerta tirando de él hacia usted.
- 5. Levante y sujete firmemente el cristal interior con ambas manos y retírelo
- 6. Colóquelo sobre una superficie blanda antes de limpiarlo. No retire el cristal intermedio del conjunto de la puerta.



CÓMO VOLVER A COLOCAR EL CRISTAL DE LA PUERTA

- 1. Introduzca el cristal interior después de limpiarlo en el conjunto de la puerta con el lado brillante hacia la cavidad del horno.
- 2. Inserte el borde superior de la puerta y presione suavemente hasta que encaje
- 3. Retire el tope de las bisagras en ambos lados y, a continuación, cierre la puerta.



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	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. Compruebe si el modo DEMO está activo, en caso afirmativo, entre en el menú de ajustes y desactívelo.
La pantalla muestra la letra «F» seguida de un número o una letra.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Centro de Atención Telefónica e indique el número que sigue a la letra «F».
La pantalla muestra un texto poco claro y parece estar rota.	Otro idioma configurado.	Centro de llamadas de contacto
El horno hace ruido, incluso cuando está apagado.	Ventilador de refrigeración activado.	Abra la puerta o espere a que finalice el proceso de enfriamiento.
El horno no se calienta.	Cuando «DEMO» está establecido en «On» , todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. DEMO aparecerá en la pantalla cada 60 segundos.	Para salir del modo DEMO, siga este procedimiento: Pulse 🔌, ☺, 🌡, ☹, 🔌, ☺, en secuencia (6 toques en total, en 10 segundos). Oirá un pitido que le indicará que la operación se ha realizado correctamente. El reloj parpadea a la espera de la configuración horaria. En este punto, el horno está listo para ser utilizado.

Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar e información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

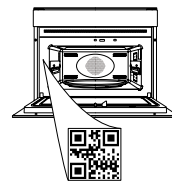
- Utilizando el código QR en tu aplicación
- Visite nuestra página web docs.whirlpool.eu/docs
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.

®/TM/© 2024 Whirlpool. Fabricado con licencia.


OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO WHIRLPOOL

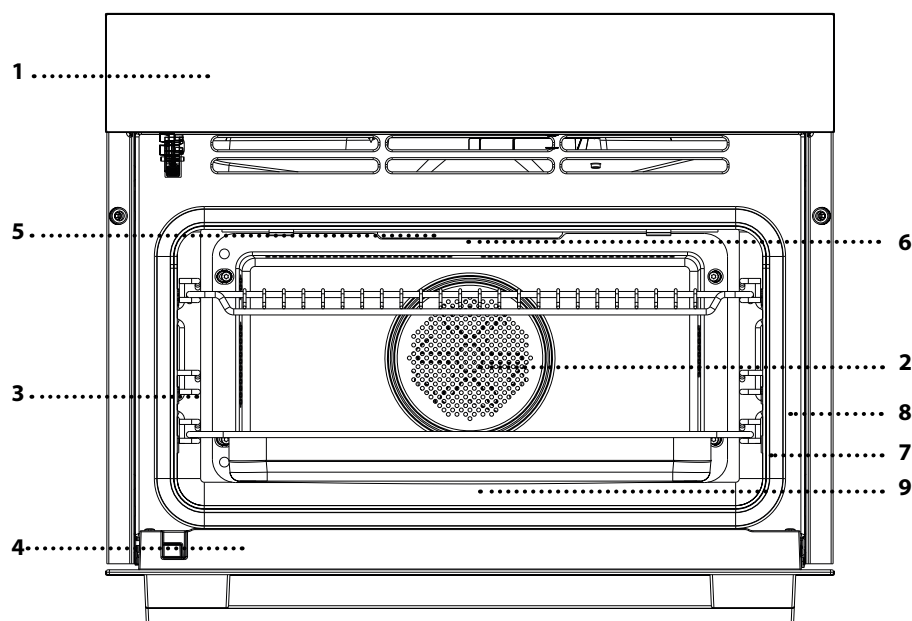
Para receber uma assistência mais completa, registe o seu produto em www.register10.eu

**PARA OBTER MAIS INFORMAÇÕES,
LEIA O CÓDIGO QR NO SEU
APARELHO**



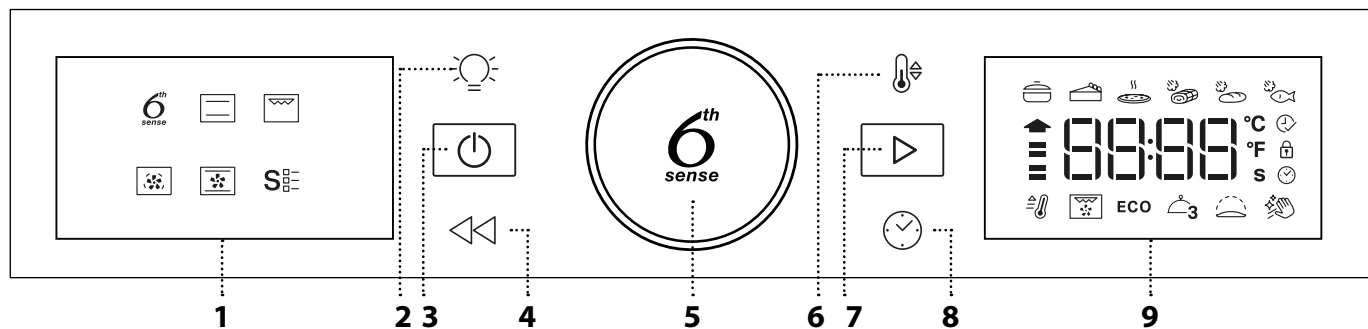
Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventoinha da cavidade (não visível) e elemento de aquecimento circular (não visível)
3. Grelhas de nível (o nível está indicado na parte da frente do forno)
4. Porta
5. Resistência superior/grill
6. Lâmpada
7. Ponto de inserção da sonda (se existente)
8. Placa de identificação (não remover)
9. Resistência inferior (não visível)

PAINEL DE CONTROLO



1. VISOR ESQUERDO

2. LÂMPADA LIGADA/ DESLIGADA

Para ligar e desligar a lâmpada para poupar energia em ciclos de cozedura longos.

3. LIGAR/DESLIGAR

Para ligar e desligar o forno e parar uma função ativa a qualquer momento.

4. RETROCEDER

Para voltar ao passo anterior. Uma pressão longa (5 s) ativa/desativa a função de bloqueio de teclas.

5. BOTÃO ROTATIVO/BOTÃO 6th SENSE

Rode-o para navegar pelas funções e ajustar todos os parâmetros de cozedura. Prima  para selecionar, definir, aceder ou confirmar funções ou parâmetros e, eventualmente, para iniciar o programa de cozedura.

6. TEMPERATURA

Para ajustar a temperatura ou o nível do grelhador.

7. INICIAR

Para iniciar funções e confirmar definições.

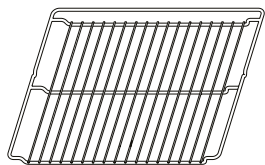
8. TEMPO

Para definir a hora, bem como definir ou ajustar o tempo de cozedura.

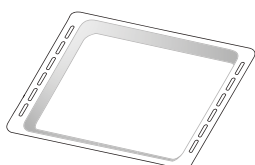
9. VISOR DIREITO

ACESSÓRIOS

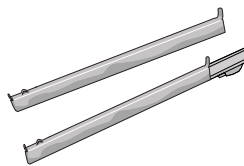
GRELHA METÁLICA



TABULEIRO PARA ASSAR



CALHAS DAS GRELHAS DESLIZANTES* (APENAS EM ALGUNS MODELOS)

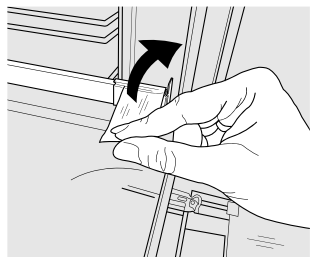


O número de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

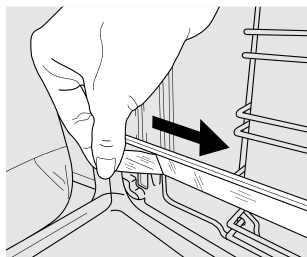
*Pode adquirir outros acessórios separadamente junto do Serviço Pós-venda.

CORREDIÇAS DESLIZANTES E GRELHAS DE NÍVEL

Antes de utilizar o forno, remova a fita adesiva de proteção [a] e, em seguida, remova a película de proteção [b] das corrediças.



[a]



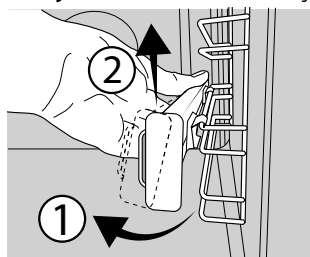
[b]

REMOÇÃO DAS CORREDIÇAS [c]

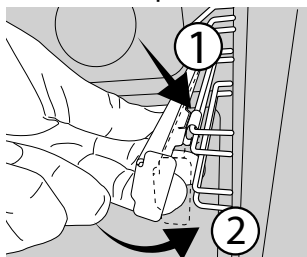
Puxar a parte inferior da corrediça para desacoplar os ganchos inferiores (1) e puxar as corrediças para cima, retirando-as dos ganchos superiores (2).

REINSTALAÇÃO DAS CORREDIÇAS [d]

Prenda os ganchos superiores nas grelhas de nível (1) e, em seguida, pressione a parte inferior das corrediças contra as grelhas de nível, até que os ganchos inferiores estejam encaixados e oiça um som de "clique" (2).



[c]



[d]

DESMONTAGEM E MONTAGEM DAS GRELHAS DE NÍVEL

1. Para retirar as grelhas de nível, segure firmemente a parte externa da grelha e puxe-a na sua direção para extrair o suporte e os dois pinos internos do alojamento.
2. Para reposicionar as grelhas de nível, posicione-as junto à cavidade e comece por inserir os dois pinos nos seus alojamentos. De seguida, posicione a parte externa junto do seu alojamento, insira o suporte e pressione firmemente em direção à parede da cavidade de forma a garantir que a grelha de nível se encontra devidamente presa.

FUNÇÕES

6th SENSE FUNÇÕES 6th SENSE

Com as funções 6th Sense, basta selecionar o tipo e o peso ou a quantidade de alimentos para obter os melhores resultados possíveis. O forno irá calcular automaticamente as definições ideais e continuar a alterá-las à medida que a cozedura progride. Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura. Devido à variabilidade dos alimentos, a duração da cozedura é definida com base num grau médio. Recomendamos sempre que verifique o ponto de cozedura interno dos alimentos e, se for caso disso, que prolongue o tempo de cozedura para obter um ponto de cozedura adequado. Alguns ciclos automáticos permitem definir previamente um nível de cozedura mais baixo ou mais alto do que o predefinido (ver o parágrafo "Ponto de cozedura" na secção Utilização diária).



ENSOPADO E MASSA COZIDA

Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para pratos de massa. Não preaqueça o forno antes de adicionar a comida.



DOCES

Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de bolo. Não preaqueça o forno antes de adicionar a comida.



PIZZA

Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de pizza. Não preaqueça o forno antes de adicionar a comida.



CARNE A VAPOR SUAVE / PÃO A VAPOR SUAVE / PEIXE A VAPOR SUAVE

As funções proporcionam excelentes resultados graças à adição de vapor aos ciclos de cozedura. Apenas quando o forno estiver frio, verter 150 ml de água potável no fundo do forno e selecionar a função específica para a sua preparação. Não preaqueça o forno antes de adicionar a comida.

OUTRAS FUNÇÕES



CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível. Para obter os melhores resultados, esta função tem a fase de pré-aquecimento: espere até ao fim do pré-aquecimento para introduzir os alimentos.



GRILL

Para grelhar bifes, 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 abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.



AR FORÇADO

Para cozinhar alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de cozedura em diferentes prateleiras (máximo três) ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.

Trocar a posição dos tabuleiros de cozedura durante o ciclo de cozedura pode melhorar os resultados de algumas categorias de alimentos. Para obter os melhores resultados, esta função tem a fase de pré-aquecimento: espere até ao fim do pré-aquecimento para introduzir os alimentos.



COZEDURA CONVECÇÃO

Para cozinhar carne, cozer bolos com recheio ou assar legumes recheados num máximo de duas prateleiras ao mesmo tempo. Recomendamos que troque a posição dos tabuleiros de assar a meio do processo de cozedura. Para obter os melhores resultados, esta função tem a fase de pré-aquecimento: espere até ao fim do pré-aquecimento para introduzir os alimentos.



FUNÇÕES ESPECIAIS



PRÉ-AQUEC. RÁPIDO

Para efetuar o pré-aquecimento rápido do forno. Concluído o preaquecimento, o forno irá selecionar a função "Ar Forçado" automaticamente. Aguarde que o preaquecimento termine, antes de colocar alimentos no forno.



TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernas, 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.



ECO CICLO ECO

Para assar peças de carne recheadas e filetes de carne num único nível. 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 potência, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozinhados.



MENU COOK 3

Para cozinhar diferentes alimentos que necessitem da mesma temperatura de cozedura em três níveis ao mesmo tempo. Esta função pode ser utilizada para preparar uma refeição completa. Para obter os melhores resultados, esta função tem a fase de pré-aquecimento: espere até ao fim do pré-aquecimento para introduzir os alimentos.



LEVEDURA

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.



HYDRO SELF CLEAN

Selecionando o ícone, prima 1 para executar a função de limpeza automática Hydro Self Clean. A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de sujidade e resíduos de alimentos. Deite 200 ML de água no fundo da cavidade e ative a função quando o forno estiver frio. Iniciar a função apenas quando o forno estiver à temperatura ambiente.



PIROLÍTICA

Selecione o ícone, prima 2 para executar a função pirolítica.

Para eliminar os salpicos de cozedura das paredes da cavidade do forno, estão previstos dois ciclos de limpeza automática a altas temperaturas. Um ciclo completo (Pyro) de 2h e um ciclo mais curto (Pyro Eco) de 1h15 (rode o botão para definir o tempo de duração do ECO).

É possível definir um início diferido.

Antes de iniciar a função Pyro, é necessário abrir a porta para retirar ou verificar o conteúdo no interior da cavidade do forno (acessórios - incluindo as guias das prateleiras).

Recomendamos a utilização do ciclo mais rápido a intervalos regulares e do ciclo completo apenas quando o forno estiver muito sujo.

- Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica. Manter as crianças e os animais afastados do forno durante e após a cozedura (até a divisão estar completamente arejada).
- 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 de fogão, certifique-se de que todos os queimadores ou placas de fogão elétricas estão desligados durante a execução do ciclo Pyro.
- Para obter os melhores resultados de limpeza, remova os resíduos em excesso do interior da cavidade do aparelho e limpe a porta de vidro interior utilizando a função de limpeza pirolítica.
- Durante a função Pyro, a porta permanece bloqueada até que a temperatura no interior do forno, no final da função Pyro, tenha regressado a um nível inferior. Aguardar que o forno arrefeça completamente antes de limpar as superfícies internas.

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. ACERTAR A HORA

Ao ligar o forno pela primeira vez, terá de definir a hora.



Os dois dígitos da hora começam a piscar: Rode o botão seletor para definir a hora e prima para confirmar.



Os dois dígitos dos minutos começam a piscar. Rode o botão para definir os minutos e prima para confirmar.

Nota: Para alterar a hora posteriormente, prima e mantenha premido durante, pelo menos, um segundo com o forno desligado e repita os passos acima.

Poderá ser necessário acertar novamente a hora após um longo corte de potência.

2. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA

Ligar o aparelho.

Desligue o aparelho e, logo a seguir*, mantenha premido o botão Temperatura durante 5 segundos, até que o visor mostre a definição de potência atual (ou seja, "13 A" ou "16 A"), a piscar.



Rode o botão para alterar o valor e prima o botão para confirmar o valor selecionado.

Quando o valor é confirmado, para de piscar e é apresentado fixo durante 3 s, sendo emitido um sinal sonoro longo. Em seguida, o aparelho desliga-se.

* o premir prolongado do botão só produzirá um efeito se ocorrer no prazo máximo de 30 s desde que o aparelho entrou no estado desligado (inativo). É por isso que é necessário ligar e desligar o aparelho e premir imediatamente o botão.

3. 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").

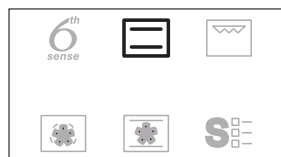
Siga as instruções para programar corretamente a função.

Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Quando o forno está desligado, só aparece a hora no visor. Prima e mantenha premido para ligar o forno. Rode o botão para visualizar as funções principais disponíveis no visor esquerdo. Selecione uma e prima .



Para selecionar uma subfunção (se disponível), selecione a função principal e, em seguida, prima para confirmar e aceder ao menu de funções.



Rode o botão para visualizar as subfunções disponíveis no visor esquerdo. Selecione uma e 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.

TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL



Quando o ícone °C piscar no visor, rode o botão para alterar o valor e, em seguida, prima para confirmar e continuar a alterar as definições que se seguem (se possível).

Pode também definir o nível do grelhador (3 = alto, 2 = médio, 1 = baixo) em simultâneo.



Nota: assim que a função tiver iniciado, pode alterar a temperatura ou o nível do grelhador premindo ou rodando diretamente o botão.

DURAÇÃO



Quando o 🕒 ícone pisca no visor, utilize o botão de ajuste para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima 🔑 para confirmar. Não é necessário definir o tempo de cozedura. Se pretender iniciar um ciclo não cronometrado, prima 🔑 para confirmar e iniciar a função. Neste caso, não poderá definir o tempo de fim da cozedura ao programar um início diferido.

Nota: Pode ajustar o tempo de cozedura definido durante a cozedura, premindo 🕒. Rode o botão para alterar a hora e prima 🔑 para confirmar.

CONFIGURAÇÃO DO TEMPO FINAL DE COZIMENTO/ INÍCIO DIFERIDO

Em muitas funções, depois de definir uma duração, pode atrasar o início da função programando a sua hora de fim. Quando é possível definir a hora de fim, o visor apresenta a hora prevista para o fim da função enquanto o ícone 🕒 pisca; em seguida, prima 🔑 para confirmar.



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.



Nota: Programar um início diferido da cozedura irá desativar a fase de preaquecimento do forno. O forno atingirá gradualmente a temperatura pretendida, o que significa que os tempos de cozedura serão ligeiramente mais longos em comparação com uma cozedura com fase de pré-aquecimento. Durante o tempo de espera, pode utilizar o botão para alterar o tempo de fim programado. Premir 🕒 para alterar a duração do ciclo de cozedura. Utilize o botão rotativo para modificar o atraso na fase de espera e prima 🔑 para confirmar.

3. ATIVAR A FUNÇÃO

Após aplicar todas as definições pretendidas, prima ▶ para ativar a função.

Pode premir e manter premido 🔒 em qualquer altura para parar a função que está atualmente ativa.

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 estiver concluída, será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura programada.



Nesta altura, abrir a porta, colocar os alimentos no forno, fechar a porta para iniciar o ciclo.

Nota: 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 preaquecimento fará com que esta seja interrompida.

O tempo de cozedura não inclui uma fase de pré-aquecimento.

Pode sempre alterar a temperatura que pretende atingir, utilizando o botão.

5. FIM DA COZEDURA

Será emitido um som e o visor indicará que a cozedura está concluída.

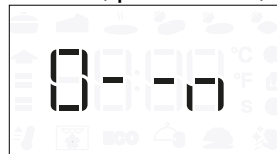


Para prolongar o tempo de cozedura sem alterar as definições, rode o botão para definir um novo tempo de cozedura e prima ▶ ou 🔑.

Enquanto um ciclo de cozedura programado está em curso, o tempo de cozedura aumenta de acordo com o tempo de abertura da porta, de forma a garantir os melhores resultados.

. PROTEÇÃO

Para bloquear o teclado, prima e mantenha premido 🔒 durante, pelo menos, 5 segundos.

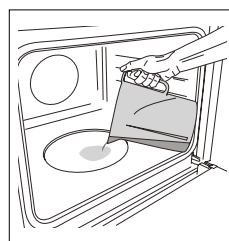


Para desbloquear, repita o procedimento.

Nota: a proteção pode também ser ativada durante a cozedura.

Por motivos de segurança, o forno pode ser desligado a qualquer altura premindo 🔌.

VAPOR SUAVE



Com o forno frio, encher a cavidade com 200 ml de água potável. Coloque os alimentos no forno.

Configure e ative a função : No final, abra cuidadosamente a porta e deixe o vapor sair lentamente.

Nota: Nunca abra a porta ou coloque água em excesso (até ao topo) durante a cozedura a vapor.

CONSELHOS ÚTEIS

COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

A função "Ar Forçado" permite cozinhar alimentos diferentes em simultâneo (por exemplo: peixe e legumes), em níveis diferentes. Retire os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais curto e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais longo.

CARNE

Utilize qualquer tipo de tabuleiro para assar ou pirex adequado ao tamanho da peça de carne a cozinhar. No caso de assados coloque, de preferência, caldo no fundo da travessa e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Tenha em atenção que será gerado vapor durante esta operação. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio. Sempre que quiser grelhar carne, selecione pedaços de carne com uma espessura uniforme para alcançar resultados de cozedura uniformes. Os pedaços de carne muito grossos necessitam de tempos de cozedura mais prolongados. Para evitar que a carne fique demasiado tostada no exterior, baixe a posição da grelha, afastando o alimento um pouco mais do grelhador. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura. Abra a porta com cuidado, já que pode sair vapor. Para recolher os sucos da cozedura, recomendamos que coloque uma tabuleiro coletor com meio litro de água potável diretamente por baixo da grelha onde estão os alimentos. Encha totalmente sempre que necessário.

SOBREMESAS

Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional num único nível. Utilize formas para assar metálicas de cor escura e coloque-as

sempre na grelha fornecida. Para cozinhar em diversos níveis, selecione a função de ar forçado e disponha as formas para bolos nas grelhas, em posições alternadas, para permitir uma boa circulação de ar quente.

Para verificar se um bolo levedado está cozido, insira um palito de madeira no centro do mesmo. Se o palito sair limpo, significará que o bolo está pronto.

Se utilizar uma forma para assar antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades. Se o bolo ou o pão "crescer" durante a cozedura, utilize uma temperatura mais baixa da próxima vez e experimente reduzir a quantidade de líquidos adicionados ou mexer a mistura mais suavemente. No caso de sobremesas com recheios húmidos ou coberturas (tais como cheesecake ou tartes de frutas) utilize a função "Cozedura convecção". Se a base do bolo ou do pão ficar mal cozida, baixe a prateleira e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

PIZZA

Unte ligeiramente o tabuleiro para se certificar de que a pizza vai ficar com uma base estaladiça. Espalhe o queijo mozarella sobre a pizza quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

FERMENTAR

É sempre melhor cobrir a massa com um pano húmido antes de a colocar no forno. O tempo de levedação com esta função é reduzido em cerca de um terço em comparação com uma levedação à temperatura ambiente (20-25 °C). O tempo de levedação para uma quantidade de 1 kg de massa para pizza é de cerca de uma hora.

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 um acessório de palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos,

pois 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 algumas gotas de detergente com um 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

- Depois de cada utilização, deixe o forno arrefecer e, depois, limpe-o, preferencialmente enquanto ainda está morno, para remover quaisquer depósitos ou manchas causadas por restos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado em resultado da cozedura de alimentos com um elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e, depois, limpe-o com um pano ou uma esponja.
- Em caso de sujidade persistente no interior do forno, recomendamos a execução da função de limpeza automática para obter os melhores resultados de limpeza.
- A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

ACESSÓRIOS

Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

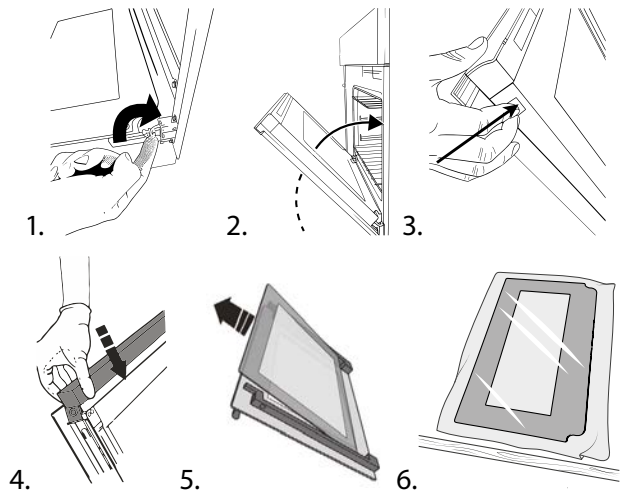
1. Desligue o forno da fonte de alimentação elétrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.
3. Ligue o forno novamente à fonte de alimentação elétrica.

Nota: 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 os seus dedos poderão danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

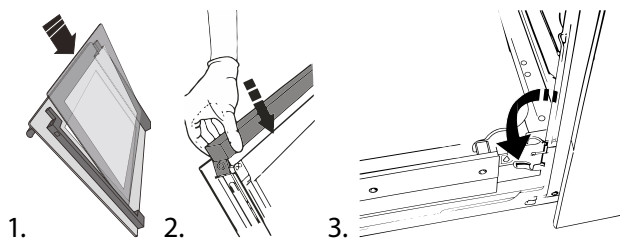
LIMPAR O VIDRO INTERIOR DA PORTA

- 1. Abra completamente a porta do forno e ative o batente da dobradiça em ambos os lados.
- 2. Em seguida, feche a porta até que esta pare numa posição segura.
- 3. Pressione simultaneamente os dois cliques de retenção.
- 4. Retire o bordo superior da porta puxando-o na sua direção.
- 5. Levante e segure firmemente o vidro interior com as duas mãos e retire-o.
- 6. Coloque-o sobre uma superfície macia antes de o limpar. Não retirar o vidro intermédio do conjunto da porta.



COMO REINSTALAR O VIDRO DA PORTA

- 1. Insira o vidro interior, depois de limpo, no conjunto da porta com o lado brilhante virado para a cavidade do forno.
- 2. Introduza o bordo superior da porta e pressione suavemente até encaixar no lugar
- 3. Retire o batente das dobradiças de ambos os lados e feche a porta.

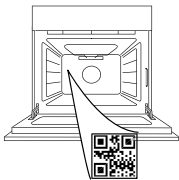


RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verificar a presença de corrente elétrica e se o forno está ligado à rede elétrica. Desligue e reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido. Verifique se o modo DEMO está ativo; em caso afirmativo, entre no menu de definições e desative-o.
O visor apresenta a letra "F" seguida de um número ou de uma letra.	Falha do forno.	Contactar o Call Center e indicar o número a seguir à letra "F".
O monitor mostra um texto pouco claro e parece estar partido.	Definir outro idioma.	Contactar o Call Center
O forno emite ruídos, mesmo quando está desligado.	O ventilador de refrigeração está ativado.	Abra a porta ou aguarde até que o processo de arrefecimento esteja concluído.
O forno não aquece.	Quando o modo "DEMO" está "ON" (Ligado), todos os comandos estão ativos e os menus disponíveis, mas o forno não aquece. A palavra "DEMO" surge no visor a cada 60 segundos.	Para sair do modo DEMO, siga este procedimento: Prima 🔌, 🕒, 🌡️, 🔄, 🔌, 🕒, em sequência (6 toques no total, no espaço de 10 segundos). Ouvirá um sinal sonoro que indica que a operação foi bem sucedida. O relógio pisca à espera da definição da hora. Nesta altura, o forno está pronto a ser utilizado.

As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Utilizar o código QR no seu aparelho
- Visitando o nosso website docs.whirlpool.eu/docs
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-Venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Produzido sob licença.

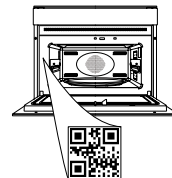


400020017154

**TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT**

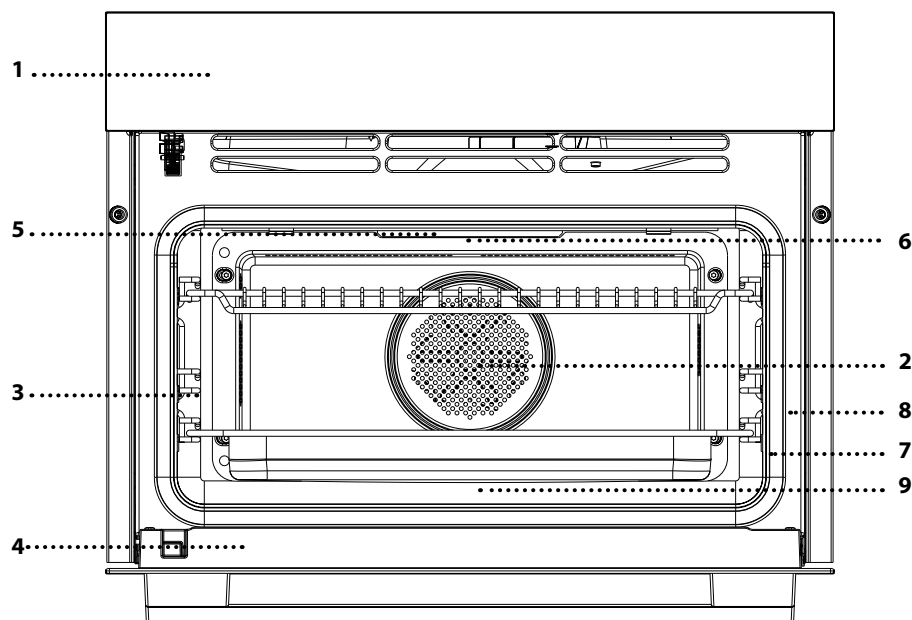
Registrér venligst dit produkt på www.register10.eu, for at modtage en mere komplet assistance

**SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT,
FOR AT INDHENTE FLERE
OPLYSNINGER**



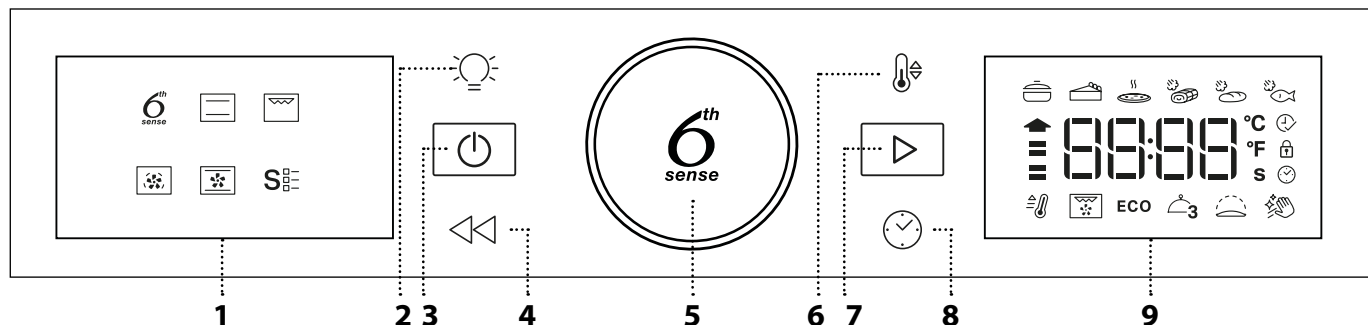
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBESKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ovnrummets blæser (ikke synlig) og ringvarmelegeme (ikke synligt)
3. Skinner (niveauet vises på ovnens forside)
4. Låge
5. Øverste varmelegeme/grill
6. Ovnlys
7. Stegetermometerets isætningspunkt (afhængigt af model)
8. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
9. Nedre varmelegeme (ikke synligt)

BETJENINGSPANEL

**1. VENSTRE DISPLAY****2. TÆND/SLUK LAMPE**

Til tænding og slukning af lampen for at spare energi i lange tilberedningscykluser.

3. ON/OFF

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

4. TILBAGE

Bruges til at vende tilbage til det forrige trin. Et langt tryk (5s) slår Keylock-funktionen til/fra.

5. DREJEKNAP / KNAPPEN 6th SENSE

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

6. TEMPERATUR

Til justering af temperatur- eller grillniveau.

7. UDSKUDT

Bruges til at starte funktioner og bekræfte indstillinger.

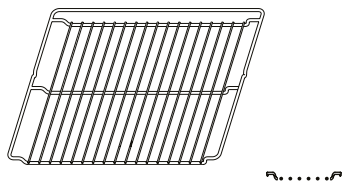
8. KLOKKESLÆT

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

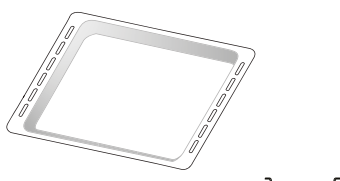
9. HØJRE DISPLAY

TILBEHØR

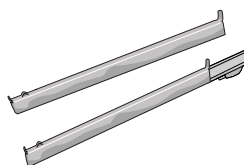
RIST



BRADEPANDE



GLIDESKINNER* (KUN PÅ VISSE MODELLER)

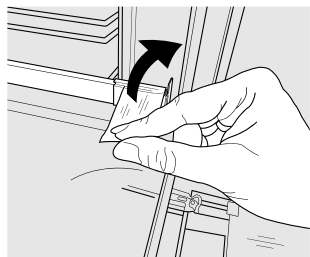


Antallet af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.

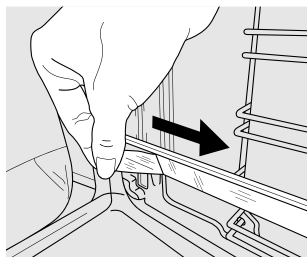
*Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

GLIDESKINNER OG SKINNER

Fjern den beskyttende tape [a] før ovnen tages i brug og aftag herefter den beskyttende folie [b] på glideskinnerne.



[a]



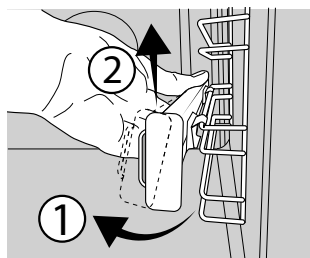
[b]

UDTAGNING AF GLIDESKINNERNE [c]

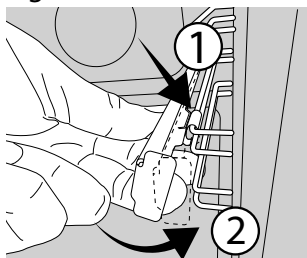
Træk den nedre del af glideskinnen for at frakoble de nedre kroge (1) og træk glideskinnerne opad så de løftes fri af de øvre kroge (2).

GENMONTERING AF GLIDESKINNERNE [d]

Sæt de øvre kroge fast på skinnerne (1) og tryk herefter den nedre del af glideskinnerne imod skinnerne indtil de nedre kroge klikker (2).



[c]



[d]

AFTAGNING OG PÅSÆTNING AF SKINNESTATIVERNE

1. Skinnerne kan tages ud ved at tage forsvarligt fat om den ydre del af skinnen og trække den mod dig selv så understøtningen og de to interne stifter trækkes ud af sædet.
2. Skinnerne genmonteres ved at anbringe dem ved ovnrummet og starte med at sætte de to stifter i deres sæder. Placer herefter den udvendige del ved dets sæde, indsæt understøtningen og tryk med fast hånd i retning af siden af ovnrummet, for at være sikker på at skinnen er forsvarligt fastgjort.

FUNKTIONER

6th SENSE FUNKTIONER

Med 6th Sense funktionerne skal man blot vælge fødevarens type og vægt eller mængde, for at opnå de bedste resultater. Ovnen vil automatisk beregne de optimale indstillinger og fortsat ændre dem mens tilberedningen skrider frem. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion. På grund af fødevarernes forskellighed er tilberedningstiden indstillet ud fra en gennemsnitlig karakter. Vi anbefaler altid at tjekke, om maden er gennemstegt indvendigt, og eventuelt forlænge tilberedningstiden for at opnå den rette gennemstegning. Visse automatiske cyklusser giver mulighed for tidligere at indstille et tilberedningsniveau, der er lavere eller højere end standardindstillingen (se afsnittet om stegetid i afsnittet Daglig brug).



GRYDERET OG OVBAGT PASTA

Denne funktion vælger automatisk det bedste temperaturområde og tilberedningsmetode til pastaretter. Forvarm ikke ovnen før maden isættes.



KAGER

Denne funktion vælger automatisk det bedste temperaturområde og tilberedningsmetode til alle typer af kager. Forvarm ikke ovnen før maden isættes.



PIZZA

Denne funktion vælger automatisk det bedste temperaturområde og tilberedningsmetode til alle typer af pizza. Forvarm ikke ovnen før maden isættes.



SKÅNSOM DAMPNING AF KØD / SKÅNSOM DAMPNING AF BRØD / SKÅNSOM DAMPNING AF FISK



funktionerne giver excellente resultater takket være tilsætningen af damp i tilberedningscyklusserne. Hæld 150 ml drikkevand i bunden af ovnen, som skal være kold, og vælg herefter den specifikke funktion til din tilberedning. Forvarm ikke ovnen før maden isættes.

ANDRE FUNKTIONER



OVER/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. For at opnå de bedste resultater har denne funktion en forvarmningsfase: Vent med at sætte maden i, til forvarmningen er slut.



GRILL

Til grillstegning af bøffer, grillspyd og pølser, gratinering af grøntsager eller brødristning. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.



FORCED AIR (VARMLUFT)

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.

Hvis man bytter om på bagepladernes placering under tilberedningen, kan det forbedre resultaterne for visse fødevarekategorier. For at opnå de bedste resultater har denne funktion en forvarmningsfase: Vent med at sætte maden i, til forvarmningen er slut.



KONVEKTIONS BAGNING

Til tilberedning af kød, bagning af kager med fyld eller stegning af fyldte grøntsager på højst to hylder på samme tid. Det er en god ide at bytte om på bagepladernes placering, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

For at opnå de bedste resultater har denne funktion en forvarmningsfase: Vent med at sætte maden i, til forvarmningen er slut.



SPECIALFUNKTIONER



HURTIG FORVARME

Til hurtig forvarmning af ovnen. Ovnen vælger automatisk funktionen "Varmluft", når forvarmningen er fuldført. Afvent forvarmningsens afslutning, før der sættes fødevarer i ovnen.



TURBO GRILL

Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en drypbebakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.



ECO ØKO-CYKLUS

Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Ved brug af denne ØKO funktion vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklusen, og med henblik på at optimere effektforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.



COOK 3 MENU

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på tre niveauer. Denne funktion kan bruges til at tilberede et komplet måltid. For at opnå de bedste resultater har denne funktion en forvarmningsfase: Vent med at sætte maden i, til forvarmningen er slut.



HÆVER

Til optimal hævnings af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævningsens kvalitet.



HYDRO SELVRENSENDE

Vælg ikonet og tryk på 1 for at køre selvrensningsfunktionen. Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus med lav temperatur gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes. Hæld 200 ml vand i bunden af ovnen og aktivér kun funktionen, hvis ovnen er kold. Start kun funktionen, når ovnen har stuetemperatur.



PYROLYSE

Vælg ikonet, og tryk på 2 for at starte pyro-funktionen.

Der er to selvrensende cyklusser med høje temperaturer for at fjerne stænk fra ovnrummets indvendige flader. En fuld cyklus (Pyro) på 2 timer og en kortere cyklus (Pyro Eco) på 1 time og 15 minutter (drej på knappen for at indstille ECO-varigheden).

Det er muligt at indstille en udskudt start.

Før du starter Pyro-funktionen, skal du åbne lågen for at fjerne eller kontrollere indholdet i ovnrummet (tilbehør - inklusive skinnerne). Vi anbefaler at anvende den hurtigere cyklus med jævne mellemrum og kun den komplette cyklus, når ovnen er meget snavset.

- Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklisten. Hold børn og dyr på afstand af ovnen under og efter (indtil rummet er blevet udluftet).
- Fjern alt tilbehør - inklusiv skinnerne - fra ovnen, før du aktiverer funktionen . Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal du kontrollere, at blussene eller kogepladerne er slukkede under Pyro-cyklisten.
- For at opnå optimale rengøringsresultater, bør du eliminere overdrevne rester i ovnrummet og rengøre lågens interne glastrude, før du bruger Pyro-funktionen.
- Under Pyro-funktionen forbliver lågen låst, indtil temperaturen inde i ovnen ved afslutningen af Pyro-funktionen er faldet til et lavere niveau. Vent til ovnen er helt afkølet, før du rengør de indvendige overflader.

FØRSTEGANGSBRUG

1. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT

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



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



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

Bemærk: Tryk og hold trykket i mindst et sekund, mens ovnen er slukket, og gentag de ovenstående handlinger, hvis du vil ændre klokkeslættet på et senere tidspunkt. Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser.

2. INDSTILLING AF STRØMFORBRUG

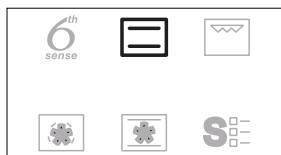
Tænd for apparatet.

Sluk for apparatet, og hold lige herefter* temperaturknappen trykket i 5 sekunder, indtil displayet viser den aktuelle strømindstilling (f.eks. "13 A" eller "16 A"), som blinker.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

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



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



Drej på knappen, for at se de disponible underfunktioner på displayet til højre. Markér en og tryk på , for at bekræfte.

2. INDSTIL FUNKTIONEN

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



Drej på knappen for at ændre værdien, og tryk på knappen for at bekræfte den valgte værdi. Når værdien er bekræftet, holder den op med at blinke, og den vises fast i 3 sekunder, og der lyder en lang tone. Herefter slukker apparatet.

* det lange tryk på knappen vil kun have en virkning, hvis det sker senest 30 sekunder efter, at apparatet gik i tilstanden Off (uvirksom). Det er grunden til at det er nødvendigt at tænde og slukke for apparatet og trykke på knappen med det samme.

3. VARM OVEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: det er helt normalt. Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden. Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud.

Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time. Det er ideelt at anvende en funktion med luftcirkulation (f.eks. "Varmluft" eller "Over/underv.").

Følg anvisningerne for at indstille funktionen korrekt. Bemærk: Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

TEMPERATUR / GRILLNIVEAU



Drej på knappen, når ikonet °C blinker på displayet, for at ændre værdien og tryk herefter på , for at bekræfte og (om muligt) fortsætte med at ændre de efterfølgende indstillinger.

Man kan også indstille grillniveauet (3 = højt, 2 = medium, 1 = lavt) på samme tid.



Bemærk: Når funktionen er startet kan man ændre temperaturen eller grillniveauet ved at trykke på , eller ved at dreje direkte på knappen.

VARIGHED

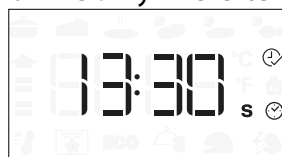


Når ikonet  blinker på displayet, anvendes justeringsknappen til at indstille tilberedningens varighed, og tryk så på  for at bekræfte. Du behøver ikke at indstille tilberedningstiden, hvis du vil starte en cyklus uden tidsindstilling; tryk  for at bekræfte og starte funktionen. I dette tilfælde kan man ikke indstille tilberedningens afslutningstidspunkt ved at programmere en udskudt start.

Bemærk: Man kan justere den indstillede tilberedningsvarighed under tilberedningen, ved at trykke på : Drej på justeringsknappen, for at ændre timetallet, og tryk på , for at bekræfte.

INDSTILLING AF AFLUTNINGSTIDSPUNKTET UDSKUDET START

I mange funktioner kan funktionens start udskydes, efter at have indstillet en varighed, ved at programmere dens sluttid. Hvis man kan indstille sluttiden vil displayet vise tidspunktet, som funktionen forventes at afslutte på, mens ikonet  blinker. Tryk herefter på  for at bekræfte.



Anbring retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.



Bemærk: Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmningsfase. Ovnens vil gradvist varme op til den ønskede temperatur, hvilket vil sige, at tilberedningstiden vil være en smule længere i forhold til en tilberedning med forvarmningsfase. Under ventetiden kan knappen anvendes til at ændre den programmerede sluttid. Tryk på , for at ændre tilberedningscyklussens varighed. Brug drejeknappen til at ændre forsinkelsen i ventefasen, og tryk derefter på  for at bekræfte.

3. AKTIVÉR FUNKTIONEN

Når du har anvendt de indstillinger, du har brug for, trykker du på  for at aktivere funktionen. Du kan til enhver tid trykke og holde  trykket, for at stoppe den aktive funktion.

4. FORVARME

Visse funktioner har en forvarmningsfase: Når funktionen er startet angiver displayet den forvarmningsfase, som er blevet aktiveret.



Når denne fase er afsluttet, høres et lydsignal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur.



Åbn herefter lågen, stil retten i ovnen og luk lågen for at starte cyklussen.

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt. Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil pausere den. Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase.

Man kan altid ændre temperaturen, som ønskes oparbejdet, ved hjælp af knappen.

5. ENDT TILBEREDNING

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



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

Under en programmeret tilberedningscyklus forlænges tilberedningstiden, i henhold til hvor længe lågen stod åben, for at sikre det bedste resultat.

TASTBLOKERING

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

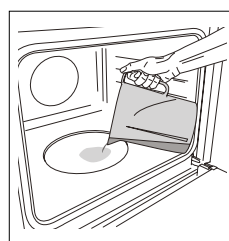


Gentag proceduren for at låse tastaturet op.

Bemærk: Tastblokeringen kan også aktiveres under tilberedningen.

Af sikkerhedsmæssige årsager kan ovnen til enhver tid slås fra ved at trykke på knappen .

SKÅNSOM DAMP



Hæld 200 ml drikkevand i fordybningen i bunden af ovnen, som skal være kold. Sæt retten i ovnen.

Indstil og aktivér funktionen: Åbn lågen langsomt og lad dampen slippe ud, når funktionen er fuldført.

Bemærk: Åbn ikke lågen og hæld aldrig mere vand i ovnen under tilberedning med damp.

NYTTIGE TIPS

SAMTIDIG TILBEREDNING AF FORSKELLIGE MADVARER

Når funktionen "Varmluft" anvendes, kan der tilberedes forskellige madvarer, der kræver samme temperatur, samtidigt (f.eks.: fisk og grønsager) på forskellige ribber. Tag de madvarer, der kræver kortere tilberedningstid, ud af ovnen, og fortsæt tilberedningen af de madvarer, der kræver længere tilberedningstid.

KØD

Brug en bradepande eller et velegnet ovnfast fad af passende størrelse til kødet. Det anbefales at komme lidt bouillon i bunden af fadet, når der tilberedes steg, da det gør stegen mere saftig og velsmagende. Bemærk venligst, at der skabes damp under denne handling. Lad stegen hvile i ovnen i 10-15 min efter endt tilberedning, eller pak den ind i alufolie. Grill udskåret kød af ensartet tykkelse, så der opnås en ensartet tilberedning. Tykke kødstykker kræver længere tilberedningstid. Anbring derfor ribben på en af de laveste ribber, for at undgå at kødets overflade bliver brændt under grilningen. Vend kødet, når 2/3 af tilberedningstiden er gået. Åbn lågen forsigtigt, da der vil slippe varm damp ud.

Ved grilning af kød anbefaler vi at anbringe en dryppebakke, fyldt med en halv liter drikkevand lige under ribben med kødstykkerne til opsamling af kødsaften. Kom mere vand i efter behov.

DESSERTER

Tilbered desserter med Over-/undervarme på én ribbe.

Brug bradepander af mørkt metal, og anbring dem altid på den medfølgende rist. Ved tilberedninger på flere ribber skal varmluftfunktionen anvendes, og tærteformene skal anbringes forskudt på ristene, så luften cirkulerer bedre.

Brug en tandstikker til at kontrollere, om tærten er færdigbagt. Den er bagt, hvis tandstikkeren er tør. Hvis der anvendes bradepander med slip-let belægning, må formenes kanter ikke smøres, da dette kan medføre, at bagværket ikke hæver ensartet. Hvis emnet "hæver" under bagning, bør du anvende en lavere temperatur næste gang, og måske bør du tilsætte mindre væske eller røre blandingen mere blidt. Anvend funktionen "Over/Underv.", til tilberedning af dessert med fugtigt fyld (frugt- eller ostetærter). Hvis tærtens bund er for fugtig, skal der anvendes en ribbe på et lavere niveau. Drys tærtebunden med rasp eller knust kiks, før fyldet kommes på.

PIZZA

Smør bradepanden let, så pizzaen får en sprød bund. Fordel mozzarellaosten på pizzaen, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået.

HÆVNING

Det anbefales at dække dejen til med et fugtigt klæde, inden den sættes i ovnen. Dejhævning i ovn varer ca. 1/3 mindre end normal dejhævning ved stuetemperatur (20-25° C). Hævetiden for pizza starter ved cirka en time for 1 kg. dej.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.

Anvend ikke damprensere.

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

apparatets overflader.

Brug beskyttelseshandsker.

Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre.
- Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.
- Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

INDVENDIGE OVERFLADER

- Lad altid ovnen køle af efter brug, og rengør den herefter, helst mens den stadig er varm, for at eliminere aflejringer eller pletter af føderester. Lad ovnen køle helt af, og tør herefter eventuel kondens fra tilberedning af fødevarer med et højt vandindhold væk med en klud eller en svamp.
- Hvis der er fastbrændt snavs på ovnens indvendige flader, bør man køre den automatiske rengøringsfunktion, for at opnå optimale rengøringsresultater.

- Ovnens låge kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

TILBEHØR

Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

UDSKIFTNING AF PÆREN

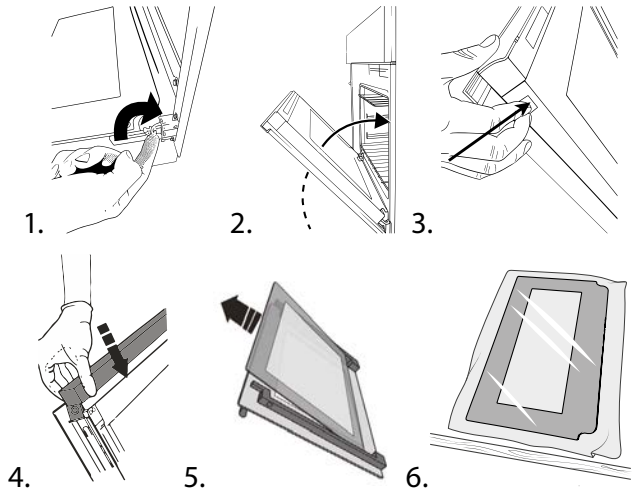
1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Skru skærmen af lyspunktet, udskift pæren og skru skærmen på lyspunktet igen.
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

Bemærk: Brug udelukkende halogenpærer 20-40 W/230 ~ V af typen G9, T300°C. Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet (Rådets forordning EF 244/2009). Pærerne kan købes hos serviceafdelingen.

- Rør ikke ved pærerne med bare hænder, hvis du bruger halogenpærer, da dine fingeraftryk kan medføre beskadigelse. Ovnens låge må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

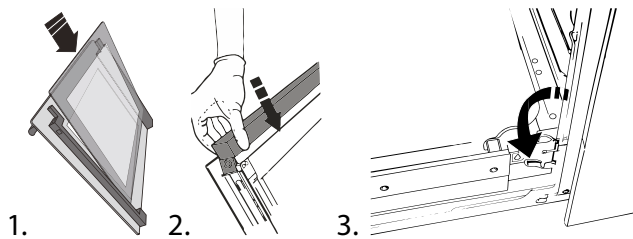
RENGØR DET INDVENDIGE GLAS I LÅGEN

- 1. Åbn ovnens låge helt op, og aktivér hængselstoppene i begge sider.
- 2. Luk derefter lågen, indtil den stopper i en sikker position.
- 3. Tryk samtidig på de to holdeclips.
- 4. Fjern den øverste kant af lågen ved at trække den mod dig.
- 5. Løft og hold godt fast i det indre glas med begge hænder, og tag det ud
- 6. Læg det på en blød overflade, før du rengør det. Fjern ikke det mellemste glas fra lågen.



SÅDAN GENMONTERES LÅGENS GLAS

- 1. Sæt det indvendige glas i lågen efter rengøring med den blanke side vendt mod ovnrummet.
- 2. Sæt den øverste kant af lågen på, og tryk forsigtigt, indtil den klikker på plads
- 3. Fjern hængselstoppene i begge sider, og luk derefter lågen.



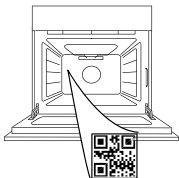
FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnens fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strøm til stede og om ovnen er forbundet til strømforsyningen. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet. Tjek, om DEMO-tilstand er aktiv og tag i så tilfælde adgang til indstillingsmenuen og slå den fra.
Displayet viser bogstavet 'F', efterfulgt af et tal eller bogstav.	Funktionsfejl.	Kontakt callcenteret og oplys om nummeret efter bogstavet 'F'.
Displayets tekst er uklar og det ser ud til at være i stykker.	Andet indstillet sprog.	Kontakt callcenteret
Ovnens udsender støj, selv når den er slukket.	Aktiv køleventilator.	Åbn lågen eller vent til afkølingsprocessen er færdig.
Ovnens varmer ikke op.	Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. DEMO vises på displayet hver 60. sekunder.	Følg denne procedure for at afslutte DEMO-tilstanden: Tryk i rækkefølge på 🔌, ☺, 🔌, ☺, 🔌, ☺ (6 tryk i alt inden for 10 sekunder). Du vil høre et bip som tegn på, at handlingen er vellykket. Uret blinker og venter på timeindstillingen. Nu er ovnen klar til brug.

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Bruge QR-koden på dit apparat
- Besøge vores website **docs.whirlpool.eu/docs**
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.

®/TM/© 2024 Whirlpool. Produceret på licens.

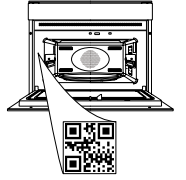


400020017154

**KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN**

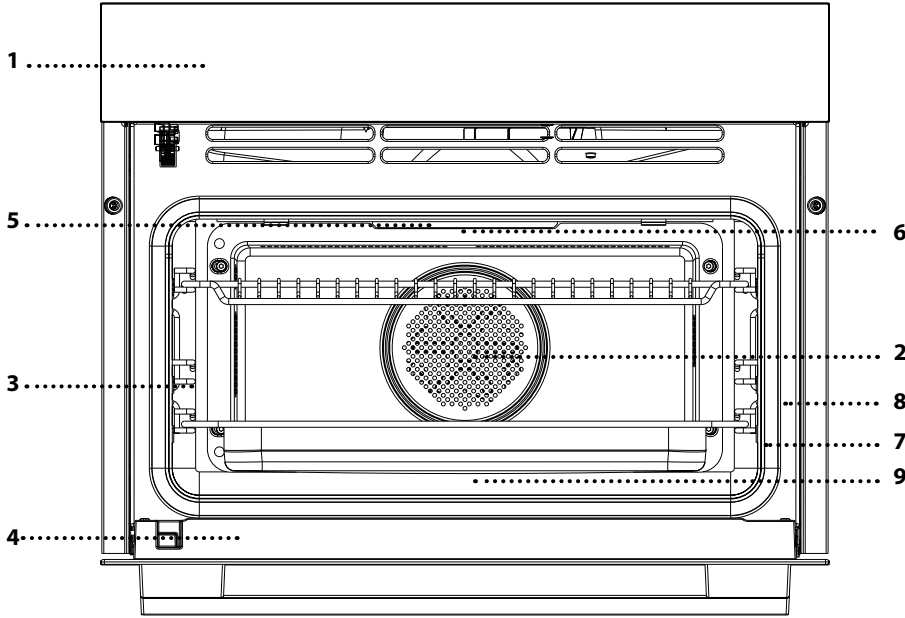
Saadaksesi parhaan mahdollisen palvelun, rekisteröi tuotteesi sivustolla www.register10.eu

**SKANNAA LAITTEESSASI
OLEVA QR-KOODI SAADAKSESI
LISÄTIETOJA.**



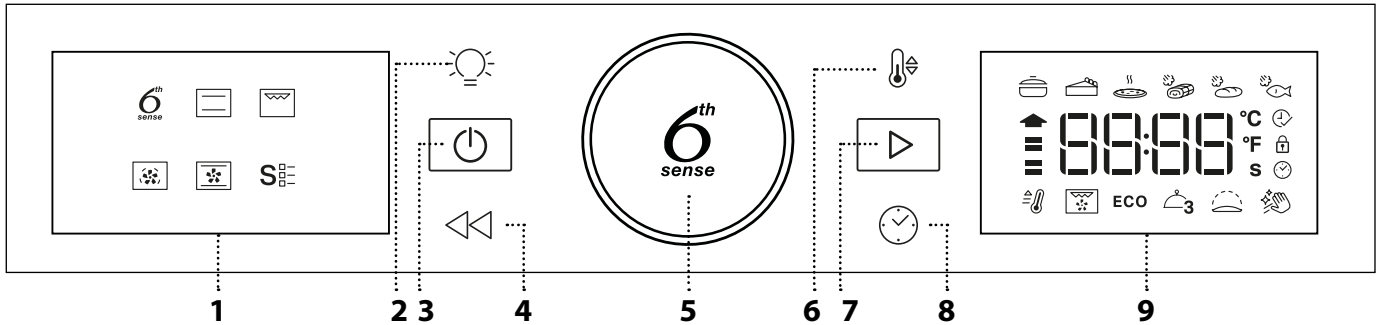
Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTEKUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Uunitilan puhallin (ei näkyvissä) ja pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä)
3. Kannatintelineet (taso ilmoitetaan uunin edessä)
4. Luukku
5. Ylempi lämpövastus/grilli
6. Lamppu
7. Paistomittarin asetuskohta (mallikohtainen varuste)
8. Arvokilpi (älä poista)
9. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)

OHJAUSPANEELI



1. VASEN NÄYTTÖ

2. LAMPPU PÄÄLLÄ / POIS PÄÄLTÄ

Lampun kytkeminen päälle ja pois päältä energian säästämiseksi pitkien kypsennysjaksojen aikana.

3. VIRTAPAINIKE

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

4. TAKAISIN

Palaa edelliseen vaiheeseen. Pitkä painallus (5 s) ottaa käyttöön / poistaa käytöstä näppäinlukkotoiminnon.

5. PYÖRÖNUPPI / 6th SENSE -PAINIKE

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

6. LÄMPÖTILA

Lämpötilan tai grillaustason säätäminen.

7. KÄYNNISTÄ

Käytetään toimintojen käynnistämiseen sekä asetusten vahvistamiseen.

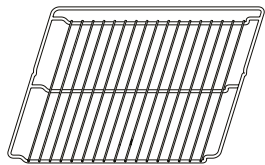
8. AIKA

Käytetään kellonajan asettamiseen sekä kypsennysajan asettamiseen tai säätämiseen.

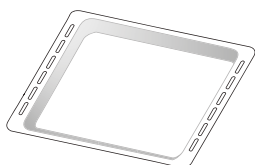
9. OIKEA NÄYTTÖ

VARUSTEET

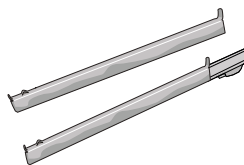
RITILÄ



LEIVINPELTI



LIUKUVAT HYLLYTELINEET* (VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

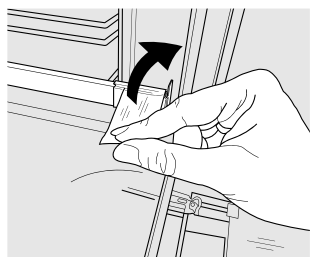


Varusteiden määrä vaihtelee ostetun mallin mukaan.

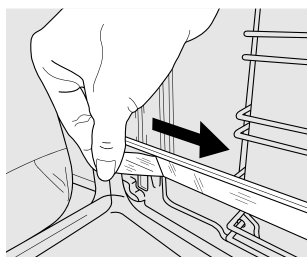
*Muut tarvikkeet voidaan ostaa erikseen asiakaspalvelusta.

LIUKUKISKOT JA KANNATINTELINEET

Ennen uunin käyttämistä on poistettava suojateippi [a] ja sitten suojakalvo [b] liukukiskoilta.



[a]



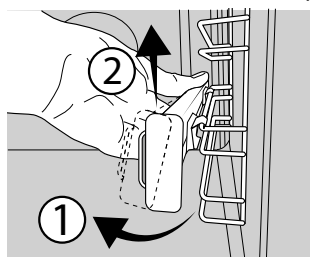
[b]

LIUKUKISKOJEN POISTAMINEN [c]

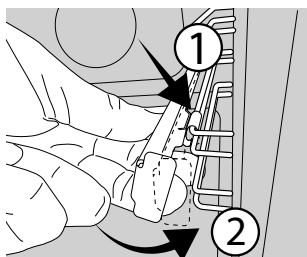
Vedä liukukiskon alaosaa alakoukkujen (1) irrottamiseksi ja vedä liukukiskoja ylöspäin irrottaen ne yläkoukuista (2).

LIUKUKISKOJEN LAITTAMINEN TAKAISIN [d]

Kiinnitä yläkoukut kannatintelineisiin (1) ja paina sitten liukukiskojen alaosaa kannatintelineitä vasten, kunnes alakoukut naksahtavat (2).



[c]



[d]

KANNATINTELINEIDEN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN

1. Kannatintelineet irrotetaan tarttumalla tukevasti ohjaimen ulkopuoliseen osaan ja vetämällä sitä itseäsi kohden tuen ja kahden sisätapin irrottamiseksi sijoiltaan.
2. Kannatintelineet asetetaan takaisin paikalleen asettamalla ne uunitilan lähelle ja laittamalla ensin kaksi tappia paikoilleen. Seuraavaksi ulkopuolinen osa sijoitetaan lähelle sille tarkoitettua tilaa, tuki asetetaan paikalleen, ja painetaan tukevasti uunitilan seinää kohden, jotta kannatintelineet tulevat tukevasti paikalleen.

TOIMINNOT

6th SENSE -TOIMINNOT

6th Sense -toimintojen kanssa valitaan yksinkertaisesti elintarvikkeiden tyyppi ja paino tai määrä parhaiden tulosten saamiseksi. Uuni laskee automaattisesti parhaat asetukset ja vaihtaa niitä edelleen kypsytymisen edistyessä. Voit käyttää parasta toimintoa noudattava vastaavan kypsennystaulukon ohjeita. Elintarvikkeiden vaihtelevuuden vuoksi kypsennysaika on asetettu keskimääräiseksi. Suosittelemme aina tarkistamaan ruoan sisäisen kypsyyden ja tarvittaessa pidentämään kypsennysaikaa oikean kypsyyden saavuttamiseksi. Joissakin automaattisissa jaksoissa on mahdollista asettaa kypsennystaso etukäteen oletusarvoa alhaisemmaksi tai korkeammaksi (katso kappale Doneness (kypsyyssaste) kohdassa Daily Use (Päivittäinen käyttö)).



PATARUOKA / UUNIPASTA

Tämä toiminto valitsee automaattisesti pastaruokille parhaiten sopivan lämpötila-alueen ja kypsennystavan. Älä esikuumenna uunia ennen ruokien laittamista sisään.



MAKEAT LEIVONNAISET

Tämä toiminto valitsee automaattisesti kaikentyyppisille leivonnaisille parhaiten sopivan lämpötila-alueen ja kypsennystavan. Älä esikuumenna uunia ennen ruokien laittamista sisään.



PIZZA

Tämä toiminto valitsee automaattisesti kaikentyyppisille pizzoille parhaiten sopivan lämpötila-alueen ja kypsennystavan. Älä esikuumenna uunia ennen ruokien laittamista sisään.



HELLÄVARAINEN HÖYRY LIHALLE / HELLÄVARAINEN HÖYRY LEIVÄLLE / HELLÄVARAINEN HÖYRY KALALLE



-toiminnoilla saadaan erinomaisia tuloksia kypsennysjaksoihin lisätyn höyryn ansiosta. Kaada uunin pohjalle 150 ml juomakelpoista vettä (uunin tulee olla kylmä) ja valitse reseptiisi sopiva toiminto. Älä esikuumenna uunia ennen ruokien laittamista sisään.

MUUT TOIMINNOT



PERINTEINEN

Kaikenlaisten ruokien kypsentyminen yhdellä tasolla. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitysvaihe: lisää ruoka vasta, kun esilämmitys on päättynyt.



GRILLI

Pihvien, kebabin ja makkaroiden grillaus, gratiinivihannesten paistaminen tai leivän paahtaminen. Kun grillaat lihaa, suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.



FORCED AIR (KIERTOILMA)

Kypsentää eri ruokia, jotka vaativat saman kypsytyslämpötilan eri tasoilla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.

Paistovuokien paikan vaihtaminen kypsennysjakson aikana voi parantaa tuloksia joidenkin ruokalajien osalta. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitysvaihe: lisää ruoka vasta, kun esilämmitys on päättynyt.



KIERTOIL MAPAISTO

Lihan kypsentyttämiseen, täytteitä sisältävien kakkujen leipomiseen tai täytettyjen vihannesten paistamiseen enintään kahdella tasolla samanaikaisesti. Vinkkinä kerrotaan, että leivinpeltien paikkoja on hyvä vaihtaa kypsennyksen puolivälissä. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitysvaihe: lisää ruoka vasta, kun esilämmitys on päättynyt.



ERIKOISTOIMINNOT



NOPEA ESIKUUMENNUS

Esikuumentaa uunin nopeasti. Kun esikuumennus on päättynyt, uuni valitsee automaattisesti toiminnon "Kiertoilma". Odota esikuumennuksen päättymistä ennen kuin laitat ruoan uuniin.



TURBOGRILLI

Suurikokoisten lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.



ECO SÄÄSTÖOHJELMA

Täytettyjen paahtopaistien ja lihafileiden kypsentyttämiseen yhdellä tasolla. Kun tämä ECO-toiminto on käytössä, valo pysyy pois päältä kypsennyksen aikana. Jotta voit käyttää ECO-jaksoa ja optimoida virrankulutuksen, uunin luukku ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsää.



COOK 3 -VALIKKO

Erilaisten kolmella tasolla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen. Tällä toiminnolla voidaan valmistaa kokonainen ateria. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitysvaihe: lisää ruoka vasta, kun esilämmitys on päättynyt.



KOHOTUS

Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.



HYDRO SELF CLEAN

Valitse kuvake ja käynnistä hydro self clean -toiminto painamalla 1. Tämän matalassa lämpötilassa toimivan erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. Kaada uunin pohjalle 200 ml juomakelpoista vettä ja käynnistä toiminto ainoastaan kun uuni on kylmä. Käynnistä toiminto vasta, kun uuni on huoneenlämmössä.



PYROLYYSIPUHD.

Valitse kuvake ja käynnistä pyro-toiminto painamalla 2.

Uunitilan seinillä olevien roiskeiden poistamiseksi uunissa on kaksi korkeissa lämpötiloissa toimivaa itsepuhdistusjaksoa. Täysi jakso (Pyro) 2h ja lyhyempi jakso (Pyro Eco) 1h 15' (säädä ECO-kesto aika kääntämällä nuppia).

On mahdollista asettaa viivästetty käynnistys.

Ennen Pyro-toiminnon käynnistämistä on avattava luukku ja tarkastettava, onko uunitilassa jotain; poista uunin sisältö (tarvikkeet - myös hyllyjen ohjaimet).

Suosittelimme käyttämän nopeampaa jakso säännöllisin väliajoin ja täydellistä jaksoa vain, kun uuni on erittäin likainen.

- Älä koske uuniin Pyro-jakson aikana. Pidä lapset ja eläimet poissa uunin luota jakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuulettunut).
- Poista kaikki varusteet – myös hyllykköohjaimet – uunista ennen toiminnon käynnistämistä. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu Pyro-jakson ajaksi.
- Optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi on liiallinen lika poistettava uunitilasta ja luukun sisälasi puhdistettava ennen Pyro-toiminnon käyttämistä.
- Pyro-toiminnon aikana luukku pysyy lukittuna, kunnes uunin sisälämpötila on palannut alemmalle tasolle Pyro-toiminnon päättyessä. Odota, että uuni jäähtyy kokonaan, ennen kuin puhdistat sisäpinnat.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

1. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Kun kytket uunin päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset.



Kaksi tunteja tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua: Aseta tunnit kääntämällä nuppia ja vahvasta sitten painamalla



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

Huomaa: Jos haluat vaihtaa kellonajan myöhemmin, paina ja pidä sitä painettuna vähintään sekunnin ajan uunin ollessa sammutettuna ja toista yllä olevat vaiheet. Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen.

2. SÄHKÖNKULUTUKSEN ASETTAMINEN

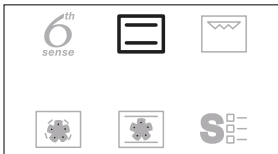
Kytke laite päälle.

Kytke laite pois päältä ja heti sen jälkeen* pidä Lämpötila-painiketta painettuna 5 sekunnin ajan, kunnes näytössä vilkkuu nykyinen tehoasetus (esim. "13 A" tai "16 A").

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

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



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



Käytettävissä olevat alitoiminnot saadaan näkyviin oikealle näytölle kääntämällä nuppia. Valitse niistä yksi ja vahvasta painamalla .

2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa.



Muuta arvoa kiertämällä nuppia ja vahvasta valittu arvo painamalla nuppia.

Kun arvo on vahvistettu, se lakkaa vilkkumasta ja näkyy vilkkumattomana 3 sekunnin ajan, minkä jälkeen kuuluu pitkä äänimerkki. Sitten laite sammuu.

* Pitkä painallus vaikuttaa vain, jos se tapahtuu viimeistään 30 sekunnin kuluttua siitä, kun laite siirtyi Pois päältä -tilaan (joutotila). Tämän vuoksi laite on kytkettävä päälle ja pois päältä ja painettava painiketta välittömästi.

3. UUNIN LÄMMITTÄMINEN

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut. Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat varusteet.

Lämmitä uunia 200 °C:ssa noin tunnin ajan ja käytä mieluiten kiertoilmatoimintoa (esim. "Kiertoilma" tai "Konvektiuuni").

Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

LÄMPÖTILA / GRILLAUKSEN TASO



Kun näytöllä vilkkuu °C-kuvake, vaihda arvo nuppia kääntäen, vahvasta sitten painamalla ja jatka edelleen seuraavien asetusten muuttamista (jos mahdollista). Voit myös asettaa grillitason (3 = korkea, 2 = keski, 1 = matala) samaan aikaan.



Huomaa: Toiminnon käynnistyttyä voit muuttaa lämpötilaa tai grillitasoa painamalla tai kääntämällä suoraan nupista. **KESTO**



Kun kuvake ☺ vilkkuu näytöllä, aseta haluamasi kypsennysaika säätönupista ja vahvasta sitten painamalla ☺.

Kypsennysaikaa ei tarvitse asettaa, jos halutaan käynnistää ajastamaton jakso; vahvasta painamalla ☺ ja käynnistä sitten toiminto.

Tässä tapauksessa et voi asettaa kypsennyksen loppumisaikaa ohjelmoimalla viivästetyn käynnistysajan (ajastus).

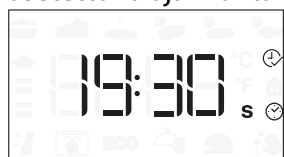
Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaikaa painamalla ☺. Muuta tunnit nuppia kääntämällä ja vahvasta painamalla ☺.

KYPSENNYSAJAN LOPUN ASETTAMINEN/AJASTUS

Monissa toiminnoissa on kestoajan asettamisen jälkeen mahdollista viivastaa toiminnon käynnistymistä ohjelmoimalla sen päättymisaika. Jos voit asettaa päättymisaajan, näytössä näkyy aika, jolloin toiminnon odotetaan päättyvän, kun ☺-kuvake vilkkuu, vahvasta sitten painamalla ☺.



Aseta 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 asteittain, mikä tarkoittaa, että kypsennysajat ovat hieman odotettua pitempiä verrattuna kypsennykseen, johon kuuluu esikuumennusvaihe. Odotusaikana voit käyttää nuppia ohjelmoidun päättymisaajan muuttamiseen.

Kypsennysjakson kesto muutetaan painamalla ☺. Odotusvaiheen viivettä muutetaan käyttämällä kiertosäädintä ja vahvistamalla sitten painamalla ☺.

3. AKTIVOI TOIMINTO

Kun olet tehnyt haluamasi asetukset, aktivoi toiminto painamalla ▶.

Voit pysäyttää aktiivisena olevan toiminnon milloin tahansa painamalla ⏏ ja pitämällä sitä painettuna.

4. ESIKUUMENNUS

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



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



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

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen esikuumennuksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

Luukun avaaminen esilämmitysvaiheen aikana keskeyttää esilämmityksen.

Kypsennysaika ei sisällä esikuumennusaikaa.

Voit aina muuttaa lämpötilaa, jonka haluat saavuttaa, nuppia käyttämällä.

5. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu.



Voit pidentää kypsennysaikaa asetuksia muuttamatta valitsemalla uuden kypsennysajan nuppia kääntäen ja painamalla sitten ▶ tai ☺.

Ohjelmoidun kypsennysjakson ollessa käynnissä kypsennysaikaa pidennetään luukun avausajan mukaisesti parhaiden kypsennystulosten takaamiseksi.

. PAINIKELUKITUS

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

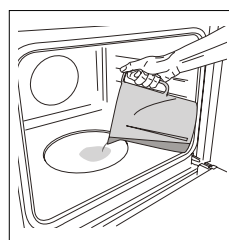


Näppäimistölukko avataan suorittamalla toimenpide uudelleen.

Huomaa: Painikelukitus voidaan käynnistää myös kypsennyksen ollessa käynnissä.

Turvallisuussyistä uuni voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa painamalla ⏏.

LEMPPEÄ HÖYRY



Täytä uunitilan syvennys 200 ml:lla juomakelpoista vettä vasta, kun uuni on kylmä. Aseta ruoka uuniin. Aseta ja käynnistä -toiminto. Avaa luukku varovaisesti toiminnon loputtua ja anna höyryn poistua hitaasti.

Huomaa: Älä avaa luukkua höyrykypsennyksen aikana äläkä myöskään koskaan lisää vettä.

HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

ERI RUOKIEN KYPSENNYS SAMANAIKASESTI

Toiminnolla "Kiertoilma" on mahdollista kypsennää samanaikaisesti saman kypsennyslämpötilan vaativia ruokia (esimerkiksi kalaa ja vihanneksia), eri tasoilla. Ota lyhyemmän paistoaajan vaativat ruoat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsennämistä.

LIHA

Voit käyttää kaikenlaisia peltejä tai pyrexvuokia paistettavan lihan koon mukaisesti. Paistia varten on hyvä lisätä astian pohjalle lihalientä ja kostuttaa lihaa kypsennyksen aikana. Se antaa myös lisää makua. Huomaa, että tämän toiminnon aikana syntyy höyryä. Kun paisti on kypsä, anna sen levätä uunissa vielä 10–15 minuuttia tai kääri liha alumiinifolioon. Kun grillaat lihapaloja, valitse yhtä paksuja paloja, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Hyvin paksut lihapalat vaativat pidemmän kypsennysajan. Aseta ritilä alemmalle tasolle kauemmaksi grillivastuksesta, jotta pinta ei pala. Käännä lihaa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa. Avaa luukku varovasti, sillä sisältä tulee höyryä. Ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseksi on ritilän alle suositeltavaa asettaa uunipannu, jossa on puoli litraa vettä. Lisää vettä tarvittaessa.

JÄLKIRUOAT

Paista huolellista paistamista vaativat jälkiruoat perinteisellä toiminnolla yhdellä tasolla. Käytä tummia metallisia paistopannuja ja laita ne aina uunin mukana toimitetun ritilän päälle. Kun paistat useammalla tasolla, valitse kiertoilmatoiminto ja laita

kakkuvuoat ritilöiden päälle eri kohtiin, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin.

Tarkista kohoavan kakun kypsyys puutikulla työntämällä se kakun keskelle. Jos tikkuun ei tartu taikinaa, kakku on kypsä.

Jos käytät paistopannuja, joissa on tarttumaton pinnoitus, älä voitele vuokaa, sillä tällöin kakku ei kohoa välttämättä tasaisesti reunoilta. Jos leipomus "paisuu" leivonnan aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa; voisit myös vähentää lisättävän nesteen määrää tai sekoittaa taikinaa varovaisemmin. Jälkiruoat, joissa on runsaasti nestettä sisältävä täyte tai kuorrutus (kuten esim. juustokakku tai hedelmäpiirakat), on hyvä paistaa toiminnolla Kiertoilmapaisto. Jos kakun pohja jää liian kosteaksi, paista kakku seuraavalla kerralla alemmalla tasolla ja ripottele taikinapohjan päälle korppujauhoja tai keksinmuruja ennen täytteen lisäämistä.

PIZZA

Voitele pellit kevyesti, jotta pizzan pohja paistuu rapeaksi. Levitä mozzarellajuustoa pizzan päälle, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa.

KOHOTUS

Taikina on suositeltavaa peittää kostealla liinalla ennen uuniin laittamista. Tällä toiminnolla kohotusaika on noin kolmanneksen lyhyempi kuin huoneenlämmössä (20–25 °C). Pizzan kohotusaika on noin yksi tunti 1 kg:n taikinaa kohden.

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään puhdistusta tai kunnossapitoa.

Älä käytä höyrypesuria.

Älä käytä teräsvillaa, hankaavia kaapimia tai hankaavia/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne

voivat vahingoittaa laitteen pintaa.

Käytä suojakäsineitä.

Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyyppisen kunnossapitotyön suorittamista.

ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla.
- Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

- Anna uunin aina jäähtyä käytön jälkeen ja puhdista se sitten mieluiten haaleana poistaaksesi ruoantähteet ja ruokatahrat. Anna uunin jäähtyä täydellisesti, jotta paljon vettä sisältävien ruokien kypsennyksen aikana muodostunut tiivistynyt vesi poistuu ja pyyhi uuni tämän jälkeen liinalla tai sienellä.
- Jos sisäpinnoilla on pinttynyttä likaa, on suositeltavaa käyttää automaattista puhdistustoimintoa parhaiden puhdistustulosten saamiseksi.
- Uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

VARUSTEET

Upota varusteet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele varusteita uunikintaila, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä.

LAMPUN VAIHTAMINEN

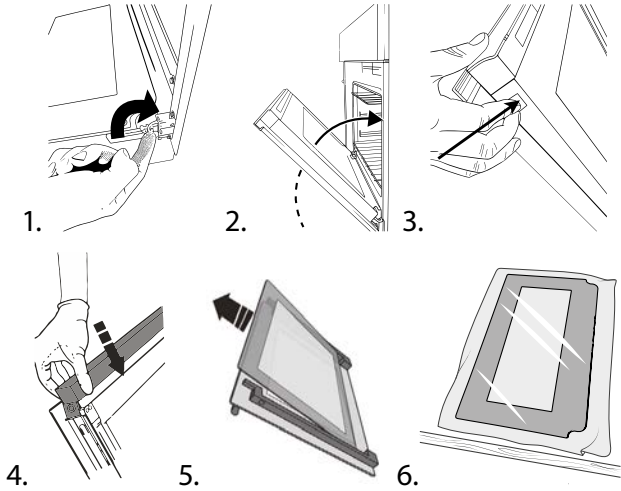
- Kytke uuni irti sähköverkosta.
- Ruuvaa lampun kuori, vaihda lamppu ja ruuvaa kuori takaisin lampun suojaksi.
- Kytke uuni takaisin sähköverkkoon.

Huomaa: Käytä vain 20–40 W/230 ~ V tyyppin G9, T300°C -halogeenilamppuja. Tuotteen lamppu on suunniteltu kodinkoneisiin, eikä se sovellu käytettäväksi kodin yleisessä valaisimissa (EY:n asetus 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.

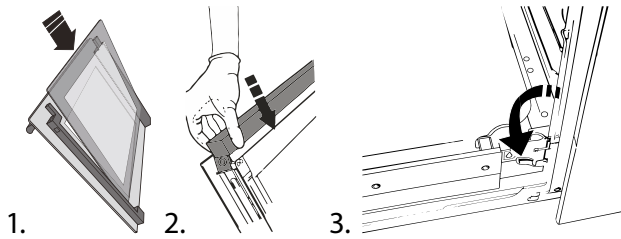
LUUKUN SISÄLASIN PUHDISTAMINEN

- 1. Avaa uunin luukku kokonaan ja käytä saranan pysäytintä molemmin puolin.
- 2. Sulje luukku sitten, kunnes se pysähtyy turvalliseen asentoon.
- 3. Paina samanaikaisesti kahta kiinnikettä.
- 4. Irrota luukun yläreuna vetämällä sitä itseäsi kohti.
- 5. Nosta ja pidä tiukasti kiinni sisälasista molemmilla käsillä ja irrota se
- 6. Aseta se pehmeälle alustalle ennen puhdistamista. Älä irrota välilasia luukkukokonaisuudesta.



MITEN LUUKUN LASI ASETETAAN UUELLEEN PAIKOILLEEN

- 1. Aseta sisälasi puhdistuksen jälkeen luukkukokonaisuuteen kiiltävä puoli uunitilaa kohti.
- 2. Aseta luukun yläreuna paikalleen ja paina kevyesti, kunnes se napsahtaa paikalleen
- 3. Irrota saranan pysäytin molemmilta puolilta ja sulje luukku.



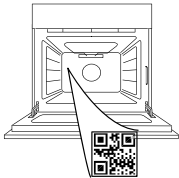
VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Virtakatko. Laitte on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika. Tarkista, onko DEMO-tila aktiivinen, ja jos näin on, siirry asetusvalikkoon ja poista se käytöstä.
Näytöllä näkyy F-kirjain, jota seuraa numero tai kirjain.	Uunissa on vika.	Ota yhteyttä puhelinpalveluun ja ilmoita F-kirjaimen jälkeinen numero.
Näytön teksti on epäselvää ja näyttö vaikuttaa olevan rikki.	Toinen kieli asetettu.	Ota yhteyttä puhelinpalveluun
Uuni on meluisa myös pois päältä kytkettynä.	Jäähdytystuuletin aktiivinen.	Avaa luukku tai odota, että jäähdytys on päättynyt.
Uuni ei lämpene.	Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. DEMO näkyy näytöllä 60 sekunnin välein.	Poistu DEMO-tilasta tekemällä seuraavat: Paina 🔌, 😊, 🔌, 😊, 🔌, 😊, peräkkäin (yhteensä 6 napautusta 10 sekunnin kuluessa). Kuulet äänimerkin siitä, että toiminto on onnistunut. Kello vilkkuu odottaen tuntiasetusta. Tässä vaiheessa uuni on valmis käytettäväksi.

Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Laitteesi QR-koodin käyttäminen
- Verkkosivustolta docs.whirlpool.eu
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä asiakaspalveluun (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.

®/TM/© 2024 Whirlpool. Tuotettu lisenssillä.

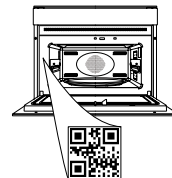


400020017154

**TAKK FOR AT DU KJØPTE ET WHIRLPOOL-PRODUKT**

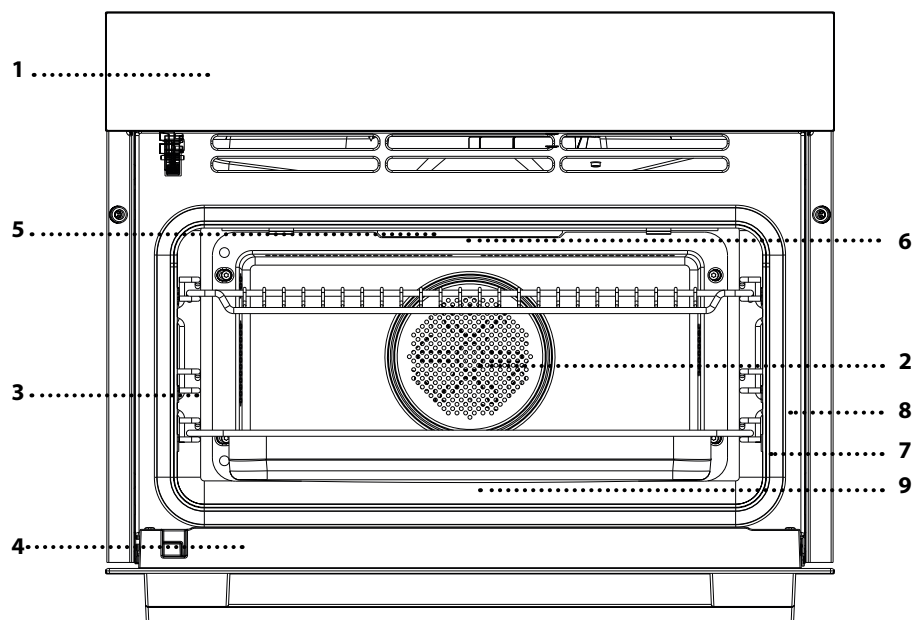
For å oppnå en mer utfyllende assistanse, registrer produktet ditt på www.register10.eu

SKANN QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON



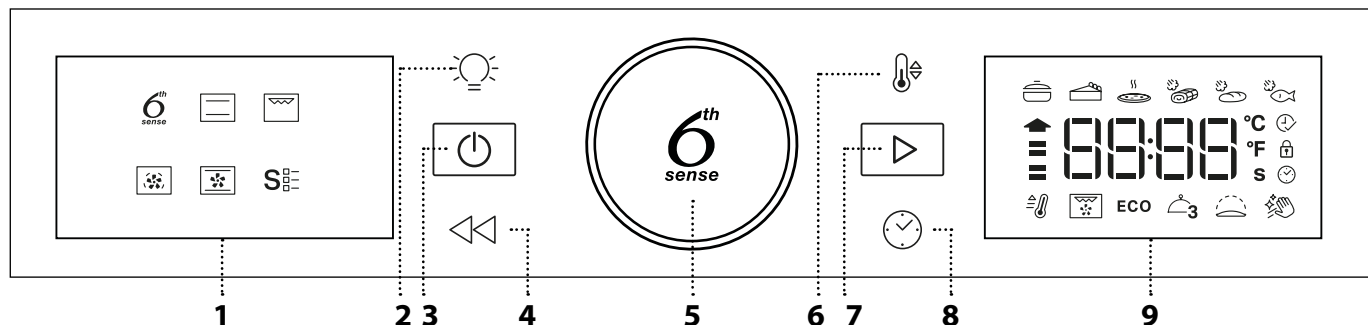
Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Ovnromsvifte (ikke synlig) og sirkulært varmeelement (ikke synlig)
3. Glideskinner (nivået er angitt på ovns forsiden)
4. Dør åpen
5. Øvre varmeelement/grill
6. Lampe
7. Punkt for innføring av steketermometeret (om dette finnes)
8. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)
9. Nedre varmeelement (ikke synlig)

KONTROLLPANEL



1. VENSTRE DISPLAY

2. LAMPE PÅ/AV

For å slå lampen av og på for å spare energi ved lange kokesykluser.

3. PÅ/AV

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

4. TILBAKE

For å gå tilbake til det forrige trinnet. Et langt trykk (5s) aktiverer/deaktiverer tastperrefunksjonen.

5. RULLEKNAPP/ 6th SENSE-KNAPP

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

6. TEMPERATUR

For å justere temperaturen eller grillnivået.

7. START

For å starte funksjoner og bekrefte innstillingene.

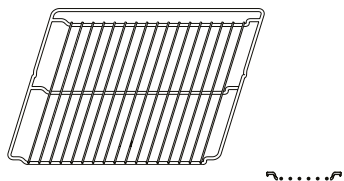
8. KLOKKE

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

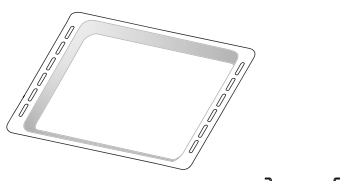
9. HØYRE DISPLAY

TILBEHØR

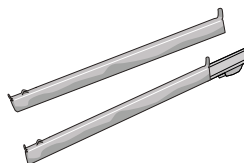
RIST



BAKEBRETT



GLIDENDE HYLLER* (KUN VED NOEN MODELLER)

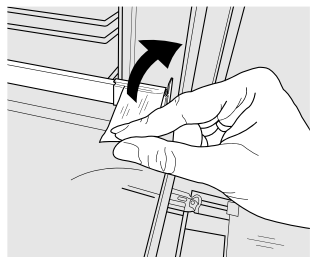


Antall tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt.

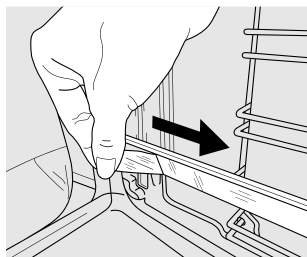
*Annet tilbehør kan kjøpes separat fra ettersalgsservice.

GLIDESKINNER OG STIGESTØTTER

Før ovnen tas i bruk, fjern den beskyttende tapen [a] og fjern deretter den beskyttende folien [b] fra glideskinnene.



[a]



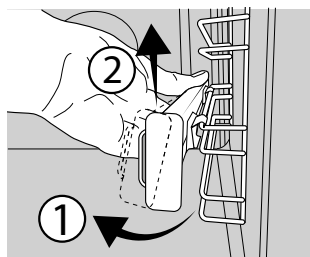
[b]

FJERNING AV GLIDESKINNENE [c]

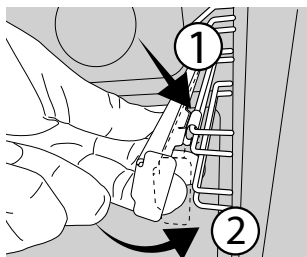
Trekk i den nedre delen av glideskinnen for å koble fra de nedre krokene (1) og trekk glideskinnene oppover for å fjerne dem fra de øvre krokene (2).

NY MONTERING AV GLIDESKINNENE [d]

Fest de øvre krokene i stigestøttene (1) og trykk deretter den nedre delen av glideskinnene mot stigestøttene, til de nedre krokene hektes på plass med et klikk (2).



[c]



[d]

DEMONTERING OG MONTERING AV STIGEHYLLENE

1. For å fjerne stigestøttene, grip godt fast i den utvendige delen av skinnene og trekk den mot deg for å ta ut støttene og de to innvendige stiftene fra hullet.
2. For å reposisjonere stigestøttene, plasser de nær hulrommet og sett først de to stiftene inn i de tilsvarende hullene. Plasser deretter den eksterne delen nær hullet, sett inn støtten, og trykk bestemt mot veggen i hulrommet for å sikre at stigestøtten er godt festet.

FUNKSJONER

6th SENSE-FUNKSJONER

Med 6th Sense-funksjonen, er det tilstrekkelig å velge type og vekt eller mengde matvarer for å oppnå best mulig resultat. Ovnen vil automatisk beregne de optimale innstillingene og fortsette å endre de mens tilberedningen pågår. For at denne funksjonen skal brukes optimalt, følges indikasjonene i den tilhørende tilberedningstabellen. På grunn av variasjon i matvarene er steketiden satt på en gjennomsnittlig temperatur. Vi anbefaler alltid å sjekke den innvendige ferdighetsgraden på maten, og ved behov forleng steketiden for å oppnå riktig resultat. Noen automatiske sykluser gir mulighet til å forhåndsinnstille et lavere eller høyere tilberedningsnivå enn standardinnstillingen (se avsnittet om ferdighetsgrad i avsnittet Daglig bruk).



GRYTERETT OG BAKT PASTA

Denne funksjonen velger automatisk det beste temperaturområdet og stekemetoden for pastaretter. Ovnen må ikke forvarmes før maten settes inn.



SØT BAKST

Denne funksjonen velger automatisk det beste temperaturområdet og tilberedningsmetoden for alle typer kaker. Ovnen må ikke forvarmes før maten settes inn.



PIZZA

Denne funksjonen velger automatisk det beste temperaturområdet og tilberedningsmetoden for alle typer pizza. Ovnen må ikke forvarmes før maten settes inn.



SKÅNSOM DAMP KJØTT / SKÅNSOM DAMP BRØD / SKÅNSOM DAMP FISK

funksjonene gir utmerkede resultat takket være tilførselen av damp mens syklusene for steking pågår. Bare når ovnen er kald, hell 150 ml drikkevann i ovnsbunnen og velg den spesifikke tilberedningsfunksjonen. Ovnen må ikke forvarmes før maten settes inn.

ANDRE FUNKSJONER



TRADISJONELL STEKING

For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten.



GRILL

Til grilling av steker, kebab og pølser, tilberede gratinerte grønnsaker eller riste brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpanne for å samle opp stekesjyen: Plasser brettet på ett av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.



FORCED AIR (VARMLUFT)

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

Ved å bytte om posisjonen til bakebrettene under tilberedelsesyklusen, kan resultatene forbedres for noen matkategorier. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten.



KONVEKSJONSBAKING

For tilberedning av kjøtt, baking av kaker med fyll eller steking av fylte grønnsaker på maksimalt to hyller samtidig. Det er en god ide og bytte posisjonen til bakebrettene halvveis under steking. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten.



SPESIALFUNKSJONER



HURTIG FORVARM

For hurtig forvarming av ovnen. Når forvarmingen er avsluttet, vil ovnen velge automatisk funksjonen "Forced Air" (tvungen luft). Vent til forvarmingen er avsluttet før du setter maten inn i ovnen.



TURBO GRILL

For å steke store kjøttstykker (lammelår, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.

ECO ECO-SYKLUS

For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Når ECO-funksjonen er brukt, blir lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte ECO-syklusen og dermed optimere effekt forbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.



COOK 3-MENY

For å steke ulike mattyper som krever samme tilberedelsestemperatur på tre høyder samtidig. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede et komplett måltid. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten.



SKYLLING

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.



HYDRO SELVRENHOLD

Velg ikonet og trykk 1 for å kjøre hydro-selvrensningsfunksjonen. Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringscyklusen ved lav temperatur gjør at skitt og matrester lett kan fjernes. For 200 ml drikkevann i på bunnen av ovnen og aktivere funksjonen når ovnen er kald. Start funksjonen bare når ovnen er ved romtemperatur.



PYRO

Velg ikonet og trykk 2 for å kjøre pyrofunksjonen.

For å eliminere sprut fra veggene i ovns hulrom er det to selvrensende sykluser ved høye temperaturer. En full syklus (Pyro) på 2 timer og en kortere syklus (Pyro Eco) på 1 time og 15 minutter (vri på knappen for å stille inn varighet for ECO).

Det er mulig å stille inn en forsinket start.

Før Pyro-funksjonen startes må døren åpnes for å fjerne eller kontrollere innholdet i ovnsrommet (tilbehør – inkludert hylleskinner). Vi anbefaler å bruke en raskere syklus med jevne mellomrom, og hele syklusen bare når ovnen er svært skittent.

- Ta ikke på ovnen mens Pyro-syklusen pågår. Hold barn og dyr borte fra ovnen under og etter bruk (til rommet er ferdig luftet).
- Fjern alt tilbehør - inkludert glideskinnene - fra ovnen før du aktiverer funksjonen. Dersom ovnen er montert under en kokeplate må det påses at alle de elektriske kokeplatene er slått av mens den selvrensende syklusen pågår.
- For optimale resultat ved renhold, bør en fjerne rester fra innsiden av ovnsrommet og gjøre rent dørglasset før en benytter den pyrolytiske funksjonen.
- Under Pyro-funksjonen forblir døren låst til temperaturen inne i ovnen ved slutten av Pyro-funksjonen har gått tilbake til et lavere nivå. Vent til ovnen er helt avkjølt før du rengjør de innvendige overflatene.

FØRSTE GANGS BRUK

1. INNSTILLING AV TID

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



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



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

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

Du må kanskje stille klokken på nytt etter langvarige strømbrudd.

2. STILL INN EFFEKTFORBRUKET

Slå apparatet på.

Slå av apparatet, og hold temperaturknappen inne i 5 sekunder rett etter*, til displayet viser gjeldende strøminnstilling (f.eks. «13 A» eller «16 A»), som blinker.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

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



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



Vri på bryteren for å se de viktigste underfunksjonene som er tilgjengelige på høyre display. Velg én og trykk for å bekrefte.

2. STILL INN FUNKSJONEN

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene. Displayet vil vise innstillingene som kan endres i sekvens.



Drei knotten for å endre verdien, og trykk på knotten for å bekrefte den valgte verdien.

Når verdien er bekreftet slutter den å blinke og vises fast i 3 sekunder, og det spilles av en lang tone. Apparatet slukkes.

* Det lange knappetrykket vil bare ha effekt hvis det skjer senest 30 sekunder etter at apparatet gikk inn i Av (Idle)-tilstand. Dette er grunnen til at det er nødvendig å slå av og på apparatet og trykke på knappen umiddelbart.

3. VARM OPP OVNEN

En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: 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 beskyttelsesapp eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den.

Varm ovnen til 200 °C i rundt en time, helst ved hjelp av en funksjon med luftsirkulasjon (f. eks. "Forced Air" (tvungen luft) eller "Convection Bake" (konveksjonsbaking)).

Følg instruksjonene for å stille inn funksjonen på riktig måte.

Vennligst merk: Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

TEMPERATUR-/GRILLNIVÅ



Når ikonet for °C blinker i displayet, vri på bryteren for å endre verdien, trykk deretter for å bekrefte og fortsett å endre innstillingene som følger (hvis det er mulig).

Du kan også stille inn grillnivået (3 = høyt, 2 = middels, 1 = lavt) på samme tid.



Vennligst merk: Når funksjonen har startet, kan du endre temperaturen eller grillnivå ved å trykke eller ved å snu direkte på bryteren.

VARIGHET



Når ☹️ ikonet blinker på display, bruk knotten for regulering for å stille inn steketiden du ønsker og trykk deretter ⏸️ for å bekrefte.

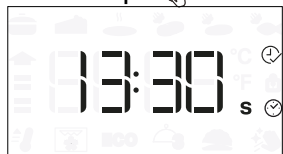
Du trenger ikke å stille inn tilberedningstiden hvis du ønsker å starte en syklus uten tidsinnstilling, trykk på ⏸️ for å bekrefte og starte funksjonen.

I dette tilfellet, kan du ikke stille inn tidspunktet for slutt ved å programmere en utsatt start.

Vennligst merk: Du kan regulere steketiden som er stilt inn mens steking pågår ved å trykke ⌚: Vri på bryteren for å endre timen og trykk ⏸️ for å bekrefte.

INNSTILLING AV ENDT TILBEREDNINGSTID/ UTSATT START

For mange funksjoner, kan du utsette start av funksjonen ved å programmere sluttiden etter at du har definert en varighet. Der hvor sluttidspunktet kan stilles inn vil displayet vise tidspunktet funksjonen forventes å være ferdig mens ikonet ⌚ blinker. Trykk deretter på ⏸️ for å bekrefte.



Plasser maten 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.



Vennligst merk: Ved å programmere en utsatt start for steking vil en alltid utelukke fasen for forvarming av ovnen. Ovnen vil gradvis nå den ønskede temperaturen, hvilket betyr at tilberedningstiden vil bli noe lenger enn forventet. I løpet av ventetiden, kan du bruke bryteren for å endre den programmerte sluttiden.

Trykk på ⌚ for å endre varigheten på tilberedningssyklusen. Bruk rulleknappen til å endre forsinkelsen i ventefasen, og trykk deretter på ⏸️ for å bekrefte.

3. AKTIVERE FUNKSJONEN

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

Trykk på ⏸️ når som helst for å stoppe den aktive funksjonen.

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.



På dette punktet kan døren åpnes, maten settes inn i ovnen og steking begynne.

Vennligst merk: Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet. Hvis døren åpnes i løpet av forvarmingen, vil den settes i pause.

Tilberedningstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase. Du kan alltid endre temperaturen du ønsker å nå ved å benytte bryteren.

5. ENDT TILBEREDNING

Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig.



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

Mens en programmert stekesyklus er på gang, vil steketiden øke avhengig av hvor lenge døren sto åpen, for å garantere best mulig resultat.

. TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk på 🔒 og hold inne i minst 5 sekunder.

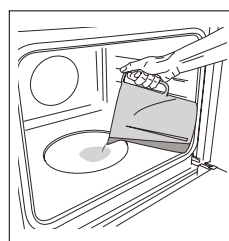


Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.

Vennligst merk: Tastelåsen kan også aktiveres mens steking pågår.

Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst ved å trykke på ⏸️.

SKÅNSOM DAMP



Bare når ovnen er kald kan hulrommet fylles med 200 ml drikkevann. Plasser maten i ovnen. Still inn og aktiver funksjonen: Til slutt, åpne forsiktig døren og la dampen sige ut langsomt.

Vennligst merk: Mens dampkoking pågår, må du ikke åpne døren og du må ikke fylle på vann.

NYTTIGE RÅD

SAMTIDIG TILBEREDNING AV FORSKJELLIGE MATVARER

Ved å benytte funksjonen "Forced Air" (tvungen luft) er det mulig å tilberede forskjellige mat samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke i ovnen.

KJØTT

Du kan bruke hvilken som helst ovnfast panne eller pyrex-form som passer til størrelsen på kjøttstykkene som skal tilberedes. Når du tilbereder store kjøttstykker (steker), er det best å tømme litt kraft i gryten og øse kraften over kjøttet under tilberedningen for å gi det mer smak. Vennligst merk deg at dampen skapes i løpet av denne operasjonen. Når steken er ferdig bør du la den stå og hvile i ovnen i 10–15 minutter, eller pakke den inn i aluminiumsfolie. For å oppnå et jevnt resultat når du griller kjøttstykker, bør du velge stykker med jevn tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre tilberedningstider. For å unngå at stykkene svis på overflaten, øker du avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått. Åpne døren forsiktig, da det kan strømme ut varm damp.

Vi anbefaler at det plasseres en langpanne med en halv liter drikkevann direkte under risten med maten, slik at sjuen fra kjøttet samles opp. Fyll opp ved behov.

DESSERTER

Delikate kaker stekes med den konvensjonelle funksjonen på én enkel rille.

Bruk langpanner i mørkt metall og plasser de alltid på risten som medfølger. Ved steking på flere riller, velges tvungen luftfunksjonen og kakeformene fordeles utover rillene, slik at den varme luften kan sirkulere.

For å undersøke om en kake med heving er stekt, stikker man i den med en tannpirker av tre i den øverste delen. Hvis tannpirkeren fortsetter å være tørr, er kaken ferdig.

Hvis man bruker klebefrie langpanner, skal man ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene. Dersom bakverket "svulmer ut" under steking, bør du bruke en lavere temperatur neste gang og vurdere å redusere mengden væske du tilfører eller røre mer forsiktig i blandingen. Bruk funksjonen "Konveksjonsbaking" for desserter med saftig fyll eller topping (som oste- eller fruktpaier). Dersom bunnen av kaken er for fuktig, bør du velge en lavere rille og strø bunnen med brød- eller kjekssmuler før du har i fyllet.

PIZZA

Smør brettene med litt olje slik at pizzaen blir sprø på undersiden. Fordel mozzarellaen på pizzaen når 2/3 av steketiden er gått.

HEVING

Det anbefales å dekke deigen med et fuktig kjøkkenhåndkle før den settes i ovnen. Hevetiden med denne funksjonen reduseres med ca. 1/3 i forhold til heving ved romtemperatur (20–25 °C). Tiden det tar for å heve en pizza er omtrent en time for 1 kg deig.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Ikke bruk damprensere.

Ikke bruk stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade

apparatets overflate.

Bruk vernehansker.

Ovnen må kobles fra strømmen før du utfører noen form for 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 korrosive eller slipende rengjøringsmidler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med apparat overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNVENDIGE OVERFLATER

- Etter hver gangs bruk må du la ovnen få kjøle seg ned, deretter rengjør du den, fortrinnsvis mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle rester eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke eventuell kondens som kan ha oppstått som et resultat av tilberedning av mat med høyt vanninnhold, må du la ovnen kjøle seg helt ned og deretter tørke den med en klut eller svamp.
- Dersom det er inngrodd skitt på de innvendige overflatene, anbefaler vi at du kjører den automatiske rengjøringsfunksjonen for å oppnå optimalt rengjøringsresultat.

- 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 fjernes med en vaskebørste eller svamp.

SKIFTE LYSPÆRE

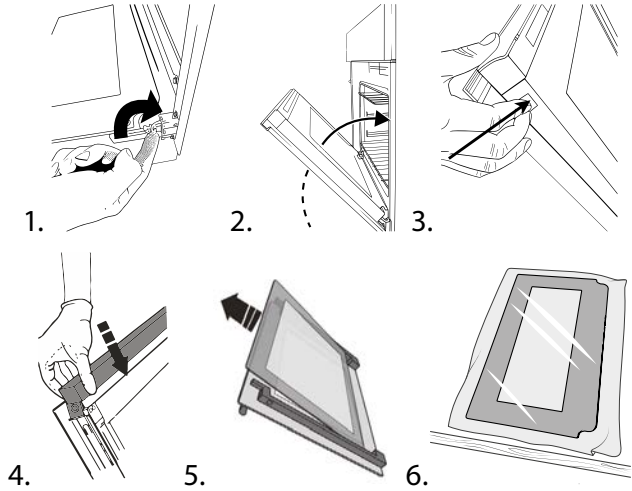
1. Koble ovnen fra effekt.
2. Skru løs dekselet fra lyset, skift ut pæren og skru dekselet tilbake på lyset.
3. Koble ovnen effekt strøm igjen.

Vennligst merk: Bruk bare 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). Lysepærene er tilgjengelige fra vår Ettersalgsservice.

Når halogenpærer brukes, må de ikke håndteres med bare hender siden fingeravtrykkene kan forårsake skade. Bruk ikke ovnen før lysdekslet er montert tilbake på plass.

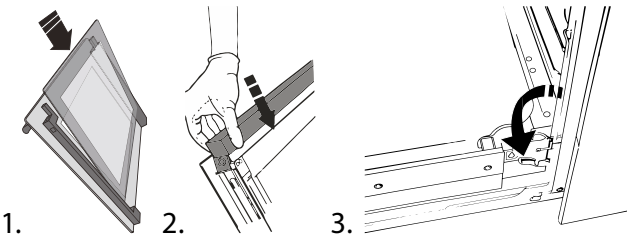
RENGJØR DET INNVENDIGE GLASSET I DØREN

- 1. Åpne ovnsdøren helt og aktiver hengselstopperen på begge sider.
- 2. Lukk deretter døren til den stopper i en sikker posisjon.
- 3. Trykk samtidig på de to festeklemmene.
- 4. Fjern den øvre kanten av døren ved å trekke den mot deg.
- 5. Løft og hold godt fast det indre glasset med begge hender og ta det ut
- 6. Legg den på et mykt underlag for rengjøring. Ikke fjern mellomliggende glass fra dørenheten.



NY MONTERING AV DØRGLASSET

- 1. Sett det innvendige glasset inn i dørenheten med den blanke siden mot ovnsrommet etter rengjøring.
- 2. Sett inn den øvre kanten av døren og trykk forsiktig til den klikker på plass
- 3. Fjern hengselstopperen på begge sider, og lukk deretter døren.



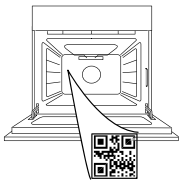
FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrudd. Koblet fra stikkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømmettet. Skru ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der. Sjekk om DEMO-modus er aktiv, og hvis ja, gå inn i innstillingsmenyen og deaktiver den.
Displayet viser bokstaven «F» etterfulgt av et tall eller en bokstav.	Feil på ovnen.	Kontakt kundesenteret og oppgi nummeret etter bokstaven « F».
Displayet viser uklar tekst og ser ut til å være ødelagt.	Et annet språk er stilt inn.	Kontakt kundesenteret
Ovnen gir fra seg lyder, selv når den er slått av.	Kjøleviften er i drift.	Åpne døren eller hold eller vent til kjøleprosessen er avsluttet.
Ovnen varmes ikke opp.	Når «DEMO» er «På» er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. DEMO vises på display hvert 60 sekund.	Følg denne fremgangsmåten for å gå ut av DEMO-modus: Trykk på i rekkefølge (totalt 6 tapp innen 10 sekunder). Du vil høre et pipesignal som bekrefter at operasjonen er vellykket utført. Klokken blinker i påvent av timeinnstillingen. På dette tidspunktet er ovnen klar til bruk.

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- Bruk av QR-koden i apparatet ditt
- Besøk vårt nettsted **docs.whirlpool.eu/docs**
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.

®/TM/© 2024 Whirlpool. Produsert på lisens.

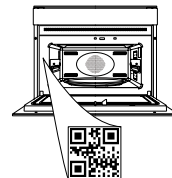


400020017154

**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

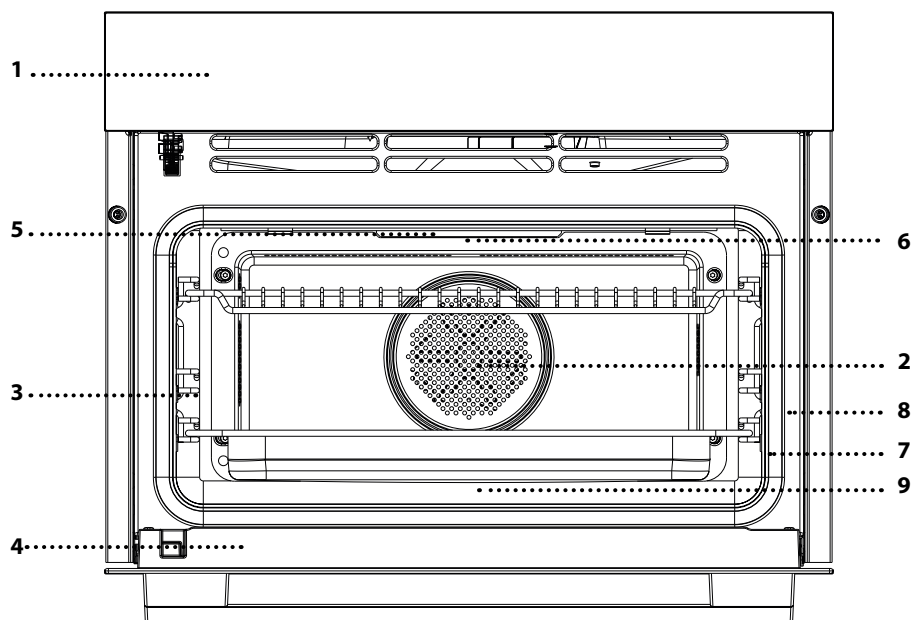
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.register10.eu

W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU



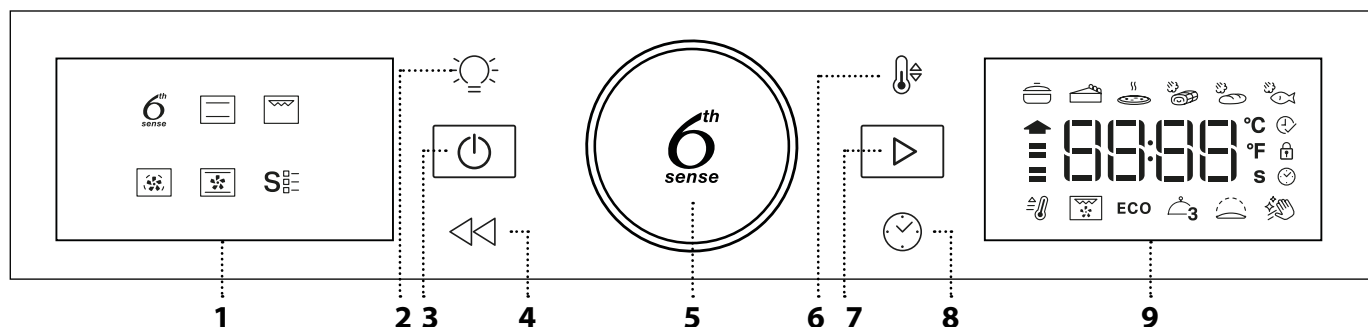
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator komory (niewidoczny) i grzałka okrągła (niewidoczna)
3. Ruszty drabinkowe (poziom jest zaznaczony z przodu piekarnika)
4. Drzwiczki
5. Grzałka górna/grill
6. Lampka
7. Miejsce podłączenia sondy do mięsa (jeżeli jest w zestawie)
8. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
9. Dolna grzałka (niewidoczna)

PANEL STEROWANIA



1. WYŚWIETLACZ Z LEWEJ STRONY

2. LAMPA WŁ./WYŁ.

Służy do włączania i wyłączania lampy w celu oszczędzania energii podczas długich cykli gotowania.

3. WŁ./WYŁ.

Do włączania i wyłączania kuchenki oraz do wyłączania aktywnych funkcji w dowolnym momencie.

4. POWRÓT

Aby wrócić do poprzedniego kroku. Długie naciśnięcie (5 s) włącza/wyłącza funkcję Keylock.

5. POKRĘTŁO/PRZYCIŚK FUNKCJI 6th SENSE

Służy do wyboru funkcji i regulacji wszystkich parametrów gotowania. Naciśnięcie , aby wybrać, dokonać ustawień, uzyskać dostęp do funkcji oraz parametrów, potwierdzić je oraz rozpocząć program gotowania.

6. TEMPERATURA

Dostosowanie temperatury lub poziomu grillowania.

7. ROZPOCZNIJ

Aby wybierać funkcje i potwierdzać ustawienia.

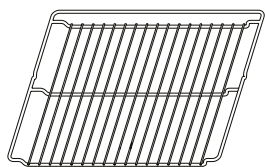
8. CZAS

Aby ustawić godzinę lub określić czas gotowania.

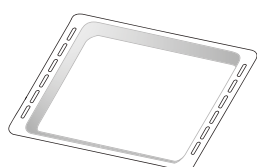
9. WYŚWIETLACZ Z PRAWEJ STRONY

AKCESORIA

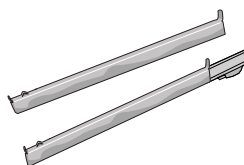
RUSZT



BLACHA DO PIECZENIA



WYSUWANE PROWADNICE PÓŁEK* (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

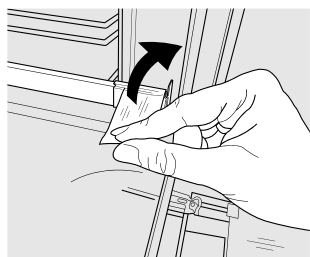


Liczba akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

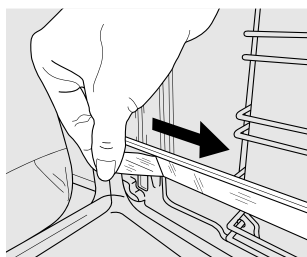
*Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

WYSUWANE PROWADNICE I STOJAKI DRABINKOWE

Przed użyciem piekarnika usunąć taśmę ochronną [a], a następnie folię ochronną [b] z prowadnic wysuwanych.



[a]



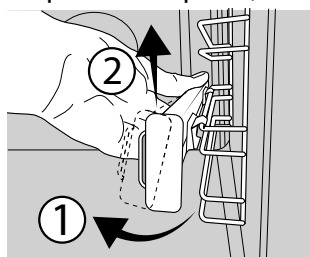
[b]

DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]

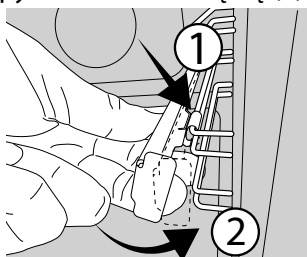
Pociągnąć dolną część prowadnicy wysuwanej, aby odciągnąć dolne haki (1) i pociągnąć prowadnicę wysuwaną do góry, zdejmując ją z górnych haków (2).

PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [d]

Zawiesić górne haki na prowadnicach półek (1), a następnie docisnąć dolną część prowadnic wysuwanych do prowadnic półek, aż zaczepy dolne zatrzasną się (2).



[c]



[d]

ZDEJMOWANIE I MONTAŻ RUSZTÓW DRABINKOWYCH

1. Aby wyjąć drabinkę, należy mocno złapać zewnętrzną część drabinek i pociągnąć ją do siebie, wyjmując z osadzenia wspornik i dwie wewnętrzne blokady.
2. Aby ponownie zamontować drabinkę, należy umieścić ją w pobliżu komory i włożyć dwie blokady w osadzenie. Następnie należy umieścić część zewnętrzną w osadzeniu, zamontować wspornik i mocno docisnąć w stronę ścianki komory, aby upewnić się, że drabinka są odpowiednio zabezpieczone.

FUNKCJE

FUNKCJE 6th SENSE

Korzystając z funkcji „6th Sense”, wystarczy wybrać rodzaj, wagę lub ilość potrawy, by osiągnąć najlepsze możliwe rezultaty. Kuchenka mikrofalowa automatycznie obliczy optymalne ustawienia, a następnie będzie je odpowiednio dostosowywać w trakcie gotowania. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli pieczenia. Ze względu na różnorodność żywności, czas gotowania jest ustawiony na średnim poziomie. Zawsze zalecamy sprawdzenie, czy potrawa jest odpowiednio wysmażona, a w razie potrzeby wydłużenie czasu gotowania, aby osiągnąć odpowiedni stopień wysmażenia. Niektóre cykle automatyczne dają możliwość wcześniejszego ustawienia poziomu gotowania niższego lub wyższego niż domyślny (patrz paragraf Stopień wysmażenia w sekcji Codzienne użytkowanie).



ZAPIEKANKA I PIECZONY MAKARON

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę zapiekania dań z makaronem. Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.



WYROBY PIEKARNICZE SŁODKIE

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów ciast. Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.



PIZZA

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów ciast. Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.



DELIKATNE MIĘSO NA PARZE / DELIKATNY CHLEB NA PARZE / DELIKATNA RYBA NA PARZE



Korzystając z funkcji , można osiągnąć wspaniałe rezultaty, co dzięki użyciu pary podczas gotowania.



Tylko wówczas, gdy piekarnik jest nierozgrzany, należy na jego dno wlać 150 ml wody pitnej i wybrać określoną funkcję do przygotowywania potrawy. Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.

INNE FUNKCJE



KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie.



GRILL

Do grillowania steków, kebabów i kielbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zalecamy używanie blachy na ściekający tłuszcz do zbierania soków wydzielanych podczas pieczenia: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej 500 ml wody pitnej.



TERMOOBIEG

Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

Zamiana pozycji blach do pieczenia podczas cyklu pieczenia może poprawić wyniki w przypadku niektórych kategorii żywności. Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie.



PIECZ. KONWEKCYJNE

Do gotowania mięsa, pieczenia ciast z nadzieniem lub pieczenia faszerowanych warzyw na maksymalnie dwóch półkach jednocześnie. Zaleca się zamianę położenia blach po upływie połowy czasu pieczenia. Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie.



FUNKCJE SPECJALNE



SZYBKIE NAGRZEWANIE

W celu szybkiego nagrzania piekarnika. Po zakończeniu nagrzewania urządzenie automatycznie wybierze funkcję „Termoobieg”. Produkty żywnościowe mogą zostać umieszczone w kuchence dopiero po zakończeniu wstępnego nagrzewania.



TURBO GRILL

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.



ECO CYKL ECO

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światelko kontrolki pozostanie wyłączone podczas pieczenia. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.



MENU COOK 3

Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na trzech poziomach. Funkcji tej można użyć do przygotowania kompletnego posiłku. Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie.



WYRASTANIE

Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować wysoką jakość wyrastania ciasta, nie należy włączać tej funkcji, kiedy urządzenie jest wciąż nagrzane po poprzednim cyklu pieczenia.



SAMOCZYSZCZENIE HYDRO

Po wybraniu ikony naciśnij przycisk 1, aby uruchomić funkcję samoczyszczenia hydro. W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Na dno piekarnika wlać 200 ml pitnej wody i uruchomić funkcję, upewniając się, że piekarnik jest zimny. Aktywować funkcję tylko wtedy, gdy piekarnik ma temperaturę pokojową.



PIRO

Po wybraniu ikony naciśnij przycisk 2, aby uruchomić funkcję piro.

Aby wyeliminować rozpryski ze ścianek komory piekarnika, dostępne są dwa cykle samooczyszczania w wysokich temperaturach. Pełny cykl (piro) trwający 2 godziny i krótszy cykl (piro eco) trwający 1 godzinę 15 minut (obróć pokrętkę, aby ustawić czas trwania ECO).

Możliwe jest ustawienie opóźnionego startu.

Przed uruchomieniem funkcji piro należy otworzyć drzwiczki, aby wyjąć lub sprawdzić zawartość wewnątrz komory piekarnika (akcesoria - w tym prowadnice półek).

Zalecamy korzystanie z krótszego cyklu w regularnych odstępach czasu. Natomiast pełnego cyklu należy używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest bardzo mocno zabrudzony.

- Nie dotykać piekarnika w trakcie cyklu czyszczenia piro. Dzieci i zwierzęta należy trzymać z dala od piekarnika w trakcie i po jego zakończeniu (aż do zakończenia wietrzenia pomieszczenia).
- Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piro należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice poziome). Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji piro wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone.
- Dla uzyskania optymalnych wyników czyszczenia przez zastosowaniem funkcji „Pirolizy” usunąć pozostałe resztki z komory i wyczyścić szkło drzwiczek wewnętrznych.
- Podczas funkcji piro drzwiczki pozostają zablokowane, dopóki temperatura wewnątrz piekarnika po zakończeniu funkcji piro nie powróci do niższego poziomu. Przed przystąpieniem do czyszczenia powierzchni wewnętrznych należy odczekać, aż piekarnik całkowicie ostygnie.

PIERWSZE UŻYCIE

1. USTAWIANIE CZASU

Przy pierwszym włączeniu kuchenki konieczne będzie ustawienie czasu.



Zaczną migać dwie cyfry godzin: Obrócić pokrętkę, aby wybrać godziny i wcisnąć , aby potwierdzić.



Zaczną migać dwie cyfry minut. Obrócić pokrętkę, aby ustawić minuty i nacisnąć , aby potwierdzić.

Uwaga: Aby zmienić czas w późniejszym czasie, nacisnąć i przytrzymać  przez co najmniej jedną sekundę, kiedy piekarnik jest wyłączony, a następnie powtórzyć czynności opisane powyżej.

W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zajść potrzeba ponownego ustawienia czasu.

2. USTAWIANIE ZUŻYCIA ENERGII

Włączyć urządzenie.

Wyłączyć urządzenie, a następnie od razu* przytrzymać wcisnięty przycisk temperatury  przez 5 sekund, aż na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie bieżącego ustawienia mocy (tj. 13 A lub 16 A).



Obrócić pokrętkę, aby zmienić wartość i nacisnąć je, aby potwierdzić swój wybór.

Gdy wartość zostanie potwierdzona, wskaźnik przestanie migać i będzie wyświetlany nieprzerwanie przez 3 sekundy, po czym rozlegnie się długi sygnał dźwiękowy. Następnie, urządzenie wyłączy się.

* Długie naciśnięcie przycisku da efekt tylko wtedy, gdy nastąpi nie później niż 30 sekund od przejścia urządzenia w stan wyłączenia (spoczynku). Dlatego konieczne jest natychmiastowe włączenie i wyłączenie urządzenia oraz naciśnięcie przycisku.

3. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.

Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić go włączonym przez około godzinę, najlepiej stosując funkcję z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg” lub „Piec. konwekcyjne”).

Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Gdy kuchenka jest wyłączona, na wyświetlaczu pokazywany jest tylko czas. Nacisnąć i przytrzymać , aby włączyć kuchenkę. Zmieniając ustawienia pokrętką zapoznać się z głównymi funkcjami dostępnymi na wyświetlaczu z lewej strony. Wybrać odpowiednią opcję i wcisnąć .



Aby wybrać szczegółowe opcje funkcji (jeżeli są dostępne), wybrać główną funkcję, a następnie wcisnąć , aby zatwierdzić i przejść do menu funkcji.



Zmieniając ustawienia pokrętką zapoznać się z opcjami funkcji dostępnymi na wyświetlaczu z lewej strony. Wybrać odpowiednią opcję i wcisnąć , aby zatwierdzić wybór.

2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej

ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można kolejno zmieniać.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL (TEMPERATURA / POZIOM GRILLA)



Jeżeli na ekranie miga ikonka °C/°F, zmienić wartość za pomocą pokrętki, a następnie wcisnąć , aby zatwierdzić wybór i kontynuować zmianę ustawień kolejnych parametrów (o ile to możliwe).

Jednocześnie istnieje możliwość ustawiania poziomu funkcji grilla (3 = wysoka, 2 = średnia, 1 = niska).



Uwaga: Po uruchomieniu funkcji można zmienić temperaturę lub poziom grillowania, naciskając  lub obracając bezpośrednio pokrętkę.

CZAS TRWANIA



Gdy na ekranie miga ikona ⌚, użyć pokrętki regulacji, aby ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając 🔑. Nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania, jeśli chcesz rozpocząć cykl bez czasu, naciśnij 🔑, aby potwierdzić i uruchomić funkcję.

W tym przypadku nie można ustawić czasu zakończenia pieczenia za pomocą zaprogramowania opóźnionego startu.

Uwaga: Można zmienić ustawiony w trakcie pieczenia czas, naciskając ⌚. Aby zmienić godzinę należy obrócić pokrętkę i nacisnąć 🔑 w celu potwierdzenia.

USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ OPÓŹNIENIE ROZPOCZĘCIA PROGRAMU

Dla wielu funkcji, po ustawieniu czasu pieczenia, można opóźnić uruchomienie funkcji, programując czas jej zakończenia. Jeżeli możliwa jest zmiana czasu zakończenia, na wyświetlaczu pojawi się przewidywana godzina zakończenia funkcji, a ikonka danej funkcji ⌚ miga - naciśnij, aby potwierdzić.



Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upływie czasu obliczonego tak, aby cykl gotowania/pieczenia zakończył się o ustalonej godzinie.



Uwaga: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase. Piekarnik stopniowo nagrzewa się do wybranej temperatury, co oznacza, że czas pieczenia jest nieco wydłużony w porównaniu z gotowaniem z fazą wstępnego nagrzewania. W czasie oczekiwania można zmienić zaprogramowany czas zakończenia gotowania za pomocą pokrętki.

Naciśnij ⌚, aby zmienić czas trwania cyklu gotowania. Za pomocą pokrętki zmień opóźnienie w fazie oczekiwania, a następnie naciśnij przycisk 🔑, aby potwierdzić.

3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Po wprowadzeniu wszystkich żądanych ustawień nacisnąć ➡, aby włączyć funkcję.

Aby wstrzymać wykonywanie bieżącej funkcji, w dowolnym momencie można nacisnąć i przytrzymać 0, aby wstrzymać.

4. NAGRZEWANIE

Niektóre funkcje obejmują fazę wstępnego nagrzewania piekarnika: Po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje, że faza wstępnego nagrzewania jest aktywna.



Kiedy ta faza zostanie zakończona, będzie słychać sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę.



W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, włożyć potrawę do piekarnika, zamknąć drzwiczki i rozpocząć cykl.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw.

Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania wstrzyma nagrzewanie piekarnika.

Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania.

You can always change the temperature you want to reach using the knob.

5. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.



Aby wydłużyć czas gotowania bez zmiany ustawień, ustaw nowy czas za pomocą pokrętki i wciśnij ➡ lub 🔑.

Podczas cyklu gotowania czas gotowania zostanie wydłużony o czas, w którym drzwi były otwarte, aby zagwarantować najlepsze wyniki procesu.

. KEY LOCK

Aby zablokować klawiaturę, naciśnij i przytrzymaj 🔑 przez co najmniej 5 sekund.

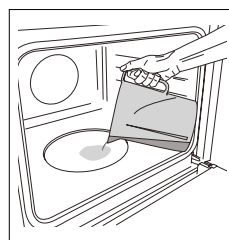


Powtórzenie tej procedury spowoduje zdjęcie blokady klawiatury.

Uwaga: Blokada klawiatury może być także uruchomiona podczas gotowania.

Ze względów bezpieczeństwa w każdym momencie piekarnik można wyłączyć, wciskając 🔑.

GENTLE STEAM



Dopiero gdy piekarnik jest zimny, wypełnić wytłoczenie wgłębienia 200 ml wody pitnej. Włożyć danie. Ustawić i aktywować funkcję: Na koniec ostrożnie otworzyć drzwiczki, aby para mogła swobodnie wydobywać się z piekarnika.

Uwaga: Podczas gotowania na parze nie wolno otwierać drzwiczek piekarnika i nie należy dolewać wody.

PRAKTYCZNE PORADY

JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

Korzystając z funkcji „Termoobieg”, można jednocześnie piec różne potrawy wymagające tej samej temperatury (np: ryby i warzywa), umieszczając je na różnych półkach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

MIĘSO

Użyć dowolnego rodzaju tacy piekarnika lub naczynia żaroodpornego dostosowanego do wielkości przyrządzanej porcji mięsa. W przypadku pieczenia zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości rosołu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Należy pamiętać, że w trakcie tej operacji jest wytwarzana para. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10–15 min lub zawinąć w folię aluminiową. Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube porcje mięsa wymagają dłuższego czasu przyrządzania. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia. Ostrożnie otworzyć drzwi, ponieważ z urządzenia może wydostać się gorąca para. Zaleca się stosowanie tacy, na której będą gromadzić się ściekające soki — należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym grillowane są produkty. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

DESERY

Delikatne desery należy piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwencjonalnego tylko na jednym poziomie.

Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie dostarczonym wraz z piekarnikiem. Do pieczenia na kilku poziomach należy wybierać funkcję termoobiegu i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby zapewnić swobodną cyrkulację powietrza.

Aby sprawdzić, czy ciasto jest już gotowe, wsunąć drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli patyczek pozostaje suchy, ciasto jest gotowe.

Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę. W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach. Jeśli wypiek „pęcznieje” podczas pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę i rozważyć zmniejszenie ilości dodawanego płynu lub łagodniejsze mieszanie ciasta. Ciasta z soczystym nadzieniem lub dodatkami (takimi jak serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji „Piec. Konwekcyjne”. Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższego poziomu i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

PIZZA

Nasmarować blachę niewielką ilością tłuszczu, aby spód pizzy był bardziej chrupiący. Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia ułożyć na pizzy mozzarellę.

WYRASTANIE

Zleca się przykrycie ciasta wilgotną ściereczką przed umieszczeniem w piekarniku. Czas wyrastania przy użyciu tej funkcji jest krótszy o ok. jedną trzecią w porównaniu z czasem wyrastania w temperaturze pokojowej (20–25°C). Czas wyrastania ciasta na pizzę to mniej więcej godzina na 1 kg ciasta.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ

mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Używać rękawic ochronnych.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu pozostawić piekarnik do schłodzenia, a następnie oczyścić, najlepiej jeżeli urządzenie jest jeszcze ciepłe i usunąć resztki jedzenia lub plamy. Aby usunąć wilgoć zgromadzoną podczas pieczenia produktów o dużej zawartości wody, pozostawić piekarnik do całkowitego schłodzenia, a następnie osuszyć szmatką lub gąbką.
- jeśli występują uporczywe zabrudzenia we wnętrzu piekarnika, zalecamy przeprowadzenie cyklu automatycznego czyszczenia dla uzyskania optymalnych rezultatów czyszczenia.
- Aby ułatwić sobie czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

WYMIANA ŻARÓWKI

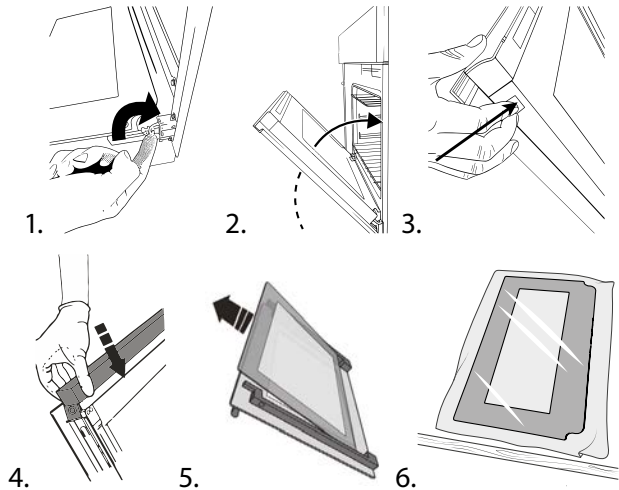
- Odłączyć piekarnik od zasilania.
- Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
- Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 20-40 W/230 V typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

- Jeśli używane są żarówki halogenowe, nie wolno dotykać ich gołymi rękami – ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

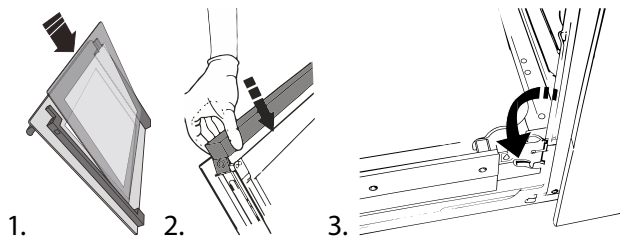
WYCZYŚCIĆ WEWNĘTRZNĄ SZYBĘ DRZWICZEK

- 1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika i aktywować blokadę zawiasów po obu stronach.
- 2. Następnie zamknąć drzwiczki, aż zatrzymają się w bezpiecznej pozycji.
- 3. Jednocześnie nacisnąć dwa zaciski mocujące.
- 4. Wyjąć górną krawędź drzwiczek, pociągając ją do siebie.
- 5. Podnieść i mocno przytrzymać wewnętrzną szybę obiema rękami i wyjąć ją
- 6. Przed czyszczeniem należy umieścić ją na miękkiej powierzchni. Nie należy wyjmować szyby pośredniej z zespołu drzwiczek.



JAK ZMIEŃIĆ POŁOŻENIE SZYBY W DRZWICZKACH

- 1. Włożyć wewnętrzną szybę po wyczyszczeniu do zespołu drzwiczek błyszczącą stroną w kierunku komory piekarnika.
- 2. Wsunąć górną krawędź drzwiczek i delikatnie docisnąć, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu
- 3. Wyjąć ograniczniki zawiasów po obu stronach, a następnie zamknąć drzwiczki.

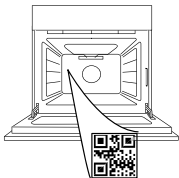


ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Odcięcie zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła. Sprawdź, czy tryb DEMO jest aktywny, jeśli tak, wejdź do menu ustawień i dezaktywuj go.
Wyświetlacz pokazuje literę "F", po której następuje liczba lub litera.	Awaria piekarnika.	Skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej i podać numer następujący po literze „F”.
Wyświetlacz pokazuje niewyraźny tekst i wygląda na uszkodzony.	Inny zestaw językowy.	Skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej
Piekarnik wydaje głośne dźwięki, nawet jeśli jest wyłączona.	Wentylator chłodzący jest włączony.	Otworzyć lub przytrzymać drzwiczki, lub odczekać, aż urządzenie zakończy proces chłodzenia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Co każde 60 s na wyświetlaczu pojawia się opcja DEMO.	Aby wyjść z trybu DEMO, wykonać poniższą procedurę: Naciśnij kolejno (łącznie 6 dotknięć w ciągu 10 sekund). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy oznaczający, że czynność się powiodła. Zegar miga w oczekiwaniu na ustawienie godziny. W tym momencie kuchenka jest gotowa do użycia.

Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Korzystanie z kodu QR w urządzeniu
- Korzystanie z naszej strony internetowej docs.whirlpool.eu/docs
- Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.



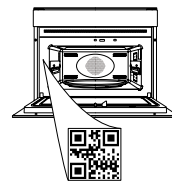
400020017154



TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

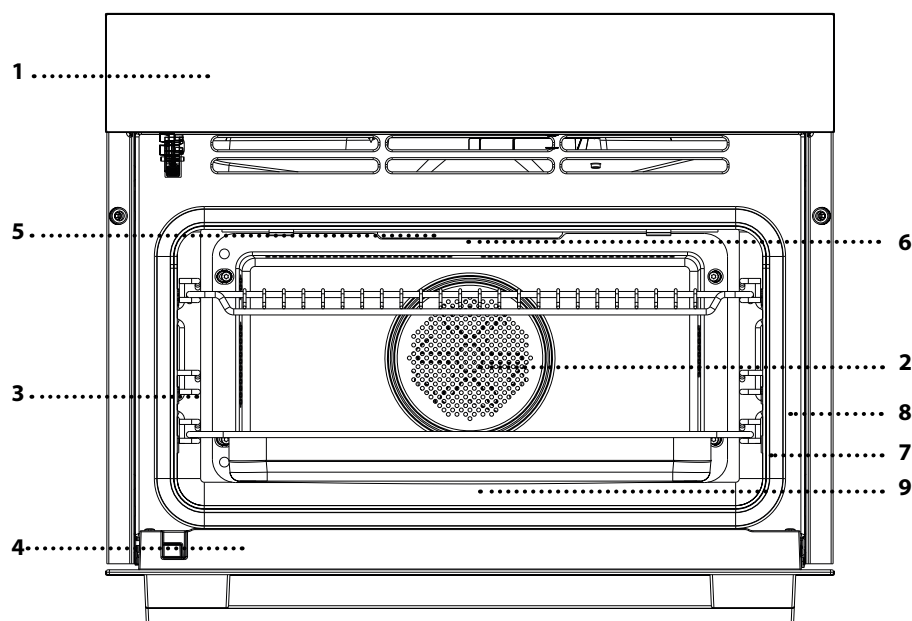
För att få mer omfattande service, vänligen registrera din produkt på www.register10.eu

SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT FÖR ATT FÅ MER INFORMATION



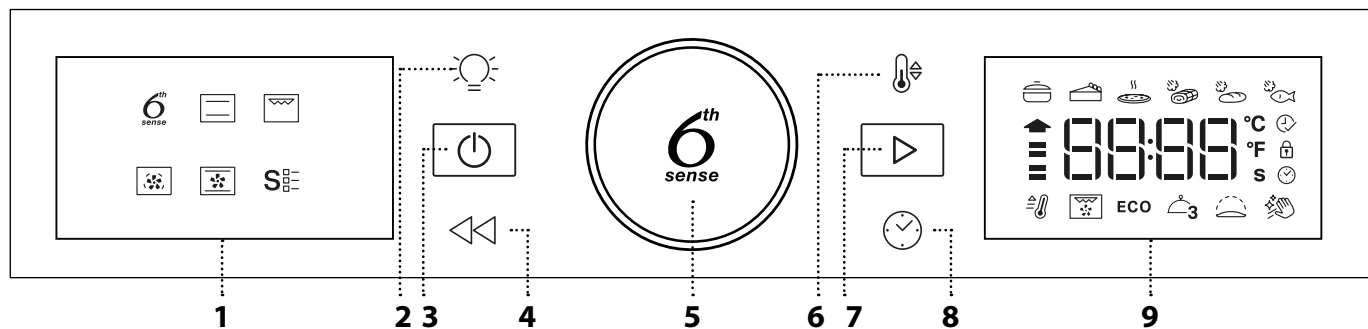
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Ugnsläkt (ej synlig) och cirkulärt värmeelement (ej synligt)
3. Ugnsstegar (nivån anges på ugnens framsida)
4. Lucka
5. Övre värmeelement/grill
6. Lampa
7. Instickstermometers införingspunkt (på vissa modeller)
8. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
9. Nedre värmeelement (inte synligt)

KONTROLLPANEL



1. VÄNSTER DISPLAY

2. LAMPA PÅ/AV

För att tända och släcka lampan för att spara energi vid tillagningsprogram som varar länge.

3. PÅ/AV

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

4. TILLBAKA

För att gå tillbaka till föregående steg. En långt tryck (5 s) aktiverar/avaktiverar knapplåset.

5. RATT / 6th SENSE-KNAPP

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

6. TEMPERATUR

För att justera temperaturen eller grillnivån.

7. START

För att starta funktioner och bekräfta inställningar.

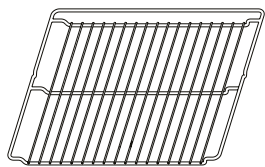
8. TID

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

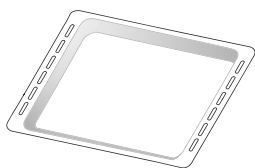
9. HÖGER DISPLAY

TILLBEHÖR

GALLER

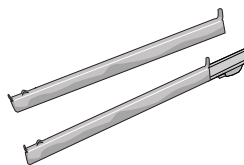


LÅNGPANNA



UTDRAGSSKENOR*

(ENDAST på VISSA MODELLER)

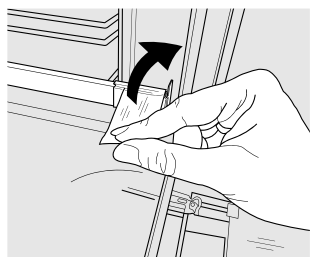


Antalet tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.

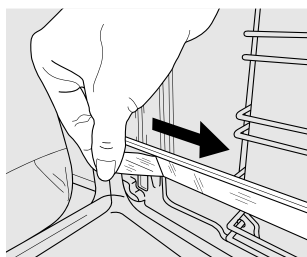
*Andra tillbehör kan köpas separat av eftermarknadstjänsten.

UTDRAGSSKENOR OCH UGNSSTEGAR

Innan ugnen används ska man ta bort skyddstejpen [a] och sedan plastfilmen [b] från glidskenorna.



[a]



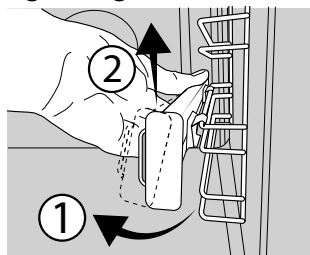
[b]

TA BORT UTDRAGSSKENORNA [c]

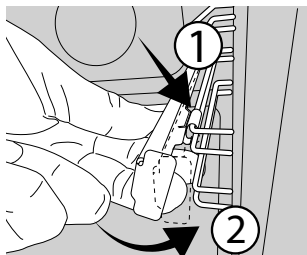
Dra i den nedre delen av utdragsskenan för att koppla loss de nedre krokarna (1) och dra utdragsskenorna uppåt så att de avlägsnas från de övre krokarna (2).

SÄTTA TILLBAKA UTDRAGSSKENORNA [d]

Häkta fast de övre krokarna på ugnsstegarna (1) och tryck sedan den nedre delen av utdragsskenan mot ugnsstegarna tills de nedre krokarna klickar fast (2).



[c]



[d]

TA AV OCH SÄTTA PÅ UGNSSTEGARNA

1. För att ta bort ugnsstegarna, ta ett stadigt tag i ugnsstegens yttre del och dra den mot dig så att hållaren och de två inre stiften lossnar från sätet.
2. För att sätta tillbaka ugnsstegarna, placera dem nära ugnsväggen och sätt först in de två stiften i deras säten. Placera sedan den yttre delen nära dess säte, för in hållaren och tryck kraftigt mot ugnsväggen för att säkerställa att ugnsstegarna sitter fast ordentligt.

FUNKTIONER

6th SENSE-FUNKTIONER

Med 6th Sense-funktionerna behöver du bara välja matens typ och vikt eller mängd för att uppnå bästa möjliga resultat. Ugnen beräknar automatiskt de optimala inställningarna och fortsätter att ändra dem medan tillagningen fortskrider. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt. På grund av matens varierande egenskaper är tillagningstiden inställd på en genomsnittlig nivå. Vi rekommenderar alltid att kontrollera att maten är färdig på insidan och att förlänga tillagningstiden om nödvändigt för att maten ska vara färdiglagad. Vissa automatiska program ger möjlighet att i förväg ställa in en tillagningsnivå som är lägre eller högre än standardinställningen (se stycket om tillagningsnivå i avsnittet Daglig användning).



GRYTA OCH UGNSBAKAD PASTA

Denna funktion väljer automatiskt det bästa temperaturområdet och den bästa tillagningsmetoden för pastarätter. Värm inte upp ugnen innan maten läggs in.



SÖTA BAKVERK

Denna funktion väljer automatiskt det bästa temperaturområdet och den bästa tillagningsmetoden för alla typer av tårta. Värm inte upp ugnen innan maten läggs in.



PIZZA

Denna funktion väljer automatiskt det bästa temperaturområdet och den bästa tillagningsmetoden för alla typer av pizza. Värm inte upp ugnen innan maten läggs in.



MILD ÅNGA FÖR KÖTT / MILD ÅNGA FÖR BRÖD / MILD ÅNGA FÖR FISK

Funktionerna ger utmärkta resultat tack vare att ånga tillsätts i tillagningsprogrammen. När ugnen är kall, håll 150 ml kranvatten på botten av ugnen och välj önskad tillagningsfunktion. Värm inte upp ugnen innan maten läggs in.

ANDRA FUNKTIONER



ÖVER/UNDERVÄRME

För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar.



GRILL

För att grilla stekar, grillspett och korv, tillaga grönsaksgratäng eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.



FORCED AIR (VARMLUFT)

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.

Att växla plats på bakplåtarna under tillagningsprogrammet kan förbättra resultaten för vissa matkategorier. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar.



KONVEKTIONS BAKNING

För att tillaga kött, baka kakor med fyllning eller rosta fyllda grönsaker på max två falsar samtidigt. Det är en bra idé att växla plats på bakplåtarna halvvägs genom tillagningen.

För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar.



SPECIALFUNKTIONER



SNABB FÖRVÄRMNING

För snabb förvärmning av ugnen. När förvärmningen är klar väljer ugnen automatiskt funktionen "Varmluft". Vänta tills förvärmningen är färdig innan du lägger in maten i ugnen.



TURBO GRILL

För att steka större köttbitar (lammlägg, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

ECO EKO-PROGRAM

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska effektförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.



MENYN COOK 3

För att samtidigt laga olika typ av mat som kräver samma ugnstemperatur på tre olika nivåer. Denna funktion kan användas för att tillaga en komplett måltid. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar.



JÄSNING

För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra jäsningsresultat får inte funktionen aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagning.



HYDRO SJÄLVRENGÖRING

Välj ikonen och tryck på 1 för att köra hydro-självrengöringsfunktionen. Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Håll 200 ml kranvatten i botten på ugnen och aktivera funktionen när ugnen är kall. Starta funktionen först när ugnen har rumstemperatur.



PYRO

Välj ikonen och tryck på 2 för att köra pyrofunktionen.

För att eliminera matstänk från ugsutrymmets väggar finns det två självrengöringsprogram med höga temperaturer. Ett fullt program (Pyro) på 2 timmar och ett kortare program (Pyro Eco) på 1 timme och 15 minuter (vrid på vredet för att ställa in ECO).

Det går att ställa in en fördröjd start.

Innan du startar Pyro-funktionen måste du öppna luckan för att ta bort eller kontrollera innehållet i ugsutrymmet (tillbehör - inklusive sidostegarna).

Vi rekommenderar att använda det snabbare programmet med jämna mellanrum och det fullständiga programmet endast när ugnen är mycket smutsig.

- Vidrör inte ugnen under pyro-rengöringen. Håll barn och djur borta från ugnen under och efter (tills rummet har luftats klart).
- Ta bort alla tillbehör delar (inklusive sidostegarna) från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen står under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda medan Pyro-programmet körs.
- Ta bort alltför stora rester inne i ugsutrymmet och rengör det inre luckglaset innan du använder Pyro-funktionen för ett optimalt rengöringsresultat.
- Under Pyro-funktionen förblir luckan låst tills temperaturen i ugnen vid slutet av Pyro-funktionen har återgått till en lägre nivå. Vänta tills ugnen har svalnat helt innan du rengör de inre ytorna.

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

1. STÄLLA KLOCKAN

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



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



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

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

Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott.

2. STÄLLA IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

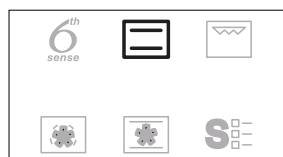
Slå på apparaten.

Stäng av apparaten och tryck omedelbart* på temperaturknappen och håll den intryckt i 5 sekunder tills displayen visar aktuell effektinställning (t.ex. "13 A" eller "16 A"), blinkande.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

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



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



Vrid vredet för att visa de tillgängliga underfunktionerna på höger display. Välj en och tryck på för att bekräfta.

2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

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



Vrid vredet för att ändra värdet och tryck på vredet för att bekräfta det valda värdet.

När värdet är bekräftat slutar det att blinka och visas med fast ljus i 3 sekunder samtidigt som en lång ljudsignal avges. Sedan stängs apparaten av.

* Den långa knapptryckningen ger effekt endast om den sker inom högst 30 sekunder efter det att apparaten stängdes av (standby). Detta är skälet till att det är nödvändigt att sätta på och stänga av apparaten och trycka på knappen omedelbart.

3. VÄRMA UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter. Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm ugnen till 200 °C i cirka en timme, helst med hjälp av en funktion med luftcirkulation (t.ex. "Varmluft" eller "Över/underv.& Fläkt").

Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

TEMPERATUR/GRILLNIVÅ



När ikonen °C blinkar på displayen, vrid på vredet för att ändra värdet och tryck på för att bekräfta och fortsätta ändra efterföljande inställningar (om möjligt).

Du kan även ställa in grillnivån (3 = hög, 2 = medel, 1 = låg) samtidigt.



Observera: När funktionen har startat kan du ändra temperaturen eller grillnivån genom att trycka på eller vrida på ratten.

TIDSLÄNGD

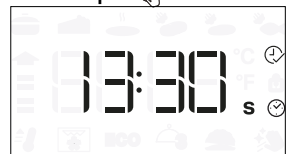


När ikonen  blinkar på displayen, använd justeringsratten för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på  för att bekräfta. Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill starta ett program utan tidsinställning. Tryck på  för att bekräfta och starta funktionen. I så fall kan du inte ställa in sluttiden genom att programmera en fördröjd start.

Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på . Vrid ratten för att ändra timmen och tryck på  för att bekräfta.

STÄLLA IN TILLAGNINGENS SLUTTID/ FÖRDRÖJD START

I många av funktionerna kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess sluttid. När det går att ställa in sluttiden visar displayen den tid då funktionen förväntas vara klar medan ikonen  blinkar, tryck sedan på  för att bekräfta.



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 uppnår önskad temperatur gradvis, vilket innebär att tillagningstiderna kan bli något längre än när man använder en förvärmningsfas. Under väntetiden kan du använda ratten för att ändra den programmerade sluttiden.

Tryck på  för att ändra tillagningsprogrammets varaktighet. Använd rotationsvredet för att ändra fördröjningen av väntetiden och tryck sedan på  för att bekräfta.

3. AKTIVERA FUNKTIONEN

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

Du kan när som helst trycka på  och hålla den intryckt för att stoppa funktionen som är aktiv för tillfället.

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.



Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen, stäng luckan och starta programmet.

Observera: Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet.

Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att pausas.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

Du kan alltid ändra temperaturen som ska uppnås med hjälp av ratten.

5. TILLAGNINGENS SLUT

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



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

Medan ett programmerat tillagningsprogram pågår kommer tillagningstiden att öka, baserat på hur länge luckan öppnas, för att garantera optimalt resultat.

. KNAPPLÅS

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

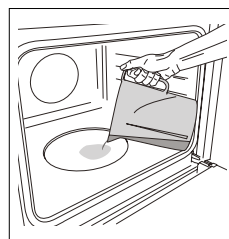


Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.

Observera: Tangentlåset kan även aktiveras medan tillagningen pågår.

Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att trycka på .

MILD ÅNGA



Först när ugnen är kall, fyll ugnsutrymmets fördjupning med 200 ml kranvatten. Sätt in maten i ugnen.

Ställ in och aktivera funktionen: Öppna försiktigt luckan när programmet är klart och släpp långsamt ut ångan.

Observera: Under ångtillagning får luckan inte öppnas. Fyll aldrig på vattnet.

GODA RÅD

TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT

Med funktionen Varmluft kan du tillaga olika sorters mat samtidigt (t.ex. fisk och grönsaker) på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

KÖTT

Använd alla typer av formar eller pyrexformar som passar för storleken på det köttstycke som skall tillagas. När du steker kött är det bra om du håller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. Se upp för ångan som skapas när detta görs. När steken är klar, låt den vila i ugnen i ytterligare 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie. När du ska grilla kött blir tillagningen mer jämn om du använder bitar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. För att undvika att de bränns på ytan, placera dem på större avstånd från grillen genom att sätta gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet när 2/3 av tiden har gått. Var försiktig när du öppnar luckan eftersom ånga kommer ut.

För att samla upp köttsaften rekommenderar vi att placera en långpanna fylld med en halvliter kranvatten strax under gallret där maten ligger. Fyll på om nödvändigt.

DESSERTER

Baka efterrätter med Över/undervärme på en enda ugnsfals.

Använd bakformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera nivåer, välj funktionen med varmluft och placera tårtformarna i sicksack på gallren, så att luftcirkulationen fungerar väl.

För att se om ett jäst bakverk är klart, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan kommer ut ren är kakan färdig.

Om du använder teflonformar ska du inte smörja kanterna eftersom kakan då kanske inte jäser jämnt på sidorna. Om bakverket "sväller" under gräddningen, använd en lägre temperatur nästa gång och minska eventuellt mängden tillsatt vätska eller blanda smeten mer försiktigt. För efterrätter med flytande fyllning (såsom cheesecake eller fruktpaj), använd funktionen "Över/underv.& Fläkt". Om botten på en tårta är blöt, så sänk falsen och strö bröd- eller kaksmulor på kakkbotten före du tillsätter fyllningen.

PIZZA

Smörj plåtarna en aning för att få en knaprigare pizza även i botten. Sprid ut mozzarellaost över pizzan då den gräddats 2/3 av tiden.

JÄSNING

Vi rekommenderar att du alltid täcker över deg som ska jäsas innan du placerar den i ugnen. Jäsningstiden med denna funktion reduceras med cirka en tredjedel jämfört med jäsningstid i rumstemperatur (20-25 °C). Jäsningstiden för pizza är ungefär en timme för 1 kg deg.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

Använd inte ångrengöring.

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.

UTSIDAN

- 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.

INSIDAN

- 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 eventuell kondens som bildats efter att ha tillagat mat med hög vattenhalt ska du låta ugnen svalna helt och sedan torka av den med en trasa eller svamp.
- Om det sitter envist smuts på de inre väggarna rekommenderar vi att köra den automatiska rengöringsfunktionen för bästa rengöringsresultat.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

TILLBEHÖR

Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

ATT BYTA GLÖDLAMPA

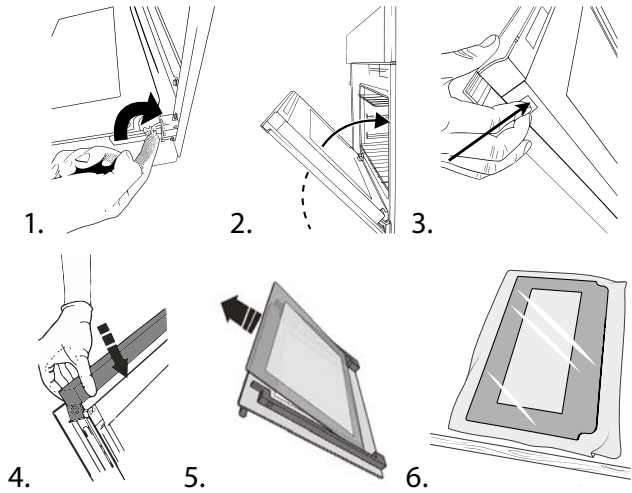
1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Skruva av lampans kåpa, byt ut glödlampan och skruva fast kåpan på lampan igen.
3. Anslut ugnen till elnätet igen.

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). Lamporna 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 lampkåpan har satts tillbaka på plats.

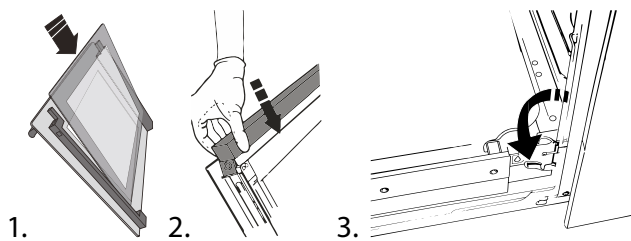
RENGÖRA LUCKANS INRE GLAS

- 1. Öppna ugnsluckan helt och aktivera gångjärnsstoppet på båda sidor.
- 2. Stäng sedan luckan tills den stannar i ett säkert läge.
- 3. Tryck samtidigt på de två låsklämmorna.
- 4. Ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig.
- 5. Lyft och håll fast det inre glaset med båda händerna och ta bort det.
- 6. Lägg det på ett mjukt underlag innan du rengör det. Ta inte bort det mellanliggande glaset från luckan.



SÄTTA TILLBAKA LUCKANS GLAS

- 1. Efter rengöringen, sätt in innerglaset i luckan med den blanka sidan mot ugnsutrymmet.
- 2. Sätt in luckans övre kant och tryck försiktigt tills den låses på plats.
- 3. Ta bort gångjärnsstoppet på båda sidor och stäng sedan luckan.



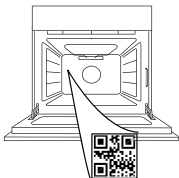
FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att det finns ström i elnätet och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår. Kontrollera om DEMO-läget är aktivt, om ja, gå in i inställningsmenyn och avaktivera det.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Fel på ugnen.	Kontakta vårt callcenter och uppge det nummer som följer efter bokstaven "F".
Displayen visar oklar text och verkar vara trasig.	Ställ in ett annat språk.	Kontakta vårt callcenter
Ugnen avger ljud, även när den är avstängd.	Kylfläkten är på.	Öppna luckan eller vänta tills kylningsprocessen är klar.
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.	Följ denna procedur för att avsluta DEMO-läget: Tryck på 🔊, 🕒, 🍳, 🍷, 🍷, i följd (totalt 6 tryckningar inom 10 sekunder). En ljudsignal avges för att bekräfta att åtgärden har lyckats. Klockan blinkar i väntan på inställning av timmen. Nu är ugnen klar att användas.

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden på din apparat
- Besöka vår webbsida **docs.whirlpool.eu/docs**
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.

®/TM/© 2024 Whirlpool. Producerad under licens.



400020017154