

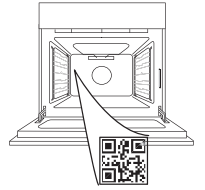


THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
 In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register

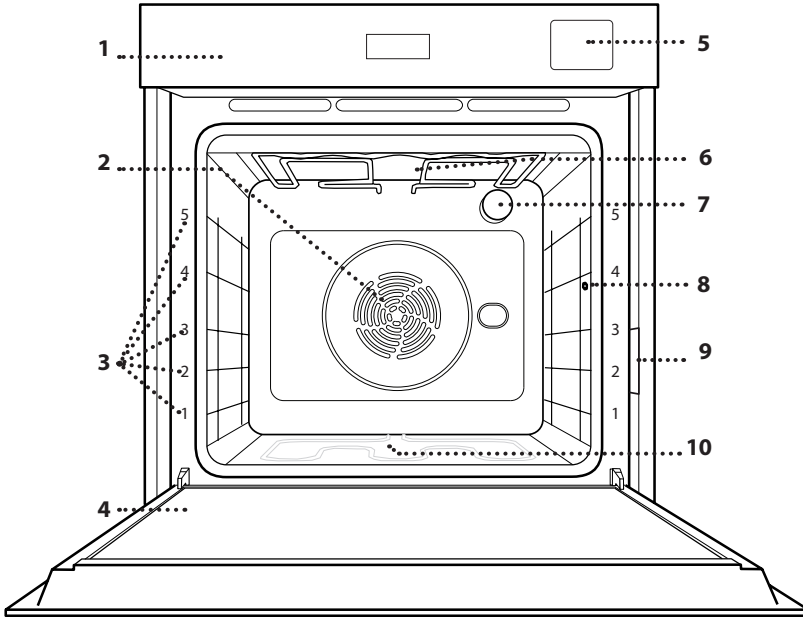


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

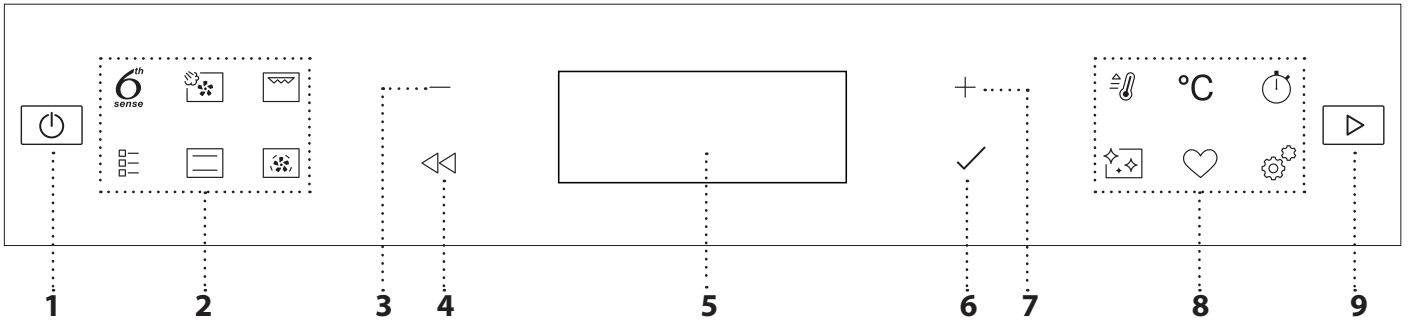


PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. ON / OFF

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

2. FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS

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

4. BACK

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

5. DISPLAY

6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS

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

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

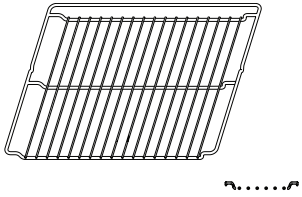
For quick access to the functions, duration, settings and favorites.

9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

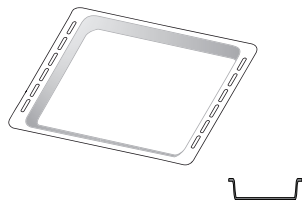
ACCESSORIES

WIRE SHELF



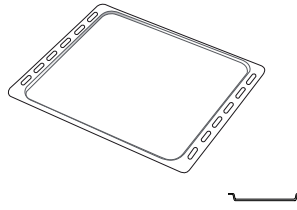
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY



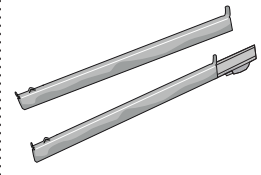
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY*



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

SLIDING RUNNERS*



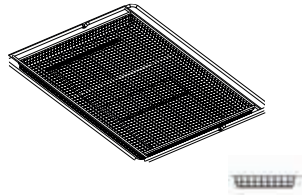
To facilitate inserting or removing accessories.

FOOD PROBE



To accurately measure the core temperature of food during cooking. Thanks to its rigid support, it can be used for meat and fish, and also for bread, cakes and baked pastries.

AIR FRY TRAY *



To be used when cooking foods with Air Fry function, with a baking tray positioned at a lower level to collect possible crumbs and drip. It can be cleaned in the dishwasher.

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately; for orders and information contact the after sales service.
* Available only in certain models

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

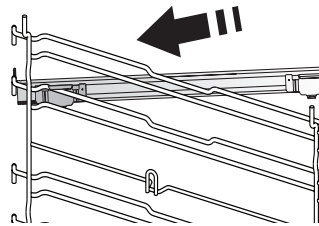
Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, lift them up and pull the lower parts out of their lodgings: The shelf guides can now be removed.

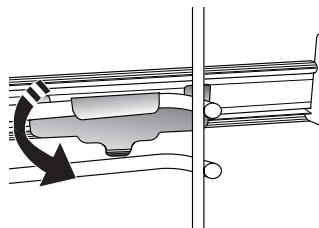
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

FITTING THE SLIDING RUNNERS



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

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



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

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

FUNCTIONS



6TH SENSE

These allow a fully automatic cooking for all types of food (Lasagna, Meat, Fish, Vegetables, Cakes & Pastries, Salt cakes, Bread, Pizza). To get the best from this function, follow the indications on the relative cooking table.



STEAM + AIR

Combining the properties of steam with those of the forced air, this function allows you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside. To achieve the best cooking results, we recommend to select a LEVEL 3 steam for fish cooking, LEVEL 2 steam for meat and LEVEL 1 for bread and desserts.

For more information on forced air + steam manual cooking cycles head to the "Steam + Air" Cooking Table.



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.



TRADITIONAL FUNCTIONS

• CONVECT BAKE

For cooking any kind of dish on one shelf only.

• COOK4

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

• TURBO GRILL

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

• FROZEN BAKE

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

• SPECIAL FUNCTIONS

» PIZZA

This function allows you to cook great homemade pizza, in less than 10 minutes like in a restaurant.

The dedicated cooking cycle works at temperature level above 300 degree Celsius, delivering pizza soft inside, crunchy on the edges and with a perfectly even browning.

Combining this function with the Pizza Stone WPro accessory and preheating for 30 minutes can bake a pizza in 5-8 min.

(For orders and information contact the after sales service or www.whirlpool.eu)

» AIR FRY

This function allows you to cook French fries, chicken nuggets and more using less oil, resulting pleasantly crispy. Heating elements cycle to properly heat the cavity, while the fan circulates hot air. Best expected cooking results can be achieved only by using an Air Fry tray (provided with some models). Position the food on the Air Fry tray in a single layer and follow Air Fry Cooking Table instructions for best performances. Avoid using more than one tray to prevent uneven cooking.

» 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.

» KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.

» DEFROST

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

» ECO CYCLE

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. When this Eco Cycle 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.

» MAXI COOKING

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



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



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.

 **FAST PREHEAT**

For preheating the oven quickly.

 **MINUTE-MINDER**

For keeping time without activating a function.

 **CLEANING**

- **PYRO**

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. Two self cleaning cycles are available: A complete cycle (Pyro) and a shorter cycle (Pyro Eco). We recommend using the complete cycle to experience the best cleaning performance.

- **SMARTCLEAN**

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.

- **DESCALE**

For removing limescale deposits from the boiler. We recommend using this function at regular intervals. If you do not, a message will appear on the display reminding you to clean the oven.

**FAVORITES**

For retrieving the list of 10 favorite functions.

**SETTINGS**

For adjusting the oven settings. When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute. It will be reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed. When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off". By selecting "FACTORY RESET", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.

FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time: "English" will show on the display.

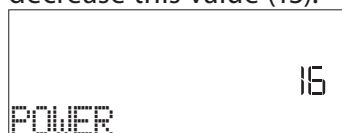


Press $+$ or $-$ to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press \checkmark to confirm your selection.

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

2. SET THE POWER CONSUMPTION

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



Press $+$ or $-$ to select 16 "High" or 13 "Low" and press \checkmark to confirm.

3. SET THE TIME

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



Press $+$ or $-$ to set the correct hour and press \checkmark : The two digits for the minutes will flash on the display. Press $+$ or $-$ to set the minutes and press \checkmark to confirm.

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

4. SET THE WATER HARDNESS LEVEL

In order to allow the oven to work efficiently, and to guarantee that it regularly prompts the user to perform Descale cycle when needed, it is important to set the correct water hardness level. To set it, switch on the oven by pressing , press Settings and use navigation buttons $+$ and $-$ to select "WATER HARDNESS". Press \checkmark to confirm. Use navigation buttons $+$ and $-$ to select the correct level for the water of your area, based on the following table:

Level		°dH German degrees	°fH French degrees	°Clark English degrees
1	Very soft	0-6	0-10	0-7
2	Soft	7-11	11-20	8-14
3	Mid	12-16	21-29	15-20
4	Hard	17-34	30-60	21-42
5	Very hard	35-50	61-90	43-62

Press \checkmark to confirm.

For Water Hardness level, "Hard" is preset.

5. HEAT THE OVEN


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

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

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

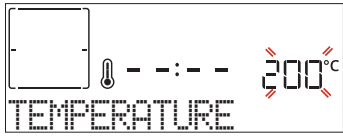
Press  to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

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

2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence. Pressing \lll allows you to change the previous setting again

TEMPERATURE / GRILL LEVEL / STEAM LEVEL



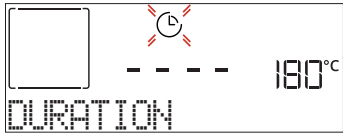
When the value flashes on the display, press $+$ or $-$ to change it, then press \checkmark to confirm and continue with the settings that follow (if possible).



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

In "Forced Air + Steam" function, you can select the amount of steam from the following values: STEAM 1, STEAM 2.

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


DURATION



When the  icon flashes on the display, press $+$ or $-$ to set the cooking time you require and then press \checkmark to confirm. You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually (untimed): Press \checkmark or  to confirm and start the function. By selecting this mode, you cannot program a delayed start.

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


END TIME (START DELAY)

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



Press $+$ or $-$ to set the time you want cooking to end, then press \checkmark to confirm and activate the

function. Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

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

. 6TH SENSE

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

When required, simply indicate the characteristic of food to obtain an optimal result.

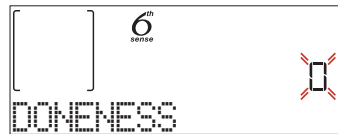
WEIGHT / HEIGHT (ROUND-TRAY-LAYERS)




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

DONENESS / BROWNING

In some 6th Sense functions it is possible to adjust the doneness level.



When prompted, press $+$ or $-$ to select the desired level between rare (-1) and well done (+1). Press \checkmark or  to confirm and start the function.

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

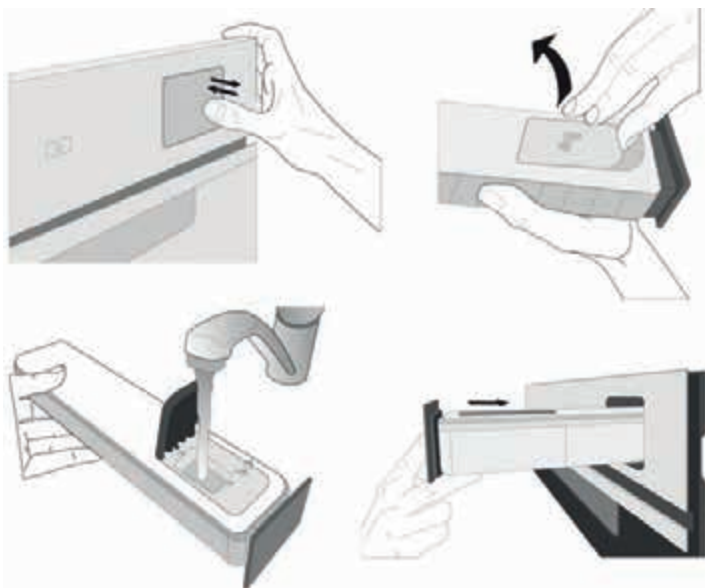
. COOKING WITH STEAM

By selecting the "Steam" or "Forced Air + Steam" inside the Manual Functions or one of the several 6th Sense dedicated recipes it is possible cook any kind of food thanks to the use of the steam. Steam spreads more quickly and more evenly through food compared to just the hot air typical of Conventional Functions: this reduce cooking times, locking in food's precious nutrients and ensuring you obtain excellent, truly delicious results with all your recipes. Through the complete duration of the steam cooking the door must be kept closed.

To proceed with steam cooking, it will be necessary to provide water to the boiler located inside the oven using the extractable drawer on the control panel.

When requested on the display with "ADD WATER"

indications, extract the drawer, open drawer's lid and fill it with water until the level requested on the display. Close the drawer by pushing it carefully towards the panel until completely closed. After the drawer insertion, press START to proceed with the cooking cycle. The drawer must always remain closed, except for water filling.



After the first filling, in case of longer cooking cycles, once water will have ran out, it could be necessary to add it again, in order to complete the cycle: the oven will prompt it in case it is needed.

3. START THE FUNCTION

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

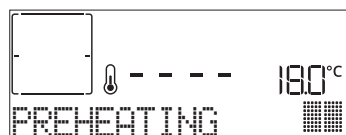
During the delay phase, by pressing the oven will ask if you want to skip this phase, starting immediately the function.

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

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display. You can either select a different function or wait for a complete cooling.

4. PREHEATING

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



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

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

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

5. TURN OR CHECK FOOD

Some 6th Sense functions will require the food to be turned during cooking.



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

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

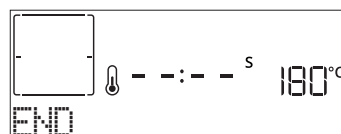


An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Check the food, close the door and press or to continue cooking.

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

6. END OF COOKING

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



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

BROWNING

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



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

. FAVORITES

Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 10

on your list of favorites.



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

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

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

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



Press + or - to select the function, confirm by pressing ✓, and then press >>> to activate.

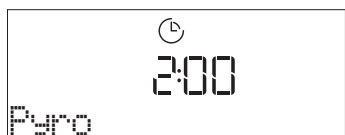
. CLEANING

• PYRO

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

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

Press ✨ to show "Pyro" on the display.



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

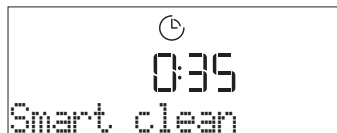
Clean the door and remove all accessories as prompted, then close the door and press >>> when done: the oven will begin the self-cleaning cycle, while the door locks automatically: a warning message appears on the display, along with a countdown indicating the status of the cycle in progress.

Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has

returned to a safe level.

• SMARTCLEAN

Press ✨ to show "Smart Clean" on the display.



Press >>> to activate the function: the display will prompt you to do all actions needed to obtain the best cleaning results: Follow the indications and then press ✓ when done. Once you have done all steps, when required press >>> to activate the cleaning cycle.

Please note: It is recommended to do not open the oven door during the cleaning cycle to avoid a loss of water vapor that could get an adverse effect on the final cleaning result.

An appropriate message will start flashing on the display once the cycle has finished. Leave the oven to cool and then wipe and dry the interior surfaces with a cloth or sponge.

. DRAIN

The drain function allows the water to be drained in order to prevent stagnation in the boiler. This product has been developed in order to automatically run a drain cycle once cooking has been stopped/has ended.

Approximately 30min after the stop/end of cooking, the oven will automatically drain the system, moving the residual water in the drawer (be careful not to remove the drawer after cooking). Once done, the drawer can be extracted and emptied. We recommend emptying the drawer as soon as the drain is completed.

. DESCALE

This special function, activated at regular intervals, allows you to keep the steam system in the best condition. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display. The average duration of the full function is around 140 minutes.

Descal can be initiated anytime by the user from the Cleaning Menu.

The display will show you when it is time to run a Descal cycle (see the table below).

DESCALE MESSAGE	MEANING
<DESCALE RECOMMENDED> It appears after around 15 hours of steam cycles*	It is recommended to run a Descal cycle.
<DESCALE NEEDED> It appears after around 20 hours of steam cycles*	Descal is mandatory. It is not possible to run a Steam cycle until a Descal cycle will be carried out.

*considering the default value (4 - Hard) of water hardness level. The number of hours of steam cycles that must pass before the Decale messages are shown

depends on the water hardness level set on the appliance.

The descaling procedure can also be performed whenever the user desires a deeper cleaning of the internal steam circuit.

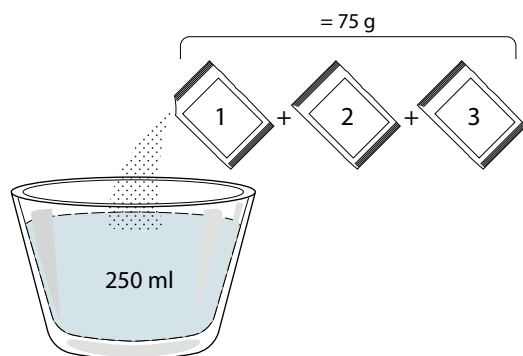
Before to run the descaling phase, the appliance will check if some residual water is contained into the boiler, and a Drain cycle could be performed, if needed. In this case, you will have to empty the drawer after the Drain cycle, before continuing with the Descal Phase.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 30 minutes have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS HOT".

» PHASE 1/2: DESCALING (70 MIN)

When display will show <ADD 0.25 L OF SOLUTION>, please pour the descaling solution in the drawer. For best results in descaling, we recommend filling the tank with a solution composed of 75 g of the specific WPRO product and 250 ml of drinking water. WPRO descaler is the suggested professional product for the maintenance of the best performance of your steam function in the oven. For orders and information contact the after sales service or www.whirlpool.eu.

Whirlpool will not be held responsible for any damage caused by the use of other cleaning products available on the market.



Once the descaling solution is poured inside the drawer, press to start the main descaling process. The descaling phases do not need you to stay in front of the appliance. After each phase is completed, an acoustical feedback will be played and the display will show instructions to proceed with the next phase.

Once the descaling phase has been completed, the boiler will be drained: the descaling solution used during this phase will be poured into the extractable drawer.

» PHASE 2/2: RINSING (30 MIN.)

To remove descale residuals from the drawer and the steam circuit, rinse cycle has to be done. When display shows <ADD 0.25 L OF WATER> fill the tank with 0,25 L of drinking water, then press to start the rinsing. Do not turn off the oven until all the steps

required by the function have been completed.

Please note: if needed from the system, it could be requested to empty the drawer and to repeat this operation.

When Descal procedure is completed, it is suggested to dry the cavity from potential water residuals. It will be then possible to use all the steam functions.

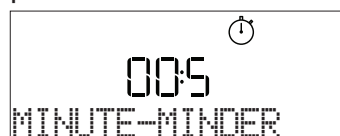
Please note: during the Descal cycle, some noise could potentially be heard since the oven pumps are activated in order to guarantee the optimal descale efficiency.

Once the maintenance cycle has started, do not remove the drawer unless requested by the appliance.

Please note: After the boiler gets filled by the descaling solution and the display shows "DESCALING PHASE 1/2", the cycle should not be interrupted, otherwise the entire descaling cycle must be repeated before being able to run any steam function.

. MINUTEMINDER

To activate this function press the icon. Press $+$ or $-$ to set the length of time you require and then press to activate the timer.



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

Please note: The minuteminder does not activate any of the cooking cycles.

The minute minder can be activated also when a function is running.

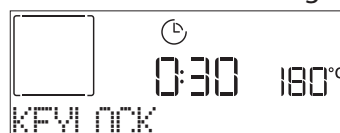
The timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the icon will be displayed), that will continue counting down in background. To edit the minuteminder you can press the icon and set the time using the $+$ or $-$ icon.

To cancel the minuteminder, press the icon, then select $-$ until the time displayed is "--:--". Press to confirm.

. KEYLOCK

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



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

• USING THE FOOD PROBE (IF PRESENT)

Using the probe enables you to measure the core temperature of the different food types during cooking to ensure that it reaches the optimum temperature. The temperature of the oven varies according to the function that you have selected, but cooking is always programmed to finish once the specified temperature has been reached.

Once you have inserted the probe, an audible signal is activated and "Probe Plugged" appears on the display.

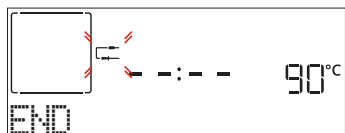


Select the function you require from those that are compatible (Conventional, Forced Air, Convection Bake, Turbogrill, Eco Forced Air, Maxi Cooking, 6th Sense functions): The display prompts to set the target temperature of the probe: Press $+$ or $-$ to set it and press \checkmark to set the following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

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

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

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



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

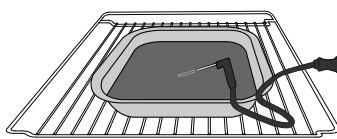
Place the food in the oven and connect the plug by inserting it into the connection provided on the righthand side of the oven's cooking compartment. The cable is semi-rigid and can be shaped as needed to insert the probe into different food types in the most effective way. Make sure that the cable does not touch the top heating element during cooking.

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

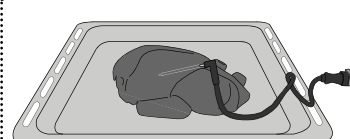
FISH (whole): Position the tip in the thickest part, avoiding the thorns.

BAKERY & PASTA: Insert the tip deep into the dough by shaping the cable to achieve the optimum probe angle.

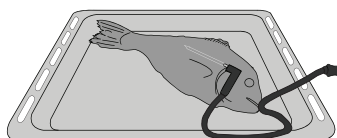
It is required to use the compatible 6th Sense functions in order to perform a probe controlled cooking for these food types. If you use the probe when cooking with the 6th Sense functions, cooking will be stopped automatically when the selected recipe reaches the ideal core temperature, without the need to set the oven temperature.



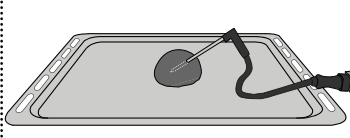
Lasagna



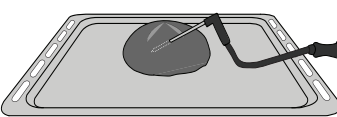
Whole Chicken



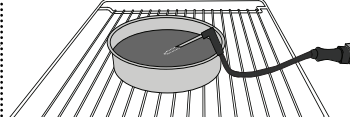
Fish



Rolls



Big Bread



Cake

• NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.
- Due to the higher temperature of the Pizza cycle it is expected to experience slightly higher cooling fan noise.

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

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.

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.

FOOD CATEGORIES		QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES	
LASAGNA	Lasagna	0.5 - 3 kg*	-	0	-	 	
MEAT	Beef	Roast 	0.6 - 2 kg*	0	0	-	 
		Burger	1.5 - 3 cm	0	-	3/5	 
		Roast - Slow cooking	0.6 - 2 kg*	0	-	-	 
	Pork	Roast 	0.6 - 2.5 kg*	-	0	-	 
		Shank 	0.5 - 2.0 kg*	-	0	-	 
		Sausages & Wurstel	1.5 - 4.5 cm	-	-	2/3	 
	Veal 		0.6 - 2.5 kg*	-	0	-	 
	Lamb	Roast 	0.6 - 2.5 kg*	0	0	-	 
		Leg 	0.5 - 2.0 kg*	0	0	-	 
	Poultry	Roast Chicken 	0.6 - 3 kg*	-	0	-	 
		Whole - stuffed 	0.6 - 3 kg*	-	0	-	 
		Fillet & Breast	1 - 5 cm	-	-	2/3	 
Whole Turkey		0.6 - 3 kg*	-	0	-	 	
Kebabs		one grid	-	-	1/2	 	
FISH	Fillets	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	 	
	Fillets - frozen	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	 	
VEGETABLES	Roasted vegetables	Roasted Potatoes	0.5 - 1.5 kg	-	0	-	
		Stuffed Vegetables	0.1 - 0.5 kg [each]	-	-	-	
		Roasted Vegetables	0.5 - 1.5 kg	-	0	-	
	Gratin Vegetables	Potatoes Gratin	one tray	-	-	-	
		Tomatoes Gratin	one tray	-	-	-	
		Peppers Gratin	one tray	-	-	-	
		Broccoli Gratin	one tray	-	-	-	
		Cauliflower Gratin	one tray	-	-	-	
Vegetables Gratin	one tray	-	-	-			






* Suggested quantity

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Oven tray / Cake tray / Round pizza tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	Food Probe

6th
sense **COOKING TABLE**

FOOD CATEGORIES		QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES		
SALTY BAKERY	Salty cake		0.8 - 1.2 kg	-	0	-	2 	
	Bread	Bread Rolls 	60 - 150g [each]*	-	-	-	3 	
		Sandwich Loaf 	400 - 600 g [each]	-	-	-	2  	
		Big Bread 	0.7 - 2.0kg *	-	-	-	2  	
		Baguettes 	200 - 300g [each]*	-	-	-	3  	
	Pizza	Round Pizza		round	-	-	-	2 
		Thick Pizza		tray	-	-	-	2 
		Pizza [frozen]		1 layer*	-	-	-	2 
				2 layers*	-	-	-	4  1 
				3 layers*	-	-	-	5  3  1 
4 layers*	-			-	-	5  4  2  1 		
SWEET BAKERY	Sponge Cake		0.5 - 1.2 kg*	-	-	-	2  	
	Cookies		0.2 - 0.6 kg	-	-	-	3 	
	Choux Pastry		one tray*	-	-	-	3 	
	Tart		0.4 - 1.6kg	-	-	-	3 	
	Strudel		0.4 - 1.6kg	-	-	-	3 	
	Fruit rising cake		0.5 - 1.2 kg*	-	-	-	2  	

* Suggested quantity

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Oven tray / Cake tray / Round pizza tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	Food Probe



AIR FRY COOKING TABLE




















	RECIPE	FUNCTION	SUGGESTED QUANTITY	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
FROZEN FOOD	Frozen French Fries		650 - 850g	Yes	200	25 - 30	4 2
	Frozen Chicken Nugget		500g	Yes	200	15 - 20	4 2
	Fish Sticks		500g	Yes	220	15 - 20	4 2
	Onion Rings		500g	Yes	200	15 - 20	4 2
VEGETABLES	Fresh Breaded Zucchini		400g	Yes	200	15 - 20	4 2
	Homemade Fries		300 - 800 g	Yes	200	20 - 40	4 2
	Mixed Vegetables		300 - 800 g	Yes	200	20 - 30	4 2
MEAT AND FISH	Chicken Breasts		1 - 4 cm	Yes	200	20 - 40	4 2
	Chicken Wings		200 - 1500 g	Yes	220	30 - 50	4 2
	Breaded Cutlet		1 - 4 cm	Yes	220	20 - 50	4 2
	Fish Fillet		1 - 4 cm	Yes	220	15 - 25	4 2

For cooking fresh or homemade foods, spread a thin layer of oil across the food surface.
In order to guarantee uniform cooking results, mix food halfway through the recommended cooking time.

FUNCTIONS	 Air Fry		
ACCESSORIES	 Air Fry tray	 Oven tray or cake tray on wire shelf	 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf





















































































STEAM + AIR COOKING TABLE














RECIPE	STEAM LEVEL*	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Shortbread / Cookies	1	YES	140 - 150	35 - 55	
Small cake / Muffin	1	YES	160 - 170	30 - 40	
Leavened cakes	1	YES	170 - 180	40 - 60	
Sponge cakes	1	YES	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	1	YES	200 - 220	20 - 40	
Bread loaf	1	YES	170 - 180	70 - 100	
Small bread	1	YES	200 - 220	30 - 50	
Baguette	1	YES	200 - 220	30 - 50	
Roast potatoes	2	YES	200 - 220	50 - 70	
Veal / Beef / Pork 1 kg	2	YES	180 - 200	60 - 100	
Veal / Beef / Pork (pieces)	2	YES	160 - 180	60 - 80	
Roast Beef rare 1 kg	2	YES	200 - 220	40 - 50	
Roast Beef rare 2 kg	2	YES	200	55 - 65	
Leg of lamb	2	YES	180 - 200	65 - 75	
Stew pork knuckles	2	YES	160 - 180	85 - 100	
Chicken / guinea fowl / duck 1 - 1.5 kg	2	YES	200 - 220	50 - 70	
Chicken / guinea fowl / duck (pieces)	2	YES	200 - 220	55 - 65	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	2	YES	180 - 200	25 - 40	
Fish fillet	3	YES	180 - 200	15 - 30	

*Please consider the In case of selecting Steam Auto function this correlation must be skipped. The oven will automatically select the best level of steam suited for the temperature selected.

ACCESSORIES		
	Oven tray or cake tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes		Yes	170	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	 
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	160 - 200	30 - 85	
		Yes	160 - 200	30 - 90	 
Cookies		Yes	150	20 - 40	
		Yes	140	30 - 50	
		Yes	140	30 - 50	 
		Yes	135	40 - 60	  
Small cakes / Muffin		Yes	170	20 - 40	
		Yes	150	30 - 50	
		Yes	150	30 - 50	 
		Yes	150	40 - 60	  
Choux buns		Yes	180 - 200	30 - 40	
		Yes	180 - 190	35 - 45	 
		Yes	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringues		Yes	90	110 - 150	
		Yes	90	130 - 150	 
		Yes	90	140 - 160 *	  
Pizza / Bread / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	
		Yes	190 - 230	20 - 50	  
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	310	7 - 12	
		Yes	220 - 240	25 - 50 *	  
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	
		Yes	250	10 - 20	 
		Yes	220 - 240	15 - 30	  
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 55	
		Yes	180 - 190	45 - 60	 
		Yes	180 - 190	45 - 70 *	  

FUNCTIONS								ECO	
	Conventional	Forced Air	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Eco Cycle	Pizza
ACCESSORIES									
	Wire shelf	Oven tray or cake tray on wire shelf		Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf		Drip tray / Baking tray		Drip tray with 500 ml of water	

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

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

** Turn food halfway through cooking.

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

FUNCTIONS								ECO	
	Conventional	Forced Air	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Eco Cycle	Pizza
ACCESSORIES									
	Wire shelf	Oven tray or cake tray on wire shelf		Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf		Drip tray / Baking tray		Drip tray with 500 ml of water	

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

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

Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings.

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

MAINTENANCE AND CLEANING

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, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

- Activate the "Smart Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces. (Only in some models).

- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

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

Do not clean Food Probe and Meat Probe (if present) in the dishwasher.

Air Fry tray (if present) can be cleaned in the dishwasher.

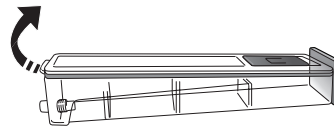
WATER DRAWER MAINTENANCE

Caution: The water drawer is not suitable for dishwasher use: risk of damage!

At the end of each cooking cycle with steam, after about 30 min the oven automatically performs a drain cycle lasting about one minute, thus transferring all the water in the system to the extractable drawer.

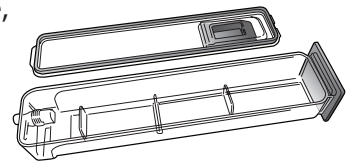
Note: Avoid to leave the water in the system more than 2 days.

In order to completely remove the water inside or clean the internal surfaces, you can open the water drawer:



1. Push towards the top the back flap to remove the water drawer top cover.

2. Once the cleaning is done, you can close the drawer by inserting the two front flaps inside the front openings and pushing down the back side.



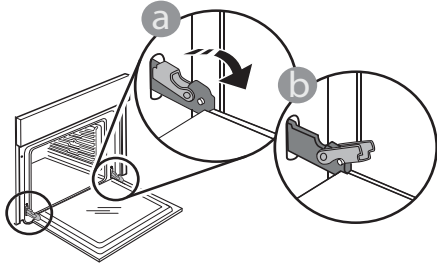
Use only room temperature water when filling the water drawer: hot water may affect the operation of the steam system. Use only drinking water.

BOILER

To ensure that the oven always works at optimum performance and to help prevent the build-up of limescale deposits over time, we recommend using the "Descale" function regularly. After a long period of non-use of the "Steam" functions, it is highly suggested to activate a cooking cycle with the empty oven by filling completely the tank.

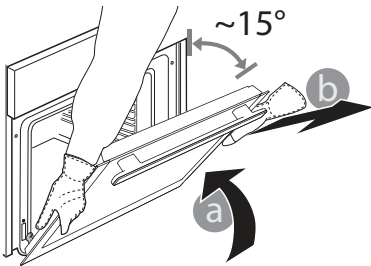
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



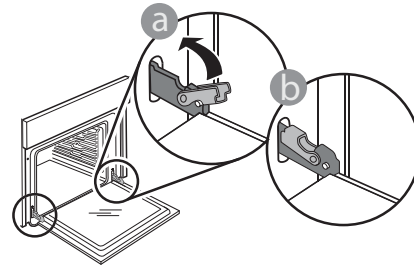
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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

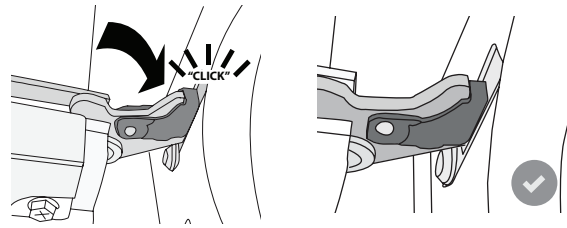


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

REPLACING THE LAMP

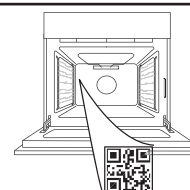
For the replacement of the lamp, contact the after sales service.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software problem.	Contact the Call Center and state the number following the letter "F".
A 6th Sense cooking function ends without displaying a countdown. Cooking ends before the end of the countdown.	Amount of food different from the recommended range. Door open during cooking.	Open the door and check the doneness of food. If necessary, complete cooking by selecting a traditional function.
The oven does not heat up.	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.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
The light switches off.	"ECO" mode is "On".	Access "ECO" from "SETTINGS" and select "Off".
The door will not close properly.	The safety catches are in the wrong position.	Make sure that the safety catches are in the correct position by following the instructions for removing and refitting the door in the "Cleaning and Maintenance" section.
The home power goes off.	Power setting wrong.	Verify if your domestic network has at least a rating of more than 3 kW. If no, decrease the power to 13 Ampere. Access "POWER" from "SETTINGS" and select "LOW".
Cooking cycle with probe ended without evident cause or error F3E3 is printed on the screen	Food Probe is not properly connected	Check connection of the food probe

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

- Using the QR on your product
- Visiting our website docs.whirlpool.eu
- 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.



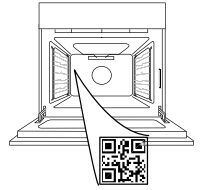

DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL-PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.whirlpool.eu/register an.

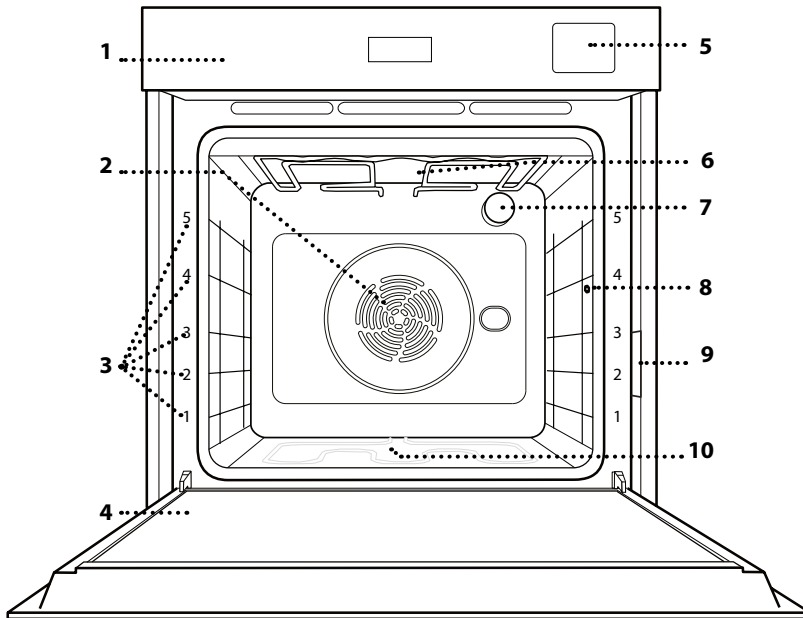


Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

BITTE SCANNEN SIE DEN QR-CODE AUF IHREM GERÄT, UM WEITERE INFORMATIONEN ZU ERHALTEN

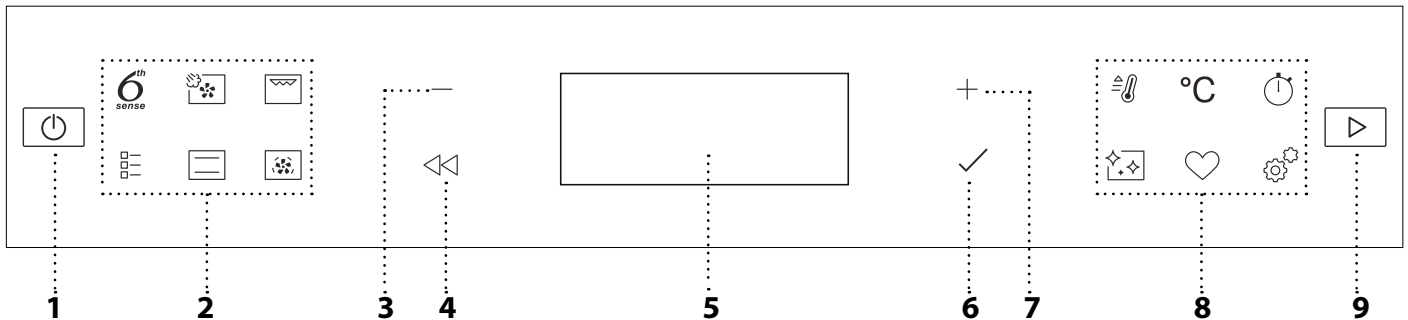


PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse und Ringheizelement (nicht sichtbar)
3. Seitengitter (die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
4. Tür
5. Wassereinfüllfach
6. Oberes Heizelement/Grill
7. Lampe
8. Eingabestelle der Speisensonde
9. Typenschild (nicht entfernen)
10. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)

BEDIENTAFEL



1. EIN/AUS

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens und zum Stoppen einer aktiven Funktion.

2. DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

Für den Schnellzugriff auf die Funktionen und das Menü.

3. NAVIGATIONSTASTE MINUS

Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Verringern der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

4. ZURÜCK

Für die Rückkehr zur vorherigen Ansicht. Während des Garens erlaubt dies die Änderung der Einstellungen.

5. DISPLAY

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

7. NAVIGATIONSTASTE PLUS

Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Erhöhen der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

8. DIREKTZUGRIFF AUF OPTIONEN/FUNKTIONEN

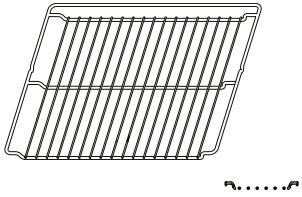
Für den Schnellzugriff auf die Funktionen, Dauer, Einstellungen und Favoriten.

9. START

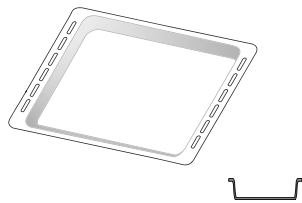
Die angegebenen Einstellungen oder die Grundeinstellungen zum Starten einer Funktion verwenden.

ZUBEHÖR

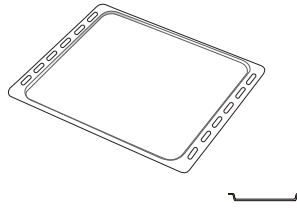
ROST



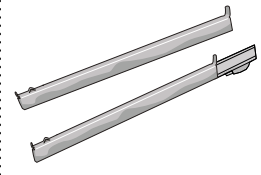
FETTPFANNE



BACKBLECH *



BACKAUSZÜGE *



Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

Für die Verwendung als Bräter zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

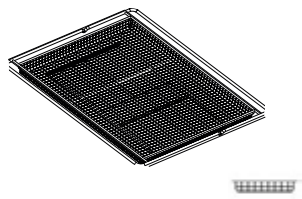
Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.

Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

SPEISESONDE



LUFTBRATEN-BLECH *



Zum genauen Messen der Kerntemperatur von Speisen während des Kochens. Durch den starren Halter kann sie für Fleisch, Fisch sowie für Brot, Kuchen und Gebäck eingesetzt werden.

Zum Garen von Lebensmitteln mit der Luftbraten-Funktion, wobei ein Backblech auf einer niedrigeren Ebene positioniert wird, um mögliche Krümel und Tropfen aufzufangen. Es kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Andere Zubehörteile können separat erworben werden; für Bestellungen und Informationen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

* Nur für bestimmte Modelle erhältlich

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt.

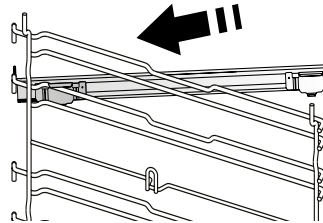
Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

• Zum Entfernen der Seitengitter diese anheben und die unteren Teile aus ihren Sitzen ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.

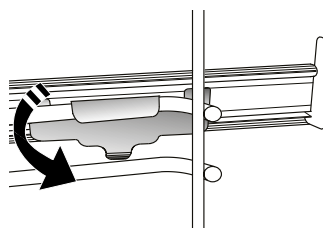
• Zum erneuten Anbringen der Seitengitter diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen.

EINSETZEN DER BACKAUSZÜGE



Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen.

Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. Den anderen Clip in seine Position absenken.



Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen.

Bitte beachten: Die Backauszüge können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden.

FUNKTIONEN



6TH SENSE

Diese ermöglichen ein vollautomatisches Kochen aller Arten von Lebensmitteln (Lasagne, Fleisch, Fisch, Gemüse, Kuchen und Gebäck, salzige Kuchen, Brot, Pizza). Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die besten Ergebnisse zu erzielen.



DAMPF UND LUFT

Durch Kombination der Eigenschaften des Dampfes mit denen der Heißluft ermöglicht Ihnen diese Funktion, außen angenehm knusprige und gebräunte Speisen zu garen, die gleichzeitig innen zart und saftig sind. Um beste Garergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, STUFE 3 Dampf zum Garen von Fisch, STUFE 2 Dampf für Fleisch und STUFE 1 für Brot und Desserts auszuwählen.

Nähere Informationen zu den manuellen Garzyklen Heißluft + Dampf garen sind in der Gartabelle „Dampf + Umluft“ angeführt.



GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.



NORMALBETRIEB

• UMLUFT

Zum Kochen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

• COOK 4

Zum Kochen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur benötigen, auf vier Ebenen zur gleichen Zeit. Mit dieser Funktion können Kekse, Kuchen, runde Pizzen (auch tiefgefroren) und eine komplette Mahlzeit zubereitet werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Gartabelle beachten.

• TURBO GRILL

Zum Braten großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Das Backblech unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

• TIEFKÜHLWARE

Die Funktion wählt automatisch die ideale Gartemperatur sowie den Modus für 5 verschiedene tiefgekühlte Fertiggerichte aus. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig.

• SPEZIAL-GARFUNKTIONEN

» PIZZA

Mit dieser Funktion können Sie in weniger als 10 Minuten eine großartige hausgemachte Pizza wie im Restaurant zubereiten.

Der spezielle Garzyklus arbeitet mit einer Temperatur von über 300 Grad Celsius und sorgt dafür, dass die Pizza innen weich, am Rand knusprig und perfekt gleichmäßig gebräunt ist.

Kombiniert man diese Funktion mit dem Zubehör Pizzastein WPro und heizt 30 Minuten lang vor, kann man eine Pizza in 5-8 Minuten backen.

(Wenn Sie eine Bestellung tätigen möchten oder Informationen benötigen, wenden Sie sich an den Kundendienst oder besuchen Sie die Website www.whirlpool.eu)

» LUFTBRATEN

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, Pommes Frites, Hühner Nuggets und vieles mehr mit weniger Öl angenehm knusprig zu garen. Die Heizelemente heizen den Garraum zyklisch auf, während das Gebläse die heiße Luft umwälzt. Die besten Garergebnisse können nur mit einem Luftbraten-Blech (bei einigen Modellen im Lieferumfang enthalten) erzielt werden. Legen Sie die Lebensmittel in nur einer Schicht auf das AirFry-Blech und befolgen Sie die Anweisungen der Luftbraten-Gartabelle, um die beste Leistung zu erzielen. Vermeiden Sie es, mehr als ein Blech zu verwenden, um ungleichmäßiges Garen zu verhindern.

» AUFGEHEN LASSEN

Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

» KEEP WARM

Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

» AUFTAUEN

Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.

» ECO -ZYKLUS

Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Bei der Verwendung dieses Eco-Zyklus bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des Eco-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs sollte die Ofentür erst dann geöffnet werden, wenn die Speise vollständig gegart ist.

» MAXI GAREN

Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Kochen von großen Fleischstücken aus (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.



OBER- & UNTERHITZE

Zum Kochen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



HEISSLUFT

Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal drei) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.



SCHNELLAUFHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens.



KURZZEITWECKER

Zum Anzeigen der Zeit ohne Aktivierung einer Funktion.



REINIGUNG

- **PYROLYSE**
Um durch das Garen entstandene Verschmutzungen mit einem Zyklus bei hoher Temperatur zu entfernen. Sie können zwischen zwei Selbstreinigungszyklen wählen: ein kompletter Zyklus (Pyrolyse) und ein kürzerer Zyklus (Pyrolyse Eco). Wir empfehlen, den kompletten Zyklus zu verwenden, um die beste Reinigungsleistung zu erzielen.

- **SMARTCLEAN**

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Geben Sie 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens und aktivieren Sie die Funktion erst, wenn der Backofen kalt ist.

- **ENTKALKEN**

Zum Entfernen von Kalkablagerungen aus dem Boiler. Es wird empfohlen, diese Funktion regelmäßig zu verwenden. Sollten Sie dies nicht tun, erscheint eine Meldung auf der Anzeige, um Sie daran zu erinnern, den Ofen zu reinigen.



FAVORITEN

Zum Abrufen der Liste der 10 Favoriten-Funktionen.



EINSTELLUNGEN

Zum Anpassen der Ofeneinstellungen. Bei aktiviertem „ÖKO“-Modus wird die Helligkeit des Displays reduziert, um Energie zu sparen und die Lampe schaltet sich nach 1 Minute aus. Das Display wird automatisch erneut aktiviert, wenn eine beliebige Taste gedrückt wird. Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. Zum Ausschalten dieses Modus über das Menü „EINSTELLUNGEN“ auf „DEMO“ zugreifen und „Aus“ auswählen. Durch Auswahl von „WERKSEINSTELLUNG“ schaltet sich das Gerät aus und kehrt dann zum ersten Einschalten zurück. Alle Einstellungen werden gelöscht.


ERSTER GEBRAUCH

1. SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden: Auf dem Display erscheint „Deutsch“.



+ oder - drücken, um die Liste der verfügbaren Sprachen durchzublättern und die gewünschte Sprache auswählen. Zur Bestätigung der Auswahl drücken Sie ✓.

Bitte beachten: Die Sprache kann später durch Auswahl von „SPRACHE“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ geändert werden, das durch Drücken auf  verfügbar ist

2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Haushaltsnetzwerk mit einer Leistung von mehr als 3 kW (16) kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden (13).




+ oder - zur Auswahl von 16 „Hoch“ oder 13 „Niedrig“ drücken und ✓ zur Bestätigung drücken.

3. ZEIT EINSTELLEN



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



+ oder - drücken, um die korrekte Uhrzeit einzustellen und ✓ drücken: Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern. + oder - drücken, um die Minuten einzustellen und ✓ zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden. Wählen Sie „UHR“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ durch Drücken von 

4. EINSTELLEN DES WASSERHÄRTEGRADS

Um einen effizienten Betrieb des Backofens zu ermöglichen und sicherzustellen, dass er den Benutzer regelmäßig auffordert, den Entkalkungszyklus durchzuführen, ist es wichtig, den richtigen Wasserhärtegrad einzustellen. Zum Einstellen schalten Sie den Ofen durch Drücken von  ein. Drücken Sie  Einstellungen und mit den Navigationstasten + und - wählen Sie „WASSERHÄRTE“ aus. Zur Bestätigung ✓ drücken. Mit den Navigationstasten + und - wählen Sie basierend auf nachstehender Tabelle die richtige Stufe für das Wasser in Ihrem Gebiet:

WASSERHÄRTESTUFEN-TABELLE				
Stufe		°dH Deutsch Grad	°FH Franzö- sisch Grad	°Clark Deutsch Grad
1	Sehr weich	0-6	0-10	0-7
2	Weich	7-11	11-20	8-14
3	Mittel	12-16	21-29	15-20
4	Hart	17-34	30-60	21-42
5	Sehr hart	35-50	61-90	43-62

Zur Bestätigung drücken Sie ✓.

Als Wasserhärtestufe ist „Hart“ voreingestellt.


5. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen. Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C aufheizen, ideal ist die Verwendung einer Funktion mit Luftzirkulation (z.B. „Heißluft“ oder „Umluft“).

Bitte beachten: Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

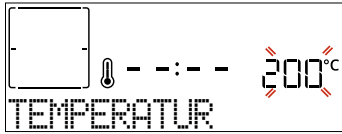
Drücken Sie  zum Einschalten des Backofens: Auf dem Display erscheint die zuletzt verwendete Hauptfunktion oder das Hauptmenü.

Die Funktionen können durch Drücken des Symbols einer der Hauptfunktionen oder durch Durchlaufen eines Menüs ausgewählt werden: Um ein Element aus einem Menü auszuwählen (auf dem Display wird das erste verfügbare Element angezeigt), $+$ oder $-$ drücken, um das gewünschte Element auszuwählen, dann zur Bestätigung \checkmark drücken.

2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können. Durch Drücken von \lll können Sie die vorige Einstellung erneut ändern.

TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL / DAMPFSTUFE



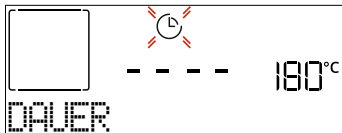
Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drücken Sie $+$ oder $-$ um ihn zu ändern, dann mit \checkmark bestätigen und mit den folgenden Einstellungen fortfahren (wenn möglich).



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


Bei der „Heißluft + Dampf“ Funktion können Sie die Dampfmenge aus folgenden Werten auswählen: DAMPF 1, DAMPF 2.

Bitte beachten: Sobald die Funktion aktiviert wurde, kann die Temperatur/die Grillleistung mit $+$ oder $-$ geändert werden.


DAUER



Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, drücken Sie $+$ oder $-$ zum Einstellen der gewünschten Garzeit, und anschließend drücken Sie \checkmark zur Bestätigung. Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird (ohne Timer): Drücken Sie \checkmark oder  zum Bestätigen und Starten der Funktion. Durch Auswahl dieses Modus können Sie keinen verzögerten Start programmieren.


Bitte beachten: Die während des Garvorgangs eingestellte Garzeit kann durch Drücken von  angepasst werden: Drücken Sie $+$ oder $-$, um sie zu ändern, und drücken Sie dann \checkmark zum Bestätigen.

ABSCHALTZEIT (STARTZEITVORWAHL)

Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Das Display zeigt die Abschaltzeit, während das Symbol  blinkt.



Drücken Sie $+$ oder $-$ zum Einstellen des gewünschten Garzeitendes, anschließend drücken Sie \checkmark zur Bestätigung und zum Aktivieren der Funktion. Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

Bitte beachten: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als in der Gartabelle angegeben. Während der Wartezeit können Sie auf $+$ oder $-$ drücken, um die programmierte Abschaltzeit zu ändern, oder die Taste \lll drücken, um andere Einstellungen zu ändern. Durch Drücken von , um Informationen anzuzeigen, kann zwischen Abschaltzeit und Dauer gewechselt werden.

. 6TH SENSE

Diese Funktionen wählen automatisch den besten Garmodus, Temperatur und Dauer zum Garen, Braten oder Backen aller verfügbaren Gerichte aus.

Wenn erforderlich, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels an, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

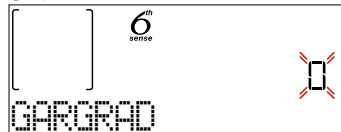
GEWICHT / HÖHE (RUNDE LAGEN)




Folgen Sie zum korrekten Einstellen der Funktion den Anweisungen auf dem Display. Drücken Sie $+$ oder $-$ zum Einstellen des geforderten Wertes und dann \checkmark zur Bestätigung.

GARGRAD/BRÄUNEN

Bei einigen 6th Sense Funktionen kann der Gargrad angepasst werden.



Nach Aufforderung $+$ oder $-$ drücken, um die gewünschte Stufe zwischen leicht angebraten (-1) und durchgebraten (+1) auszuwählen. Drücken Sie \checkmark oder  zum Bestätigen und Starten der Funktion.

Auf die gleiche Art und wo möglich, kann in einigen 6th Sense-Funktionen die Stufe des Bräunens zwischen niedrig (-1) und hoch (+1) eingestellt werden.

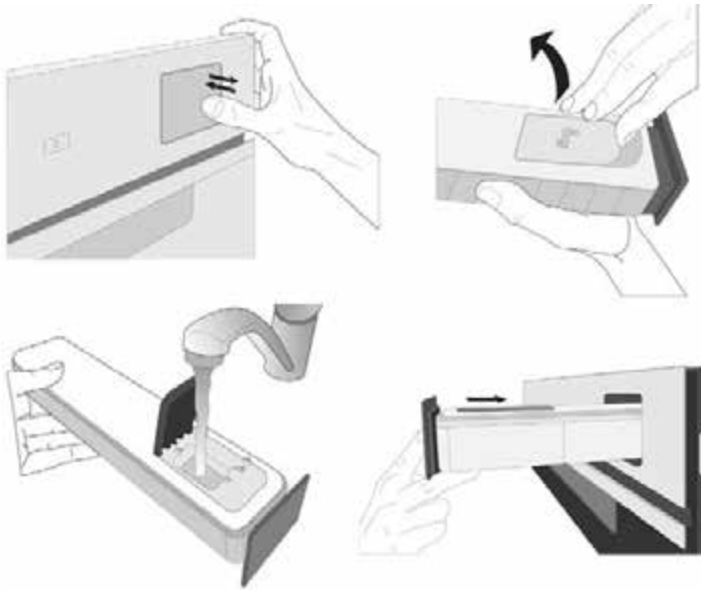
. KOCHEN MIT DAMPF

Durch Auswahl von „Dampf“ oder „Heißluft + Dampf“ in den Man. Funktionen oder eines der verschiedenen 6th Sense speziellen Garrezepte können alle Arten von Speisen unter Verwendung von Dampf gegart werden. Dampf verteilt sich im Vergleich zur heißer Luft, die typisch für Ober- & Unterhitze ist, schneller und gleichmäßiger in der Speise: Dies verringert Garzeiten, hält die

wertvollen Nährstoffe in den Speisen und sorgt dafür, dass Sie mit all Ihren Rezepten hervorragende, wirklich köstliche Ergebnisse erzielen. Die Tür muss während der gesamten Dauer des Dampfgarvorgangs geschlossen bleiben.

Für das Dampfgaren muss Wasser in den Boiler im Ofen über das Einfüllfach am Bedienfeld gefüllt werden.

Wenn am Display mit der Anzeige „WASSER HINZUFÜGEN“ gefordert wird, das Einfüllfach herausziehen, den Deckel des Fachs öffnen und mit Wasser bis zum geforderten Stand auf dem Display füllen. Das Einfüllfach wieder einschieben, bis es einrastet. Nach dem Einschieben des Fachs **START** drücken, um mit dem Garvorgang fortzufahren. Das Einfüllfach darf nur zum Befüllen geöffnet werden und muss sonst geschlossen bleiben.



Nach dem ersten Befüllen könnte es bei längeren Garzyklen notwendig sein, erneut Wasser hinzuzufügen, wenn es ausgegangen ist, um den Zyklus abzuschließen: Der Ofen wird dies bei Bedarf anfordern.

3. DIE FUNKTION STARTEN

Wenn die Standardwerte den gewünschten entsprechen oder Sie Ihre gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie zum Aktivieren der Funktion.

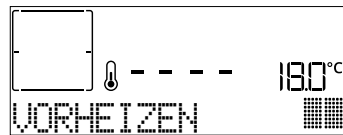
Drücken Sie während der Verzögerungsphase, wird Sie der Ofen fragen, ob Sie diese Phase überspringen und die Funktion sofort starten möchten.

Bitte beachten: Nachdem eine Funktion ausgewählt wurde, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion. Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von stoppen.

Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Sie können entweder eine andere Funktion wählen oder die vollständige Abkühlung abwarten.

4. VORHEIZEN

Einige Funktionen besitzen eine Ofenvorheizphase: Nach dem Start der Funktion zeigt das Display an, dass die Vorheizphase aktiviert wurde.



Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat und die Aufforderung "GARGUT ZUFÜGEN". An dieser Stelle die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang durch Drücken von oder starten.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben. Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen.

Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase. Die vom Ofen zu erreichende Temperatur kann immer mit $+$ oder $-$ geändert werden.

5. GARGUT WENDEN ODER KONTROLLIEREN

Bei einigen 6th Sense-Funktionen muss die Speise während dem Garen gewendet werden.



Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Öffnen Sie die Tür, um die über das Display geforderte Tätigkeit auszuführen. Schließen Sie die Tür und drücken Sie dann , um den Garvorgang fortzusetzen.

Auf die gleiche Art fordert der Ofen bei 10% der Zeit vor Garende dazu auf, die Speise zu kontrollieren.

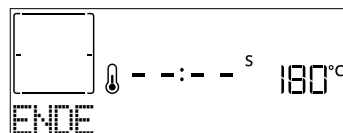


Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Prüfen Sie das Gargut, schließen Sie die Tür und drücken Sie oder , um den Garvorgang fortzusetzen.

Bitte beachten: Drücken Sie , um diese Tätigkeiten zu überspringen. Anderenfalls setzt der Ofen, wenn kein Eingriff erfolgt, nach einer bestimmten Zeit den Garvorgang fort.

6. ENDE DES GARVORGANGS

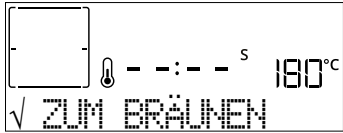
Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.



Drücken Sie , um das Kochen manuell fortzusetzen (ohne Timer) oder drücken Sie $+$, um die Garzeit durch Einstellen einer neuen Dauer zu verlängern. In beiden Fällen werden die Parameter des Garvorgangs beibehalten.

BRÄUNEN

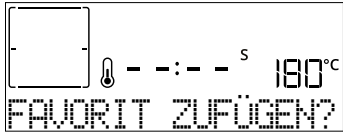
Mit einigen Funktionen des Ofens kann die Oberfläche der Speise durch Aktivierung des Grills nach Beendigung des Garvorgangs gebräunt werden.



Wenn das Display die entsprechende Nachricht anzeigt, bei Bedarf ✓ drücken, um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten. Die Funktion kann jederzeit durch Drücken von gestoppt werden, um den Ofen auszuschalten.

FAVORITEN

Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, fordert das Display dazu auf, die Funktion mit einer Nummer zwischen 1 und 10 in der Favoritenliste zu speichern.



Möchten Sie eine Funktion als Favorit speichern und die aktuellen Einstellungen für zukünftige Verwendung bewahren, drücken Sie ✓. Zum Ignorieren der Anforderung drücken Sie hingegen <<.

Nachdem ✓ gedrückt wurde, drücken Sie + oder - zum Auswählen der Positionsnummer, dann drücken Sie ✓ zur Bestätigung.

Bitte beachten: Ist der Speicher voll oder wurde die Nummer bereits verwendet, verlangt der Ofen die Bestätigung, dass die vorhergehende Funktion überschrieben werden soll.

Zum Aufrufen der Funktionen, die zu einem späteren Zeitpunkt gespeichert wurden, ♥ drücken: Das Display zeigt die Liste der Favoriten-Funktionen an.



+ oder - zur Auswahl der Funktion drücken, durch Drücken von ✓ bestätigen und anschließend zur Aktivierung drücken.

REINIGUNG

• PYROLYSE

Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.

Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus (bis die Belüftung des Raums abgeschlossen ist) vom Ofen entfernt halten.

Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehöreile - einschließlich der Seitengitter - aus dem Ofen entfernen. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind. Für optimale Reinigungsergebnisse, hartnäckige Verschmutzungen vor der Verwendung der Pyrolysefunktion mit einem feuchten Schwamm entfernen. Wir empfehlen, die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

Drücken Sie , um "Pyrolyse" auf dem Display anzuzeigen.



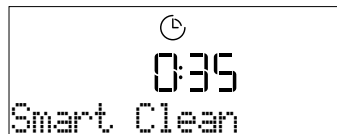
Drücken Sie + oder - zur Auswahl des ausgewählten Zyklus, dann drücken Sie ✓ zur Bestätigung. Nach Auswahl eines Zyklus, wenn gewünscht, + oder - drücken, um die Abschaltzeit (Startverzögerung) einzustellen, dann zur Bestätigung ✓ drücken.

Die Tür reinigen und alles Zubehör entfernen, wenn dazu aufgefordert, dann die Tür schließen und nach Abschluss drücken: Der Ofen beginnt das Selbstreinigungsprogramm und die Tür verschließt sich automatisch: Eine Warnmeldung erscheint auf dem Display, zusammen mit dem Rückzählen zur Angabe des laufenden Programmstatus.

Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist.

• SMARTCLEAN

Drücken Sie , um „Smart Clean“ auf dem Display anzuzeigen.



Drücken Sie zur Aktivierung der Funktion: Das Display fordert Sie auf, alle notwendigen Tätigkeiten auszuführen, um die besten Reinigungsergebnisse zu erzielen: Befolgen Sie die Anweisungen und drücken Sie ✓, sobald diese erledigt sind. Nachdem Sie alle Schritte abgeschlossen haben, drücken Sie , wenn gefordert, um den Reinigungszyklus zu aktivieren.

Bitte beachten: Es wird empfohlen die Ofentür während dem Reinigungszyklus nicht zu öffnen, um zu vermeiden, dass Wasserdampf austritt, der negative Auswirkungen auf das endgültige Reinigungsergebnisse haben könnte.

Eine entsprechende Meldung beginnt auf dem Display zu blinken nachdem der Zyklus beendet ist. Den Ofen abkühlen lassen und dann die Innenoberflächen mit einem Tuch oder Schwamm wischen und trocknen.

• ENTLEEREN

Mit der Entleerungsfunktion kann das Wasser entleert werden, um einer Stagnation im Boiler vorzubeugen. Dieses Produkt wurde entwickelt, um automatisch einen Entleerungszyklus auszuführen, nachdem der Garvorgang gestoppt/beendet wurde.

Etwa 30 min nach dem Stopp/Ende des Garvorgangs entleert der Ofen automatisch das System und entfernt das Restwasser im Einfüllfach (darauf achten, das Einfüllfach nach dem Garen nicht zu entfernen). Danach kann das Einfüllfach herausgezogen und entleert werden. Wir empfehlen, das Einfüllfach zu entleeren, sobald das Entleeren abgeschlossen ist.

• ENTKALKEN

Diese Sonderfunktion hilft Ihnen, bei regelmäßiger Aktivierung, das Dampfsystem in optimalem Zustand zu halten. Nachdem die Funktion gestartet wurde, alle auf dem Display angezeigten Schritte befolgen. Die durchschnittliche Dauer der Komplettfunktion beträgt etwa 140 Minuten.

Das Entkalken kann jederzeit vom Benutzer über das Reinigungsmenü eingeleitet werden.

Das Display zeigt Ihnen an, wenn es Zeit ist, einen Entkalkungszyklus durchzuführen (siehe Tabelle unten).

ENTKALKUNGSMELDUNG	BEDEUTUNG
<ENTKALKEN EMPFOHLEN> Sie erscheint nach etwa 15 Stunden Dampfgarzyklen*	Es wird empfohlen, einen Entkalkungszyklus durchzuführen.
<ENTKALKEN ERFORDERL.> Sie erscheint nach etwa 20 Stunden Dampfgarzyklen*	Das Entkalken ist verpflichtend. Es ist nicht möglich, einen Dampfgarzyklus auszuführen, bis ein Entkalkungszyklus ausgeführt wird.

*unter Berücksichtigung des Standardwerts (4 - Hart) des Wasserhärtegrads. Die Stundenanzahl der Dampfgarzyklen, die vergehen müssen, bevor die Entkalkungsmeldungen angezeigt werden, hängt von dem am Gerät eingestellten Wasserhärtegrad ab.

Der Entkalkungsvorgang kann auch ausgeführt werden, wenn der Benutzer eine gründlichere Reinigung des inneren Dampfkreislaufs wünscht.

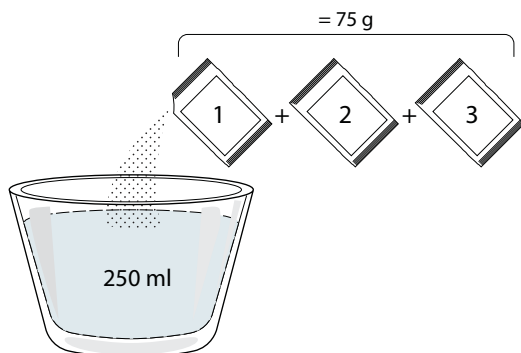
Bevor die Entkalkung gestartet wird, prüft das Gerät, ob Restwasser im Boiler enthalten ist, und bei Bedarf könnte ein Entleerungszyklus ausgeführt werden. In diesem Fall müssen Sie das Einfüllfach nach dem Entleerungszyklus entleeren, bevor Sie mit der Entkalkung fortfahren.


Bitte beachten: Um sicherzustellen, dass das Wasser kalt ist, müssen 30 Minuten nach dem letzten Zyklus (oder nachdem das Produkt eingeschaltet war) verstreichen, bevor diese Tätigkeit ausgeführt werden kann. Während dieser Wartezeit zeigt das Display die Meldung „WASSER IST HEIß“.

» PHASE 1/2: ENTKALKEN (70 MIN)

Wenn das Display <0,25 l LÖSUNG HINZUFÜGEN> anzeigt, leeren Sie bitte die Entkalkungslösung in das Einfüllfach. Für beste Ergebnisse beim Entkalken empfehlen wir, den Behälter mit einer Lösung bestehend aus 75 g des WPRO-Spezialprodukts und 250 ml Trinkwasser zu füllen. Der WPRO-Entkalker ist das empfohlene professionelle Produkt, damit die bestmögliche Leistungsfähigkeit Ihrer Dampfgarfunktion am Ofen erhalten bleibt. Wenn Sie eine Bestellung tätigen möchten oder Informationen benötigen, wenden Sie sich an den Kundendienst oder besuchen Sie die Website www.whirlpool.eu


Whirlpool trägt keine Verantwortung für Schäden, die durch den Einsatz von anderen Reinigungsprodukten, die auf dem Markt angeboten werden, entstehen.



Nachdem die Entkalkungslösung in das Schubfach geleert wurde, drücken Sie , um den Hauptentkalkungsvorgang zu starten. Sie müssen sich während der Entkalkungsphasen nicht vor dem Gerät aufhalten. Nachdem jede Phase beendet wurde, ertönt ein akustisches Feedback und das Display zeigt die Anweisungen zum Fortfahren mit der nächsten Phase.

Nachdem die Entkalkungsphase beendet wurde, wird der Boiler entleert: Die in dieser Phase verwendete Entkalkungslösung wird in das Einfüllfach geleert.

» PHASE 2/2: SPÜLEN (30 MIN.)

Zum Entfernen von Entkalkungsrückständen aus dem Einfüllfach und dem Dampfkreislauf muss ein Spülzyklus durchgeführt werden. Wenn das Display <0,25 l WASSER HINZUFÜGEN> anzeigt, füllen Sie den Behälter mit 0,25 l Trinkwasser, dann drücken Sie , um den Spülvorgang zu starten. Schalten Sie den Ofen nicht aus, bevor alle durch die Funktion geforderten Schritte abgeschlossen wurden.

Bitte beachten: Falls für das System erforderlich, könnte gefordert werden, das Einfüllfach zu entleeren und diesen Vorgang zu wiederholen.



Es wird empfohlen, den Garraum von möglichen Wasserrückständen zu trocknen, wenn der Entkalkungsvorgang abgeschlossen ist. Dann ist es möglich, alle Dampfgarfunktionen zu verwenden.

Bitte beachten: Während des Entkalkungszyklus könnten möglicherweise Geräusche zu hören sein, da die Ofenpumpen aktiviert werden, um eine optimale Entkalkung zu gewährleisten.

Nachdem der Wartungszyklus gestartet wurde, das Einfüllfach nicht entfernen, außer es wird vom Gerät gefordert.

Bitte beachten: Nachdem der Boiler mit der Entkalkungslösung gefüllt ist und das Display "ENTKALKEN PHASE 1/2" anzeigt, sollte der Zyklus nicht unterbrochen werden, da sonst der gesamte Entkalkungszyklus wiederholt werden muss, bevor eine Dampf Funktion ausgeführt werden kann.

. KURZZEITWECKER

Drücken Sie das  Symbol zur Aktivierung der Funktion. + oder - zur Einstellung der erwünschten Zeitdauer verwenden und anschließend  zur Aktivierung des Timers drücken.





Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, sobald der Kurzzeitwecker das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Bitte beachten: Der Kurzzeitwecker aktiviert keinen Garzyklus.


Der Kurzzeitwecker kann auch aktiviert werden, wenn eine Funktion läuft.

Der Timer setzt das Rückzählen eigenständig fort, ohne die Funktion selbst zu beeinträchtigen.


Während dieser Phase kann der Kurzzeitwecker nicht gesehen werden (nur das  Symbol wird angezeigt), der das Rückzählen im Hintergrund fortsetzt. Zum Bearbeiten des Kurzzeitweckers können Sie das  Symbol drücken und die Zeit mit dem + oder - Symbol einstellen.

Zum Abbrechen des Kurzzeitweckers drücken Sie das  Symbol. Dann wählen Sie , bis die angezeigte Zeit "--:--" ist. Zur Bestätigung  drücken.

. TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Taste  mindestens fünf Sekunden gedrückt halten. Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.






Bitte beachten: Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs aktiviert werden. Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken der Taste  ausgeschaltet werden.

. BENUTZUNG DES KERNTEMPÉRATURFÜHLERS (WENN VORHANDEN)

Mit dem Kerntemperaturfühler kann die Kerntemperatur verschiedener Lebensmittel während des Garvorgangs gemessen werden, um sicherzustellen, dass es die optimale Temperatur erreicht. Die Ofentemperatur variiert je nach Funktion, die Sie ausgewählt haben, jedoch ist das Ende des Garens immer darauf programmiert, wenn die spezielle Temperatur erreicht wurde.

Sobald der Kerntemperaturfühler eingefügt wurde, wird ein akustisches Signal aktiviert und "Sonde Angeschl." erscheint auf dem Display.

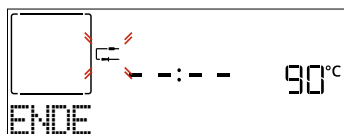





Wählen Sie die gewünschte Funktion aus denen, die kompatibel sind (Ober- & Unterhitze, Heißluft, Umluft, Grill + Heißluft, ECO Heißluft, Maxi Garen, 6th Sense-Funktionen): Auf dem Display wird dazu aufgefordert, die Zieltemperatur des Kerntemperaturfühlers einzustellen: Drücken Sie  oder , um sie einzustellen und drücken Sie , um die folgenden Garparameter einzustellen.

Da das Garen so programmiert ist, wenn die gewünschte Temperatur erreicht wurde, kann die Garzeit oder eine spezifische Zeit für das Garen nicht eingestellt werden. Das Licht bleibt eingeschaltet, bis der Kerntemperaturfühler entnommen wird.

Wenn der Kerntemperaturfühler während dem Garvorgang entfernt wird, wird auf die herkömmliche Art weiter gegart (ohne Timer).

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, wenn der Temperaturfühler die erforderliche Temperatur erreicht hat.



Bitte beachten: Um die Einstellungen nachträglich zu ändern, drücken Sie  oder  für die Fühlertemperatur oder  für andere Einstellungen. Ein akustisches Signal ertönt und eine Meldung weist darauf hin, wenn der Kerntemperaturfühler nicht mit der durchgeführten Tätigkeit kompatibel ist. In diesem Fall, den Kerntemperaturfühler entfernen.

Die Speise in den Ofen stellen und den Stecker anschließen, indem dieser in den mitgelieferten Anschluss auf der rechten Seite des Ofengarraums gesteckt wird.

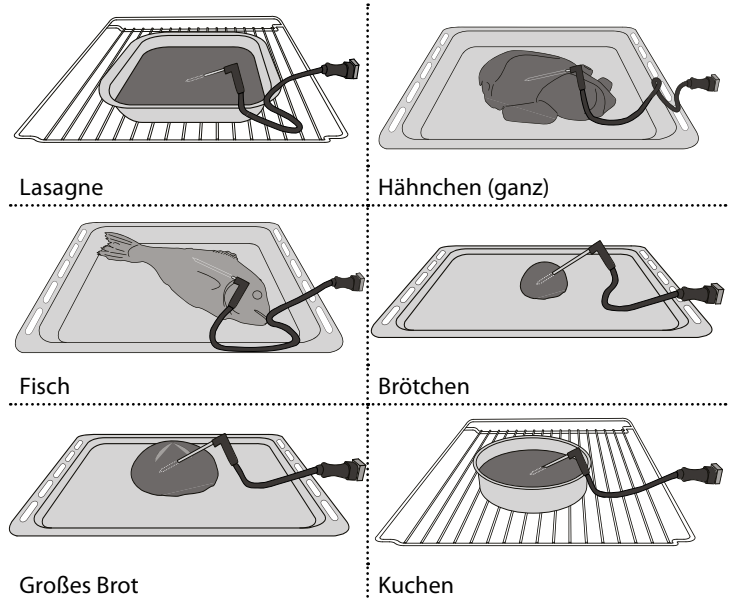
Das Kabel ist halb-steif und kann wie benötigt geformt werden, um die Sonde am effizientesten in die verschiedenen Lebensmittelarten einzuführen. Stellen Sie sicher, dass das Kabel während des Garens das obere Heizelement nicht berührt.

FLEISCH: Die Sonde tief in das Fleisch einführen, dabei vermeiden, dass diese Knochen oder fetthaltige Teile berührt. Bei Geflügel, den Kerntemperaturfühler mitten in die Brust stecken, vermeiden, dass dieser in einem Hohlraum endet.

FISCH (ganz): Die Spitze in den dicksten Teil einführen, vermeiden, dass diese die Wirbelsäule berührt.

BACKWAREN & TEIGWAREN: Die Spitze tief in den Teig einführen, dabei das Kabel so formen, dass ein optimaler Winkel der Sonde erzielt wird.

Es ist erforderlich, die kompatiblen 6th Sense-Funktionen zu verwenden, um ein fühlergesteuertes Garen für diese Lebensmittelarten durchzuführen. Wenn Sie die Sonde zum Garen mit 6th Sense-Funktionen verwenden, wird der Garvorgang automatisch gestoppt, wenn das gewählte Rezept die ideale Kerntemperatur erreicht, ohne dass die Backofentemperatur eingestellt werden muss.



. HINWEISE

- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen niemals über den Boden des Geräteinnenraumes. Die Emailbeschichtung könnte verkratzen.
- Legen Sie keine schweren Gewichte auf die Tür und halten Sie sich nicht an der Tür fest.
- Aufgrund der höheren Temperatur des Pizza-Zyklus ist mit einem etwas höheren Kühlgebläsegeräusch zu rechnen.

HILFREICHE TIPPS

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und von der Menge des Garguts und den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Bei der Verwendung der Funktion „Heißluft“ lassen sich verschiedene Speisen, welche die gleiche Gartemperatur erfordern (z. B.: Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig garen. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

FLEISCH

Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende feuerfeste Ofenform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Bitte beachten, dass während dieses Vorgangs Dampf erzeugt wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.

Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken mehrere gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischstücke benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Einschubebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit. Die Tür vorsichtig öffnen, da heißer Dampf austritt.

Zum Auffangen des Bratensafts eine Fettpfanne mit einem halben Liter Trinkwasser direkt unter dem Rost mit dem Fleisch positionieren. Füllen Sie bei Bedarf nach.

DESSERTS

Backen Sie sehr feine Desserts bei Ober- & Unterhitze auf nur einer Einschubebene.

Backformen aus dunklem Metall verwenden und diese immer auf den mitgelieferten Rost stellen. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Einschubebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann.

Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Zahnstocher eine Garprobe in der Mitte des Kuchens. Wenn der Zahnstocher trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.

Sollten beschichtete Backformen verwendet werden, die Ränder nicht einfetten, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.

Falls die Speise beim Backen aufgeht, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.

Für Desserts mit saftiger Füllung oder Garnierungen (wie Käse- oder Obstkuchen) die „Umluft“-Funktion verwenden. Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

AUFGEHEN LASSEN

Sie sollten den Teig immer mit einem feuchten Tuch abdecken, bevor Sie ihn in den Ofen stellen. Bei dieser Funktion verkürzt sich die Gehzeit gegenüber dem Aufgehen bei Raumtemperatur (20-25 °C) um etwa ein Drittel. Die Aufgehzeit für 1 kg Pizzateig beginnt ab etwa einer Stunde.

LEBENSMITTELKATEGORIEN			MENGE	GARGRAD STUFE	BRÄUNUNGS- STUFE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
LASAGNE	Lasagne		0,5 - 3 kg *	-	0	-	2
FLEISCH	Rind	Braten	0,6 - 2 kg *	0	0	-	3
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
		Braten-Niedrigtemperaturgaren	0,6 - 2 kg *	0	-	-	3
	Schwein	Braten	0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	3
		Haxe	0,5 - 2,0 kg *	-	0	-	3
		Bratwurst & Wurst	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	5 4
	Kalb		0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	3
	Lamm	Braten	0,6 - 2,5 kg *	0	0	-	2
		Keule	0,5 - 2,0 kg *	0	0	-	2
	Geflügel	Brathähnchen	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
		Ganz - gefüllt *	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
		Filet & Brust	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
		Ganze Pute	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
Grillspiesse		ein Rost	-	-	1/2	5 4	
FISCH	Filets	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2	
	Filets-tiefgekühlt	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2	
GEMÜSE	Gebratenes Gemüse	Bratkartoffeln	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
		Gefülltes Gemüse	0,1 - 0,5 kg [jeweils]	-	-	-	3
		Gebratenes Gemüse	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
	Gemüsegratin	Kartoffelgratin	ein Blech	-	-	-	3
		Tomatengratin	ein Blech	-	-	-	3
		Paprikagratin	ein Blech	-	-	-	3
		Brokkoliauflauf	ein Blech	-	-	-	3
		Blumenkohlaufauf	ein Blech	-	-	-	3
Gemüsegratin	ein Blech	-	-	-	3		

* empfohlene Menge

ZUBEHÖR					
	Rost	Backblech/Kuchenblech/ Rundes Pizzablech auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Speisensohle

LEBENSMITTELKATEGORIEN		MENGE	GARGRAD STUFE	BRÄUNUNGS- STUFE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE	
SALZIGE BACKWAREN	Quiches/Herzh	0,8 - 1,2 kg	-	0	-	2	
	Brot	Brötchen	60 - 150 g [jeweils]*	-	-	-	3
		Kastenbrot	400 - 600 g [jeweils]	-	-	-	2
		Großes Brot	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	2
		Baguette	200 - 300 g [jeweils]*	-	-	-	3
	Pizza	Runde Pizza	Rund	-	-	-	2
		Dicke Pizza	Blech	-	-	-	2
		Pizza [tiefgekühlt]	1 Lage*	-	-	-	2
			2 Lagen*	-	-	-	4 1
			3 Lagen*	-	-	-	5 3 1
4 Lagen*	-		-	-	5 4 2 1		
SÜßES GEBÄCK	Biskuitkuchen	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2	
	Kekse	0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3	
	Beignets	ein Blech *	-	-	-	3	
	Tart, Törtchen	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3	
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3	
	Aufgehender Obstkuchen	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2	

* empfohlene Menge

ZUBEHÖR					
	Rost	Backblech/Kuchenblech/ Rundes Pizzablech auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Speisensohle



LUFTBRATEN-GARTABELLE

	REZEPT	FUNKTION	EMPFOHLENE MENGE	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
TIEFGEKÜHLTE LEBENSMITTEL	Tiefgefrorene Pommes frites		650 - 850 g	Ja	200	25 - 30	4 2
	Tiefgekühlte Hühner-Nuggets		500 g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Fischstäbchen		500 g	Ja	220	15 - 20	4 2
	Zwiebelringe		500 g	Ja	200	15 - 20	4 2
GEMÜSE	Frische panierte Zucchini		400 g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Pommes Frites (AirFry)		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	4 2
	Gemischtes Gemüse		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	4 2
FLEISCH UND FISCH	Hühnerbrust		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	4 2
	Hähnchen- flügel		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	4 2
	Paniertes Schnitzel		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	4 2
	Fischfilet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	4 2




















Zum Garen von frischen oder selbst zubereiteten Lebensmitteln verteilen Sie eine dünne Schicht Öl auf der Oberfläche der Lebensmittel.

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu gewährleisten, die Speisen nach der Hälfte der empfohlenen Garzeit durchmischen.

FUNKTIONEN	 Luftbraten		
ZUBEHÖR	 Luftbraten-Blech	 Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	 Fettpfanne/Backblech oder Ofenform auf Rost



DAMPF UND LUFT GARTABELLE

REZEPT	DAMPFSTUFE*	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Buttergebäck / Kekse / Plätzchen	1	JA	140 - 150	35 - 55	 3
Kleiner Kuchen / Muffins	1	JA	160 - 170	30 - 40	 3
Hefekuchen	1	JA	170 - 180	40 - 60	 2
Biskuitkuchen	1	JA	160 - 170	30 - 40	 2
Fladenbrot	1	JA	200 - 220	20 - 40	 3
Brotlaib	1	JA	170 - 180	70 - 100	 3
Brötchen	1	JA	200 - 220	30 - 50	 3
Baguette	1	JA	200 - 220	30 - 50	 3
Bratkartoffeln	2	JA	200 - 220	50 - 70	 3
Kalb / Rind / Schwein 1 kg	2	JA	180 - 200	60 - 100	 3
Kalb / Rind / Schwein (in Stücken)	2	JA	160 - 180	60 - 80	 3
Roastbeef englisch 1 kg	2	JA	200 - 220	40 - 50	 3
Roastbeef englisch 2 kg	2	JA	200	55 - 65	 3
Lammkeule	2	JA	180 - 200	65 - 75	 3
Geschmorte Schweinshaxe	2	JA	160 - 180	85 - 100	 3
Hähnchen / Geflügel / Ente 1 - 1,5 kg	2	JA	200 - 220	50 - 70	 3
Hähnchen / Geflügel / Ente (in Stücken)	2	JA	200 - 220	55 - 65	 3
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	2	JA	180 - 200	25 - 40	 3
Fischfilet	3	JA	180 - 200	15 - 30	 3

*Bitte beachten Sie, dass bei Auswahl der Funktion Dampf Automatik diese Korrelation übersprungen werden muss. Der Backofen wählt automatisch die für die gewählte Temperatur am besten geeignete Dampfstufe.

ZUBEHÖR		
	Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	Fettpfanne/Backblech oder Ofenform auf Rost

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen/Biskuitkuchen		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	30 - 90	
Kekse		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
Kleingebäck/Muffins		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	40 - 60	
Beignets		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Baiser/Meringues		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	
Pizza/Brot/Fladenbrot		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (dünn, dick, Fladenbrot)		Ja	310	7 - 12	
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
Salzige Kuchen (Gemüsekekuchen, Quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	

FUNKTIONEN	 Ober- & Unterhitze	 Heißluft	 Backen mit Umluft	 Grill	 Turbo Grill	 Maxi Cooking	 Cook 4	ECO Eco-Zyklus	 Pizza
ZUBEHÖR	 Rost	 Ofenform oder Kuchenblech auf Rost		 Fettpfanne/Backblech oder Bräter auf Rost		 Fettpfanne/Backblech		 Fettpfanne mit 500 ml Wasser	

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Blätterteigtörtchen/Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagne, Aufläufe, Teigwarengratin, Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Schweinebraten mit Kruste 2 kg	XL	-	170	110 - 150	
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Truthahn/Gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Toast		-	3 (hoch)	3 - 6	
Fischfilets/Steaks		-	2 (mittel)	20 - 30 **	
Bratwürste/Grillspieße/Rippchen/Hamburger		-	2 - 3 (mittel - hoch)	15 - 30 **	
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2 (mittel)	55 - 70 ***	
Lammkeule/Haxe		-	2 (mittel)	60 - 90 ***	
Bratkartoffeln		-	2 (mittel)	35 - 55 ***	
Gemüsegratin		-	3 (hoch)	10 - 25	
Kekse	COOK Kekse	Ja	135	50 - 70	
Tart, Törtchen	COOK Tart, Törtchen	Ja	170	50 - 70	
Runde Pizza	COOK Pizza	Ja	210	40 - 60	
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Stufe 5)/Lasagne (Stufe 3)/Fleisch (Stufe 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Stufe 5)/Gebratenes Gemüse (Stufe 4)/Lasagne (Stufe 2)/Fleischstücke (Stufe 1)	COOK Menü	Ja	190	40 - 120 *	
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50 - 100 *	
Fleisch & Kartoffeln		Ja	200	45 - 100 *	
Fisch & Gemüse		Ja	180	30 - 50 *	
Gefüllte Bratenstücke	ECO	-	200	80 - 120 *	
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

** Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

*** Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).

FUNKTIONEN						XL	COOK	ECO	
	Ober- & Unterhitze	Heißluft	Backen mit Umluft	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco-Zyklus	Pizza
ZUBEHÖR									
	Rost	Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	Fettpfanne/Backblech oder Bräter auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser			

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind.

Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu.

Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und von der Menge des Garguts und den verwendeten Zubehörteilen abhängig.

Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen.

Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

WARTUNG UND REINIGUNG

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist.

Keine Dampfreiniger verwenden.

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

Schutzhandschuhe tragen.

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.

AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

- Verwenden Sie keine korrosiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondenswasser, das sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.

- Aktivieren Sie die „Smart Clean“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen. (Nur bei bestimmten Modellen.)

- Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖR

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

Reinigen Sie die Speisensonde und den Kerntemperaturfühler (falls vorhanden) nicht im Geschirrspüler.

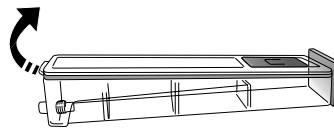
Das AirFry-Blech (falls vorhanden) kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

PFLEGE DES WASSEREINFÜLLFACHS

Achtung: Das Wassereinfüllfach ist nicht spülmaschinenfest: Beschädigungsgefahr! Am Ende jedes Garzyklus mit Dampf führt der Ofen automatisch nach etwa 30 Minuten einen Entleerungszyklus aus, der etwa eine Minute dauert. Dabei wird das gesamte Wasser im System in das Einfüllfach verlagert.

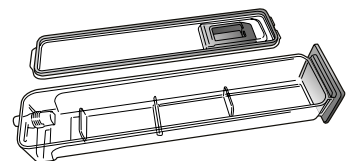
Hinweis: Vermeiden Sie es, das Wasser mehr als 2 Tage im System zu lassen.

Um das Wasser im Inneren vollständig zu entfernen oder die Innenflächen zu reinigen, können Sie das Wassereinfüllfach öffnen:



1. Drücken Sie die hintere Klappe nach oben, um die obere Abdeckung des Wassereinfüllfachs zu entfernen.

2. Nach der Reinigung können Sie das Einfüllfach schließen, indem Sie die beiden vorderen Klappen in die vorderen Öffnungen einsetzen und die Rückseite nach unten drücken.



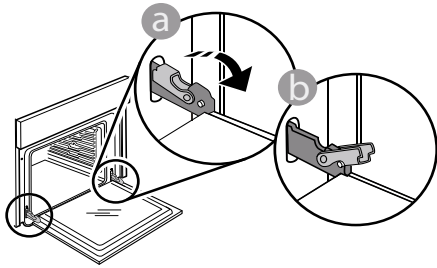
Verwenden Sie nur Wasser mit Raumtemperatur, wenn Sie das Wassereinfüllfach füllen. Heißes Wasser kann den Betrieb des Dampfsystems beeinträchtigen. Verwenden Sie nur Trinkwasser.

BOILER

Um sicherzustellen, dass der Ofen stets mit optimaler Leistung arbeitet und hilft, die Bildung von Kalkablagerungen mit der Zeit zu verhindern, wird empfohlen, die Funktion „Entkalken“ regelmäßig zu verwenden. Wurden die „Dampfgaren“-Funktionen länger nicht verwendet, ist es sehr empfehlenswert, bei leerem Ofen und komplett gefülltem Behälter einen Garzyklus durchzuführen.

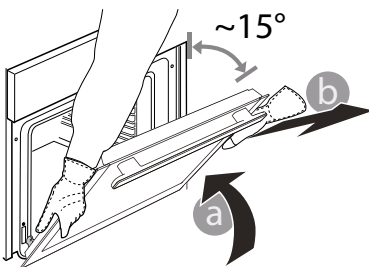
AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

1. Zur Entfernung der Tür diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



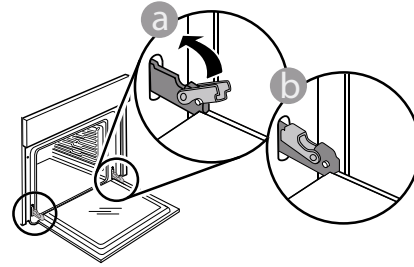
2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten-diese nicht am Griff festhalten.

Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

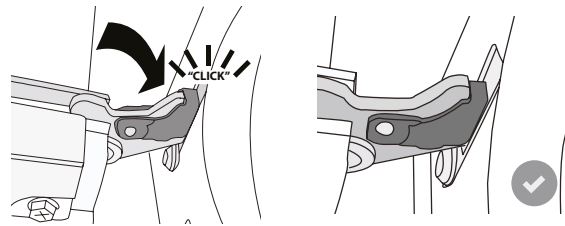


3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.



Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, dass sich die Haken in der korrekten Position befinden.



5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.

AUSWECHSELN DER LAMPE

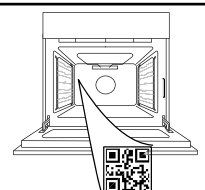
Für den Austausch der Lampe wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwareproblem.	Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf und geben Sie die Nummer an, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Eine 6th Sense-Garfunktion endet ohne Anzeige eines Countdowns. Der Garvorgang endet vor dem Ende des Countdowns.	Die Menge des Lebensmittels weicht von der empfohlenen Menge ab. Tür während des Garvorgangs geöffnet.	Öffnen Sie die Tür und kontrollieren Sie den Gargrad der Speise. Schließen Sie gegebenenfalls den Garvorgang durch Auswahl einer normalen Funktion ab.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display.	Rufen Sie „DEMO“ unter „EINSTELLUNGEN“ auf und wählen Sie „Aus“.
Das Licht schaltet sich aus.	ÖKO-Modus ist „EIN“.	Auf „ÖKO“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „AUS“ auswählen.
Die Tür schließt nicht richtig.	Die Sicherungshebel sind nicht in der richtigen Position.	Sicherstellen, dass die Sicherungshebel in der richtigen Position sind. Dazu die Anweisungen für das Entfernen und erneute Anbringen der Tür in dem Abschnitt „Reinigung und Wartung“ befolgen.
Die Hausstromversorgung schaltet sich aus.	Stromversorgungseinstellung falsch.	Prüfen Sie, ob Ihr Hausnetz mit einer Leistung von mehr als 3 kW kompatibel ist. Andernfalls, die Leistung auf 13 Ampere verringern. Auf „LEISTUNGSSTUFE“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „NIEDRIG“ auswählen.
Garzyklus mit Speisensonde ohne ersichtliche Ursache beendet oder Fehler F3E3 wird auf der Anzeige angezeigt	Speisensonde ist nicht richtig angeschlossen	Prüfen Sie den Anschluss der Speisensonde

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

- Verwenden Sie den QR-Code auf Ihrem Produkt
- Besuchen Sie unsere Internetseite docs.whirlpool.eu
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



Whirlpool

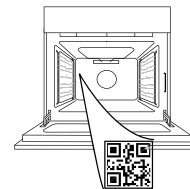


400011717879

**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**

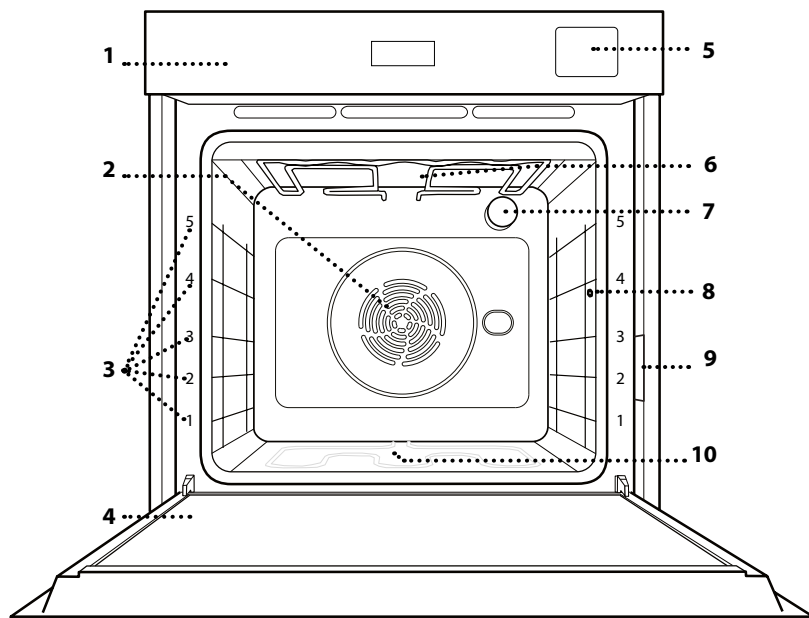
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur www.whirlpool.eu/register

VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE SUR VOTRE APPAREIL AFIN D'OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS



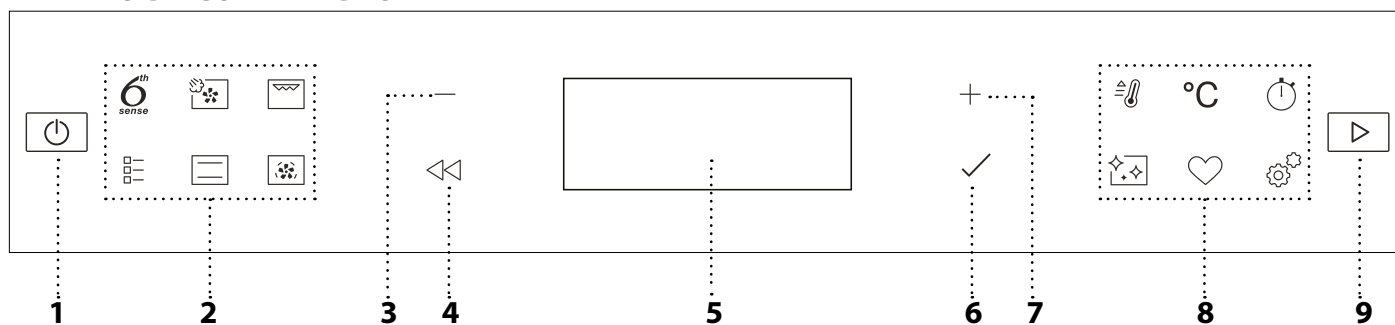
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

PANNEAU DE COMMANDES

**1. ON / OFF**

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

2. ACCÈS DIRECT AUX FONCTIONS

Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS

Pour naviguer à travers un menu et diminuer les réglages ou valeurs d'une fonction.

4. RETOUR

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

5. ÉCRAN

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

7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS

Pour naviguer à travers un menu et augmenter les réglages ou valeurs d'une fonction.

8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS

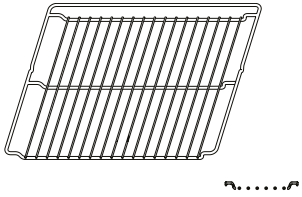
Pour un accès rapide aux fonctions, à la durée, aux réglages et aux favoris.

9. DÉMARRER

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

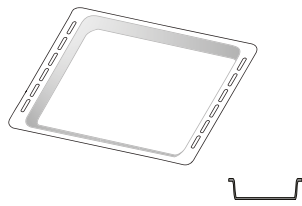
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



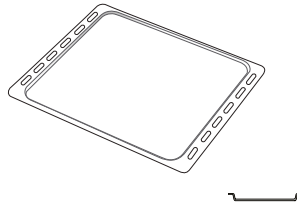
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE



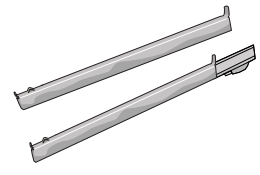
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE À PÂTISSERIE *



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

RAILS TÉLESCOPIQUES *



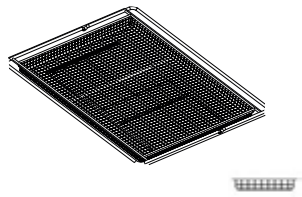
Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

SONDE POUR ALIMENTS



Pour mesurer précisément la température interne des aliments pendant la cuisson. Grâce à son support rigide, elle peut être utilisée pour la viande et le poisson et également pour le pain, les gâteaux et les pâtisseries.

ACCESSOIRE FRITURE À AIR*



À utiliser lors de la cuisson d'aliments avec la fonction Friture à air, avec une plaque positionnée au niveau inférieur pour recueillir les éventuelles miettes et gouttes. Il peut être nettoyé au lave-vaisselle.

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

D'autres accessoires peuvent être achetés séparément ; pour toute commande et information, contacter le service après-vente.

* Disponible sur certains modèles seulement

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

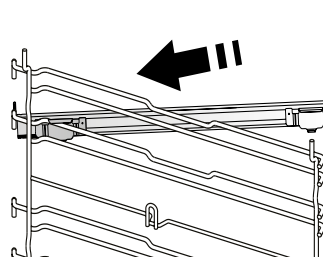
Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, en veillant à ce que le côté avec le bord relevé soit placé vers le haut.

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

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

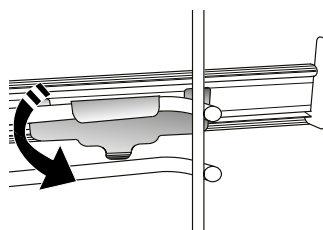
- Pour enlever les supports de grille, soulevez-les et retirez la partie inférieure de ses supports : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans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

INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES



Enlever les supports de grille du four et enlever la protection de plastique des rails télescopiques.

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



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

Veillez noter : les rails télescopiques peuvent être installés sur le niveau de votre choix.

FONCTIONS

6TH SENSE

Elles permettent une cuisson totalement automatique de tous les types d'aliments (Lasagnes, Viande, Poisson, Légumes, Gâteaux & Pâtisseries, Quiche/Cake salé, Pain, Pizza). Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.



VAPEUR + AIR

En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de la chaleur pulsée, cette fonction vous permet de cuire des plats agréablement croustillants et dorés à l'extérieur, tout en restant tendres et succulents à l'intérieur. Pour atteindre les meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de choisir un niveau de vapeur 3 pour la cuisson des poissons, 2 pour la viande et 1 pour le pain et les desserts.

Pour plus d'informations sur les cycles de cuisson manuelle Chaleur pulsée + vapeur, consultez le Tableau de Cuisson « Vapeur + Air ».



GRILL

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



FONCTIONS TRADITIONNELLES

• AIR BRASSÉ

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

• COOK 4

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

• TURBO GRILL

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

• SURGELÉS

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

• FONCTIONS SPÉCIALES

» PIZZA

Cette fonction vous permet de préparer de délicieuses pizzas maison, en moins de 10 minutes, comme dans un restaurant.

Le cycle de cuisson dédié fonctionne à une température supérieure à 300 degrés Celsius, ce qui permet d'obtenir des pizzas moelleuses à l'intérieur, croustillantes sur les bords et parfaitement dorées.

En combinant cette fonction avec l'accessoire Pizza Stone WPro et en préchauffant pendant 30 minutes, il est possible de cuire une pizza en 5 à 8 minutes.

(Pour toute commande et information, contactez le service après-vente ou www.whirlpool.eu)

» FRITURE À AIR

Cette fonction vous permet de cuire des frites, des nuggets de poulet et autres en utilisant moins d'huile, pour un résultat agréablement croustillant. Les éléments chauffants se succèdent pour chauffer correctement la cavité, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Les meilleurs résultats de cuisson ne peuvent être obtenus qu'en utilisant l'accessoire Friture à air (fourni avec certains modèles). Placez les aliments sur l'accessoire Friture à air en une seule couche et suivez les instructions du tableau de cuisson Friture à air pour obtenir les meilleures performances. Évitez d'utiliser plusieurs accessoires pour éviter une cuisson inégale.

» LEVAGE DE LA PÂTE

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

» GARDER AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

» DÉCONGELER

Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'il ne sèche sur l'extérieur.

» PROG. ÉCO

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Lorsque ce cycle ÉCO est utilisé, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.

» CUISSON GROSSES PIÈCES

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

CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

CHALEUR PULSÉE

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

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement.

MINUTEUR

Pour garder du temps sans activer de fonction.

NETTOYAGE

• PYRO

Pour éliminer les éclaboussures de cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Il est possible de sélectionner entre deux cycles de nettoyage automatique : Un cycle complet (Pyro) et un cycle plus court (Pyro Eco). Nous recommandons d'utiliser le cycle complet pour obtenir les meilleures performances de nettoyage.

• SMARTCLEAN

L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Placer 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancer la fonction lorsque le four est froid.

• DÉTARTRAGE

Pour enlever les dépôts de calcaire dans le réservoir d'eau chaude. Nous vous conseillons d'utiliser cette fonction de façon régulière. Sinon, un message s'affiche à l'écran vous invitant à nettoyer le four.

FAVORIS

Pour récupérer la liste de 10 fonctions favorites.

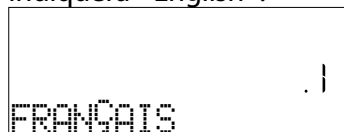
RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four. Lorsque le mode "ÉCO" est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute. Il sera réactivé automatiquement lorsque l'un quelconque des boutons est enfoncé. Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à « DÉMO » à partir du menu « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ». En sélectionnant " RÉINITIALISER ", le produit s'éteint et revient ensuite aux paramètres de son premier allumage. Tous les réglages seront effacés.

PREMIÈRE UTILISATION

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : L'afficheur indiquera " English ".



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

Veillez noter : La langue peut ensuite être changée en sélectionnant « LANGUE » dans le menu « RÉGLAGES », disponible en appuyant sur ⚙️

2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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



Appuyez sur + ou - pour sélectionner 16 « High » ou 13 « Low » et appuyez sur ✓ pour confirmer.

3. RÉGLER L'HEURE

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



Appuyez sur + ou - pour régler l'heure correcte et appuyez sur ✓ : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran. Appuyez sur + ou - pour régler les minutes et appuyez sur ✓ pour confirmer.

Veillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée. Sélectionnez "HORLOGE" dans le menu "RÉGLAGES", disponible en appuyant sur ⚙️

4. RÉGLAGE DU NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU


Afin de permettre au four de fonctionner efficacement et de garantir qu'il invite régulièrement l'utilisateur à effectuer le cycle de Détartrage lorsque cela est nécessaire, il est important de régler le niveau de dureté de l'eau. Pour le régler, allumez le four en appuyant sur , appuyez sur ⚙️ Réglages et utilisez les boutons de navigation + et - pour sélectionner « WATER HARDNESS » (DURETÉ DE L'EAU). Confirmez avec la touche ✓. Utilisez les boutons de navigation + et - pour sélectionner le niveau correct pour l'eau de votre région, sur la base du tableau suivant :

TABLEAU DE NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU				
Niveau		°dH allemand français	°FH Degrés français	°Clark Français français
1	Très douce	0-6	0-10	0-7
2	Douce	7-11	11-20	8-14
3	Moyenne	12-16	21-29	15-20
4	Dure	17-34	30-60	21-42
5	Très dure	35-50	61-90	43-62

Appuyez sur ✓ pour confirmer.

Pour le niveau de dureté de l'eau, le niveau « Dure » est pré réglé.

5. CHAUFFER LE FOUR





Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal.

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Convection forcée »).


Veillez noter : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION




Appuyez sur  pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal. Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en faisant défiler un menu : Pour sélectionner un élément dans un menu (l'écran affichera le premier élément disponible), appuyez sur  ou  pour sélectionner l'élément souhaité, puis appuyez sur  pour confirmer.

2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés. En appuyant sur , vous pouvez de nouveau changer les réglages précédents



TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRIL/ NIVEAU DE VAPEUR



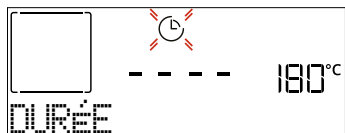
Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur  ou  pour la changer, puis appuyez sur  pour confirmer et poursuivre avec les réglages qui suivent (si possible).







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





En fonction "Chaleur pulsée + Vapeur", vous pouvez sélectionner la quantité de vapeur à partir des valeurs suivantes : VAPEUR 1, VAPEUR 2.

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


DURÉE






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





Veillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur  : appuyez sur  ou  pour le modifier et ensuite appuyez sur  pour confirmer.

DÉPART DIFFÉRÉ

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



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

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




. 6TH SENSE

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

Lorsque cela est requis, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment pour obtenir un résultat optimal.

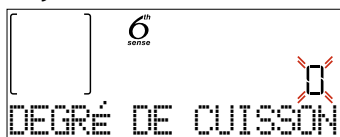






POIDS / HAUTEUR (PLAQUES RONDES)

Pour régler correctement la fonction, suivez les indications sur l'écran, lorsque vous y êtes invité, et appuyez sur  ou  pour régler la valeur souhaitée, puis appuyez sur  pour confirmer.

DEGRÉ DE CUISSON / BRUNISSAGE

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



Lorsque cela est demandé, appuyez sur  ou  pour sélectionner le niveau souhaité entre saignant (-1) et bien cuit (+1). Appuyez sur  ou  pour confirmer et lancer la fonction.

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

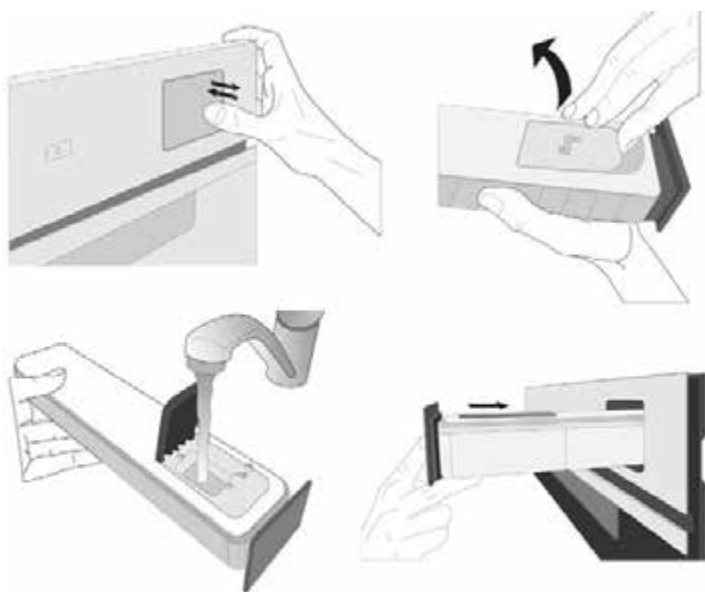
. CUISSON VAPEUR

En choisissant « Vapeur » ou « Chaleur pulsée + Vapeur » à l'intérieur du Manuel ou l'une des recettes spécifiques 6th Sense, il est possible de cuire toute sorte d'aliments grâce à l'utilisation de la vapeur. La vapeur se répand plus rapidement et plus uniformément à travers les aliments contrairement à la convection naturelle qui

utilise de l'air chaud: cela réduit les temps de cuisson, gardant les précieux nutriments des aliments et vous garantissant des résultats excellents, vraiment délicieux avec toutes vos recettes. Pendant toute la durée de la cuisson vapeur, la porte doit rester fermée.

Pour poursuivre la cuisson à la vapeur, il sera nécessaire de remplir d'eau le réservoir situé à l'intérieur du four en utilisant le tiroir amovible sur le panneau de commandes.

Lorsque l'écran affiche les indications « ADD WATER » (Ajouter de l'eau), extraire le tiroir, ouvrir le couvercle du tiroir et le remplir d'eau jusqu'au niveau demandé sur l'écran. Fermez le tiroir en le poussant minutieusement vers le panneau jusqu'à ce qu'il soit totalement fermé. Après l'insertion du tiroir, appuyez sur DÉMARRER pour poursuivre le cycle de cuisson. Le tiroir doit toujours rester fermé, sauf pour le remplissage d'eau.



Après le premier remplissage, en cas de cycles de cuisson plus longs, une fois que l'eau se sera épuisée, il pourrait être nécessaire d'en ajouter à nouveau, afin de terminer le cycle : le four invitera à le faire en cas de besoin.

3. DÉMARRER LA FONCTION

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

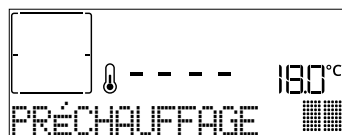
Pendant la phase de « Départ différé », en appuyant sur le four vous demandera si vous voulez sauter cette phase, en démarrant immédiatement la fonction.

Remarque : Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chacune d'elles. À tout moment, vous pouvez arrêter la fonction qui a été activée en appuyant sur .

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran. Vous pouvez sélectionner une autre fonction ou attendre un refroidissement complet.

4. PRÉCHAUFFAGE

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



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

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

Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage. Vous pouvez toujours changer la température désirée en utilisant le bouton ou .

5. RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

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



Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Ouvrez la porte, effectuez l'action demandée par l'écran et fermez la porte, puis appuyez sur pour poursuivre la cuisson.

De la même façon, à 10% du temps avant la fin de la cuisson, le four vous demande de vérifier les aliments.

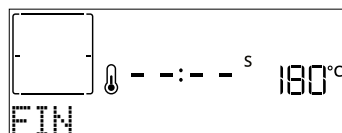


Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte et appuyez sur ou pour poursuivre la cuisson.

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

6. FIN DE CUISSON

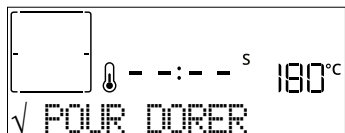
Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



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

BRUNISSAGE

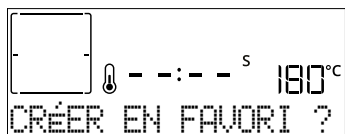
Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.



Lorsque l'écran affiche le message pertinent, au besoin, appuyez sur ✓ pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes. Vous pouvez arrêter la fonction à tout moment en appuyant sur [⏻] pour éteindre le four.

. FAVORIS

Une fois la cuisson terminée, l'écran vous demandera d'enregistrer la fonction avec un numéro entre 1 et 10 dans votre liste de fonctions préférées.

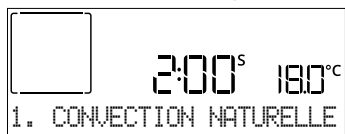


Si vous souhaitez enregistrer une fonction et mémoriser les paramètres actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur ✓ autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur <<.

Après avoir appuyé sur ✓, appuyez sur + ou - pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

Veillez noter : Si la mémoire est pleine ou si le numéro choisi a déjà été pris, le four vous demandera de confirmer l'écrasement de la fonction précédente.

Pour accéder aux fonctions que vous avez sauvegardées, appuyez sur ♥ : L'écran indiquera votre liste de fonctions préférées.



Appuyez sur + ou - pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur ✓, puis appuyez sur [▶] pour activer.

. NETTOYAGE

• PYRO

Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro.

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

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

Appuyez sur [⚙️] pour afficher « Pyro » sur l'écran.



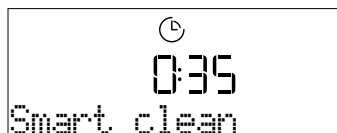
Appuyez sur + ou - pour sélectionner le cycle désiré, puis appuyez sur ✓ pour confirmer. Une fois qu'un cycle a été sélectionné, si vous le souhaitez, appuyez sur + ou - pour régler l'heure de fin (départ différé), puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

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

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

• SMARTCLEAN

Appuyez sur [⚙️] pour afficher « Smart Clean » sur l'écran.



Appuyez sur [▶] pour activer la fonction : l'écran vous invitera à faire toutes les actions nécessaires pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage : Suivez les indications, puis appuyez sur ✓ une fois que c'est fait. Une fois que vous avez effectué toutes les étapes, si nécessaire, appuyez sur [▶] pour activer le cycle de nettoyage.

Veillez noter : Nous vous conseillons de ne pas ouvrir la porte du four durant le cycle de nettoyage pour éviter de perdre les vapeurs d'eau, le résultat de nettoyage final pourrait être négativement affecté.

Un message clignotera à l'écran pour indiquer la fin du cycle. Laissez le four refroidir, essuyez et asséchez ensuite les surfaces intérieures avec un linge ou une éponge.

VIDANGE

La fonction vidange permet de vidanger l'eau afin d'éviter toute stagnation dans le réservoir. Ce produit a été développé afin de lancer automatiquement un cycle de vidange une fois que la cuisson est terminée/a été arrêtée.

Environ 30 minutes après l'arrêt/la fin de la cuisson, le four vidange automatiquement le système, en déplaçant l'eau résiduelle dans le tiroir (attention à ne pas retirer le tiroir après la cuisson). Une fois cette opération effectuée, le tiroir peut être extrait et vidé. Nous recommandons de vider le tiroir dès que la vidange est terminée.

.DÉTARTRAGE

Cette fonction spéciale, activée à intervalles réguliers, vous permet de maintenir le circuit de vapeur dans les meilleures conditions. Une fois que la fonction a démarré, suivez toutes les étapes indiquées sur l'écran.

La durée moyenne de la fonction totale est d'environ 140 minutes.

Le détartrage peut être déclenché à tout moment par l'utilisateur à partir du Menu de Nettoyage.

L'écran vous indique quand il est temps d'effectuer un cycle de détartrage (voir le tableau ci-dessous).

MESSAGE DE DÉTARTRAGE	SIGNIFICATION
<DÉTARTRAGE RECOMMANDÉ> Ce message apparaît après environ 15 heures de cycle vapeur *	Il est recommandé d'effectuer un cycle de Détartrage.
<DÉTARTRAGE NÉCESSAIRE> Ce message apparaît après environ 20 heures de cycle vapeur *	Le détartrage est obligatoire. Il n'est pas possible de lancer un cycle Vapeur tant qu'un cycle Détartrage n'aura pas été réalisé.

*en considérant la valeur par défaut (4 - Hard) du niveau de dureté de l'eau. Le nombre d'heures de cycles de vapeur qui doivent s'écouler avant que les messages de Détartrage ne s'affichent dépend du niveau de dureté de l'eau réglé sur l'appareil.

La procédure de détartrage peut également être effectuée lorsque l'utilisateur souhaite un nettoyage plus approfondi du circuit de vapeur interne.

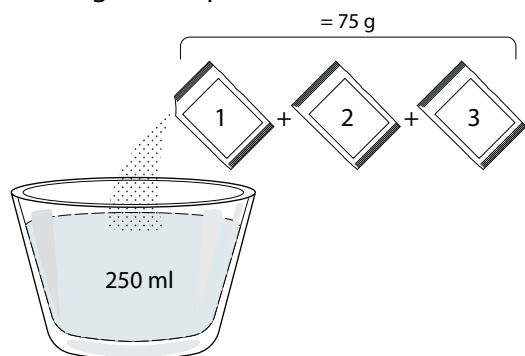
Avant de lancer la phase de détartrage, l'appareil vérifiera s'il reste de l'eau résiduelle dans le réservoir et un cycle de Vidange pourrait être réalisé, si nécessaire. Dans ce cas, vous devrez vider le tiroir après le cycle de Vidange, avant de passer à la phase de Détartrage.

Veillez noter : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible d'effectuer cette activité avant que 30 minutes ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran affiche le message suivant : « L'EAU EST CHAUDE ».

» PHASE 1/2 : DÉTARTRAGE (70 MIN)

Lorsque l'écran affiche <AJOUTER 0,25 L de solution>, versez la solution de détartrage dans le tiroir. Pour obtenir les meilleurs résultats de détartrage, nous recommandons de remplir le réservoir avec une solution composée de 75 g du produit WPRO spécifique et de 250 ml d'eau potable. Le détartrant WPRO est le produit professionnel suggéré pour le maintien des meilleures performances de votre fonction vapeur dans le four. Pour toute commande et information, contactez le service après-vente ou www.whirlpool.eu.

Whirlpool ne saurait être tenu pour responsable des éventuels dommages causés par l'utilisation d'autres produits détergents disponibles sur le marché.



Une fois la solution de détartrage versée dans le tiroir, appuyez sur pour lancer la procédure principale de détartrage. Vous n'avez pas besoin de rester face à l'appareil pendant les phases de détartrage. Une fois que chaque phase est terminée, un signal sonore retentit et l'écran affiche des instructions pour passer à la phase suivante.

Une fois que la phase de détartrage a été achevée, le réservoir doit être vidangé: la solution de détartrage utilisée au cours de cette phase sera renvoyée dans le tiroir amovible.

» PHASE 2/2 : RINÇAGE (30 MIN.)

Pour nettoyer le réservoir et le circuit de vapeur des résidus de détartrage, il faut effectuer un cycle de rinçage. Lorsque l'écran affiche <ADD 0.25 L OF WATER> (Ajouter 0,25 l d'eau), remplissez le réservoir avec 0,25 L d'eau potable, puis appuyez sur pour lancer le rinçage. N'éteignez pas le four jusqu'à ce que toutes les étapes requises par la fonction aient été achevées.

Veillez noter : si le système en a besoin, il peut être demandé de vider le tiroir et de répéter l'opération.

Une fois la procédure de détartrage terminée, il est conseillé de sécher la cavité pour la débarrasser des éventuels résidus d'eau. Il sera alors possible d'utiliser toutes les fonctions de la vapeur.

Veillez noter : pendant le cycle de Détartrage, un certain bruit peut être entendu car les pompes du four sont activées afin de garantir une efficacité optimale du détartrage.

Une fois que le cycle d'entretien a commencé, ne retirez pas le tiroir, sauf si l'appareil le demande.

Veillez noter : Une fois que la chaudière est remplie par la solution de détartrage et que l'écran affiche « DESCALING PHASE 1/2 » (PHASE DE DÉTARTRAGE), le cycle ne doit pas être interrompu, sinon le cycle de détartrage complet doit être répété avant de pouvoir exécuter toute fonction de vapeur.

. MINUTEUR

Pour activer cette fonction, appuyez sur l'icône . Appuyez sur $+$ ou $-$ pour régler le temps désiré et appuyez ensuite sur \checkmark pour lancer le minuteur.






Un signal sonore retentit et l'écran s'allumera une fois que la minuterie a terminé le compte à rebours.

Veillez noter : Le minuteur n'active aucun de cycles de cuisson.


Le minuteur peut également être activé lorsqu'une fonction est en cours.

La minuterie va continuer le compte à rebours sans interférer avec la fonction en question.


Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuterie (seule l'icône sera affichée), qui continuera le compte à rebours en arrière-plan. Pour modifier le minuteur, vous pouvez appuyer sur l'icône et régler l'heure à l'aide des touches $+$ ou $-$ pour régler l'heure.

Pour annuler le minuteur, appuyez sur l'icône , puis sélectionnez  jusqu'à ce que l'heure affichée soit "--:--". Appuyez sur  pour confirmer.

. VERROUILLAGE

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






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

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

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

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

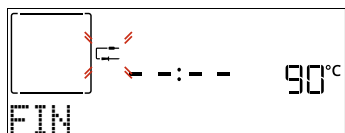





Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin parmi celles qui sont compatibles (fonctions Convection naturelle, Chaleur pulsée, Air brassé, Turbo Grill, Éco chaleur pulsée, Grosses pièces, 6th Sense) : L'écran demande à régler la température cible de la sonde : Appuyez sur  ou  pour la régler et appuyez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

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

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

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



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

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

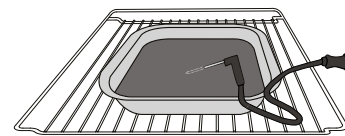
Le câble est semi-rigide et peut être façonné comme nécessaire pour insérer la sonde dans les différents types d'aliments de la manière la plus efficace. Assurez-vous que le câble ne touche pas l'élément chauffant supérieur pendant la cuisson.

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

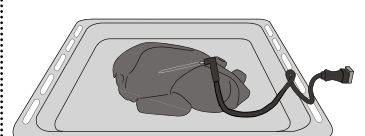
POISSON (entier) : Placez le bout dans la partie la plus épaisse en évitant l'épine dorsale.

BOULANGERIE ET PÂTES : Insérez la pointe profondément dans la pâte en façonnant le câble pour atteindre l'angle de sonde optimal.

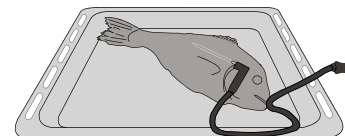
Il est nécessaire d'utiliser les fonctions compatibles 6^{ème} sens pour effectuer une cuisson contrôlée par la sonde pour ces types d'aliments. Si vous utilisez la sonde lors d'une cuisson avec les fonctions 6th Sense, la cuisson sera arrêtée automatiquement lorsque la recette sélectionnée atteint la température centrale idéale sans qu'il soit nécessaire de régler la température du four.



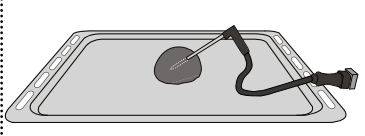
Lasagnes



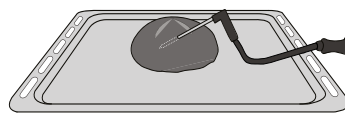
Poulet entier



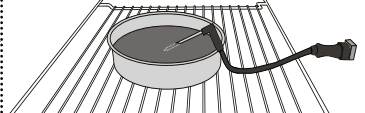
Poisson



Petits pains



Gros pain



Gâteau

. REMARQUES

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium.
- Ne déplacez jamais les plats et moules de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Ne placez pas de poids lourds sur la porte et ne vous y accrochez pas.
- En raison de la température plus élevée du cycle Pizza, le bruit du ventilateur de refroidissement devrait être légèrement plus élevé.

CONSEILS UTILES

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Chaleur pulsée » permet de cuire simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes), sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

VIANDE

Utilisez tout type de plat à four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, il est conseillé d'ajouter du bouillon au fond du plat et d'arroser la viande pendant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Veuillez noter que de la vapeur est produite durant cette opération. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10-15 minutes au four, ou enveloppez-le de papier aluminium.

Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais demandent un temps de cuisson plus long. Pour éviter que la viande ne brûle à l'extérieur, abaissez la grille pour éloigner les aliments du gril. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson. Au moment d'ouvrir la porte, faites attention à la vapeur chaude qui s'échappe.

Nous vous conseillons de placer une lèchefrite avec un demi-litre d'eau directement en dessous de la grille sur laquelle la viande est placée pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

DESSERTS

Cuisez les pâtisseries sur une seule grille avec la fonction convection naturelle.

Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et toujours les placer sur la grille métallique disponible. Pour cuire sur plusieurs grilles, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et décalez la position des moules à gâteaux sur les grilles, afin de favoriser une circulation optimale de l'air chaud.

Pour contrôler si un gâteau est cuit, introduisez un cure-dent en bois au centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.

Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne beurrez pas les bords; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur les bords.

Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide ou mélanger la pâte plus délicatement.

Pour les desserts avec une garniture moelleuse (comme les gâteaux au fromage ou les tartes aux fruits) utilisez la fonction « Convection forcée ». Si le fond du gâteau est trop humide, abaissez la grille et saupoudrez le fond avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la garniture.

LEVAGE DE LA PÂTE


































Il est conseillé de couvrir la pâte avec un linge humide avant de la mettre au four. Avec cette fonction, le temps de levage de la pâte diminue d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20-25°C). Le temps de levage pour la pizza est d'environ une heure pour une pâte de 1 kg.

TABLEAU DE CUISSON

CATÉGORIES D'ALIMENTS		QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES	
LASAGNES	Lasagnes	0,5 - 3 kg *	-	0	-	2	
VIANDE	Bœuf	Rôti	0,6 - 2 kg *	0	0	-	3
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
		Rôtir-Cuisson basse température	0,6 - 2 kg *	0	-	-	3
	Porc	Rôti	0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	3
		Jarret	0,5 - 2,0 kg *	-	0	-	3
		Saucisses et Würstel	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	5 4
	Veau		0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	3
	Agneau	Rôti	0,6 - 2,5 kg *	0	0	-	2
		Gigot d'agneau	0,5 - 2,0 kg *	0	0	-	2
	Volaille	Poulet rôti	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
		Entier farci	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
		Filet & poitrine	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
		Dinde entière	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
		Kebab	une grille	-	-	1/2	5 4
POISSON	Filets	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2	
	Filets surgelés	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2	
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre rôties	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
		Légumes farcis	0,1 - 0,5 kg [chacun]	-	-	-	3
		Légumes rôtis	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
	Légumes gratinés	Gratin de pommes de terre	un lèche-frite	-	-	-	3
		Gratin de tomates	un lèche-frite	-	-	-	3
		Gratin de poivrons	un lèche-frite	-	-	-	3
		Gratin de brocolis	un lèche-frite	-	-	-	3
		Gratin de chou-fleur	un lèche-frite	-	-	-	3
Légumes en Gratin	un lèche-frite	-	-	-	3		

* quantité suggérée

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur plateau métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau	Sonde pour aliments

CATÉGORIES D'ALIMENTS		QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES	
BOULANGERIE SALÉE	Gâteau salé	0,8 - 1,2 kg	-	0	-		
	Pain	Petits pains 	60 - 150g [chacun]*	-	-	-	 
		Pain de mie 	400 - 600 g [chacun]	-	-	-	 
		Gros pain 	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	 
		Baguettes 	200 - 300g [chacun]*	-	-	-	 
	Pizza	Pizza ronde	Ronde	-	-	-	
		Pizza épaisse	Lèche-frite	-	-	-	
		Pizza [surgelée]	1 couche*	-	-	-	
			2 couches*	-	-	-	 
			3 couches*	-	-	-	  
4 couches*	-		-	-	   		
PÂTISSERIE	Génoise	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	 	
	Biscuits	0,2 - 0,6 kg	-	-	-		
	Pâte à choux	un plateau *	-	-	-		
	Tarte	0,4 - 1,6 kg	-	-	-		
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-		
	Gâteau aux fruits	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	 	

* quantité suggérée






ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur plateau métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau	Sonde pour aliments



TABLE DE CUISSON AIR FRY




















	RECETTE	FONCTION	QUANTITÉ SUGGÉRÉE	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
ALIMENTS CONGELÉS	Frites surgelées		650 - 850 g	Oui	200	25 - 30	4 2
	Nuggets de poulet surgelés		500 g	Oui	200	15 - 20	4 2
	Bâtonnets de poisson		500 g	Oui	220	15 - 20	4 2
	Onion Rings		500 g	Oui	200	15 - 20	4 2
LÉGUMES	Courgettes fraîches panées		400 g	Oui	200	15 - 20	4 2
	Frites maison		300 - 800 g	Oui	200	20 - 40	4 2
	Légumes mélangés		300 - 800 g	Oui	200	20 - 30	4 2
VIANDES ET POISSONS	Poitrines de poulet		1 - 4 cm	Oui	200	20 - 40	4 2
	Ailes de poulet		200 - 1500 g	Oui	220	30 - 50	4 2
	Escalope panée		1 - 4 cm	Oui	220	20 - 50	4 2
	Filet de poisson		1 - 4 cm	Oui	220	15 - 25	4 2

Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, répandez une fine couche d'huile sur la surface de l'aliment. Afin de garantir des résultats de cuisson uniformes, mélangez les aliments à la moitié du temps de cuisson recommandé.

FONCTIONS	 Friture à air		
ACCESSOIRES	 Accessoire Friture à air	 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	 Lèchefrite / plaque de cuisson, ou Plat à four sur grille



TABLEAU DE CUISSON VAPEUR + AIR

RECETTE	NIVEAU DE VAPEUR*	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Petit pain/Biscuits	1	OUI	140 - 150	35 - 55	
Petit gâteau/Muffins	1	OUI	160 - 170	30 - 40	
Gâteaux à pâte levée	1	OUI	170 - 180	40 - 60	
Génoise	1	OUI	160 - 170	30 - 40	
Fougasse	1	OUI	200 - 220	20 - 40	
Pain (miche)	1	OUI	170 - 180	70 - 100	
Petit pain	1	OUI	200 - 220	30 - 50	
Baguettes	1	OUI	200 - 220	30 - 50	
Pommes de terre rôties	2	OUI	200 - 220	50 - 70	
Veau / Bœuf / Porc 1 kg	2	OUI	180 - 200	60 - 100	
Veau / Bœuf / morceaux	2	OUI	160 - 180	60 - 80	
Rôti de bœuf saignant 1 kg	2	OUI	200 - 220	40 - 50	
Rôti de bœuf saignant 2 kg	2	OUI	200	55 - 65	
Gigot d'agneau	2	OUI	180 - 200	65 - 75	
Jarrets de porc en ragoût	2	OUI	160 - 180	85 - 100	
Poulet / pintade / canard 1 - 1,5 kg	2	OUI	200 - 220	50 - 70	
Morceaux de poulet / pintade / canard	2	OUI	200 - 220	55 - 65	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	2	OUI	180 - 200	25 - 40	
Filet de poisson	3	OUI	180 - 200	15 - 30	

*En cas de sélection de la fonction Vapeur auto, cette corrélation doit être ignorée. Le four sélectionne automatiquement le niveau de vapeur le mieux adapté à la température sélectionnée.



ACCESSOIRES		
	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson, ou Plat à four sur grille

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise		Oui	170	30 - 50	
		Oui	160	30 - 50	
		Oui	160	30 - 50	
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160 - 200	30 - 85	
		Oui	160 - 200	30 - 90	
Biscuits		Oui	150	20 - 40	
		Oui	140	30 - 50	
		Oui	140	30 - 50	
		Oui	135	40 - 60	
Petits gâteaux / Muffins		Oui	170	20 - 40	
		Oui	150	30 - 50	
		Oui	150	30 - 50	
		Oui	150	40 - 60	
Chouquettes		Oui	180 - 200	30 - 40	
		Oui	180 - 190	35 - 45	
		Oui	180 - 190	35 - 45 *	
Meringues		Oui	90	110 - 150	
		Oui	90	130 - 150	
		Oui	90	140 - 160 *	
Pizza / Pain / fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	
		Oui	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	310	7 - 12	
		Oui	220 - 240	25 - 50 *	
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	
		Oui	250	10 - 20	
		Oui	220 - 240	15 - 30	
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 55	
		Oui	180 - 190	45 - 60	
		Oui	180 - 190	45 - 70 *	

FONCTIONS								ECO	
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Chaleur tournante	Gril	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Prog. Éco	Pizza

ACCESSOIRES						
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau	

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	
		Oui	180 - 190	20 - 40	
		Oui	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagnes / Flans / Pâtes au four / Cannelloni		Oui	190 - 200	45 - 65	
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	
Rôti de porc avec grattons 2 kg		-	170	110 - 150	
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	
Dinde /Oie 3 kg		Oui	190 - 200	80 - 130	
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6	
Filets de poisson / Steaks		-	2 (Moy)	20 - 30 **	
Saucisses / kebab / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moy - Haute)	15 - 30 **	
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 ***	
Gigot d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90 ***	
Pommes de terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 ***	
Légumes gratinés		-	3 (Élevée)	10 - 25	
Biscuits		Oui	135	50 - 70	
Tartes		Oui	170	50 - 70	
Pizza ronde		Oui	210	40 - 60	
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / lasagnes (niveau 3) / viande (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / légumes rôtis (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viandes (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 *	
Viandes & pommes de terre		Oui	200	45 - 100 *	
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 *	
Rôtis farcis	ECO	-	200	80 - 120 *	
Coupes de viande (lapin, poulet, agneau)	ECO	-	200	50 - 100 *	

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

** Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

FONCTIONS								ECO	
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Chaleur tournante	Gril	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Prog. Éco	Pizza

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire).

Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau et des plats de cuisson en métal foncé. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

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

.Portez des gants de protection.

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

SURFACES EXTÉRIEURES

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

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.
- Activez la fonction « Smart Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces internes. (Uniquement sur certains modèles).
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

Ne pas nettoyer la sonde alimentaire et la sonde à viande (le cas échéant) au lave-vaisselle.

L'accessoire Air Fry (le cas échéant) peut être nettoyé au lave-vaisselle.

ENTRETIEN DU TIROIR D'EAU

Mise en garde : Le tiroir à eau ne passe pas au lave-vaisselle : risque de dommages !

À la fin de chaque cycle de cuisson à la vapeur, après environ 30 minutes, le four effectue automatiquement un cycle de vidange d'environ une minute, transférant ainsi toute l'eau contenue dans le système vers le tiroir extractible.

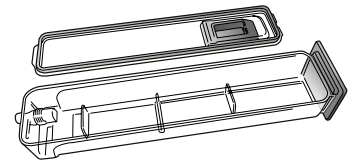
Note : Éviter de laisser l'eau dans le système plus de 2 jours.

Pour éliminer complètement l'eau à l'intérieur ou nettoyer les surfaces internes, vous pouvez ouvrir le tiroir à eau :



1. Pousser vers le haut le rabat arrière pour retirer le couvercle supérieur du tiroir à eau.

2. Une fois le nettoyage terminé, vous pouvez fermer le tiroir en insérant les deux rabats avant dans les ouvertures avant et en poussant vers le bas le côté arrière.



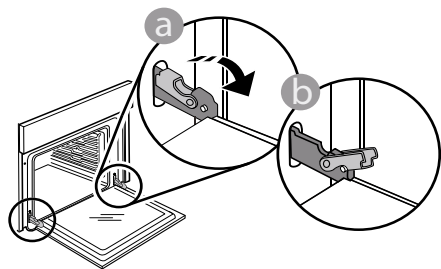
N'utilisez que de l'eau à température ambiante lorsque vous remplissez le tiroir à eau : L'eau chaude peut affecter le fonctionnement du système de vapeur. N'utilisez que de l'eau potable.

RÉSERVOIR À EAU CHAUDE

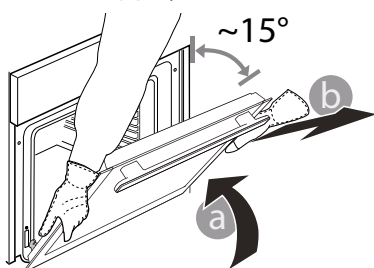
Pour que le four fonctionne toujours de façon optimale et pour prévenir l'accumulation de dépôts de calcaire avec le temps, nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Détartrage » régulièrement. Après une longue période d'inutilisation des fonctions « Vapeur », il est fortement suggéré d'activer un cycle de cuisson à vide en remplissant totalement le réservoir.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

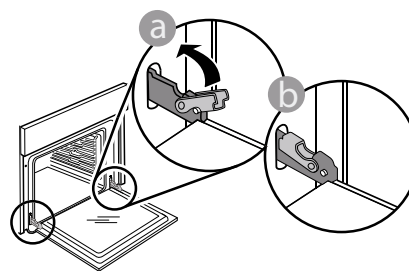


2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.

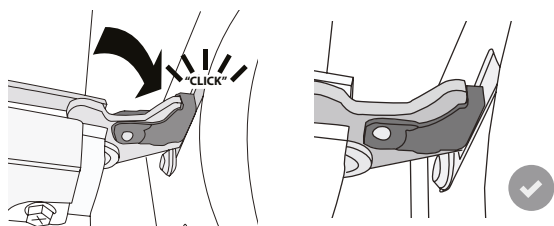


3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

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



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



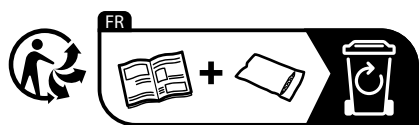
5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour le remplacement de l'ampoule, contactez le service après-vente.

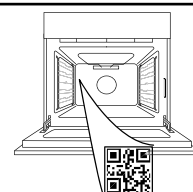
DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Problème de logiciel.	Contactez le Centre d'Appel et indiquez le numéro qui suit la lettre « F ».
Une fonction de 6th Sense cuisson se termine sans afficher de décompte. La cuisson se termine avant la fin du décompte.	Quantité d'aliments différente de la gamme recommandée. Porte ouverte pendant la cuisson.	Ouvrez la porte et vérifiez la cuisson désirée des aliments. Si nécessaire, complétez la cuisson en sélectionnant une fonction traditionnelle.
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Mode DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes.	Accédez au mode « MODE DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
L'ampoule s'éteint.	Le mode « ÉCO » s'active.	Accédez au mode « ÉCO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
La porte ne ferme pas correctement.	Les loquets de sécurité ne sont pas à leur place.	Assurez-vous que les loquets de sécurité sont bien placés, selon les directives pour l'assemblage et le démontage de la porte dans la section « Entretien ».
L'alimentation est coupée.	Niveau de puissance erroné.	Vérifiez sur votre réseau domestique a au moins une valeur de plus de 3 kW. Dans le cas contraire, diminuez la puissance à 13 Ampères. Accédez à « PUISSANCE » à partir de « RÉGLAGES » et sélectionnez « FAIBLE ».
Le cycle de cuisson avec sonde s'est terminé sans cause évidente ou l'erreur F3E3 est imprimée sur l'écran	La sonde alimentaire n'est pas correctement connectée	Vérifiez la connexion de la sonde alimentaire



Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En utilisant le QR code sur votre produit
- En visitant notre site Internet docs.whirlpool.eu
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.



Whirlpool

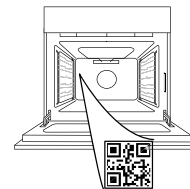


400011717879

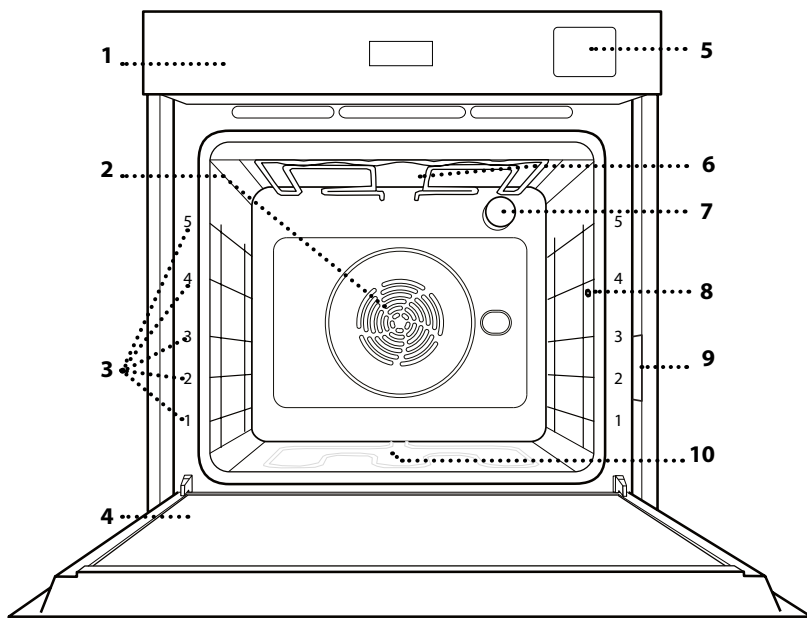
**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT**

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.whirlpool.eu/register

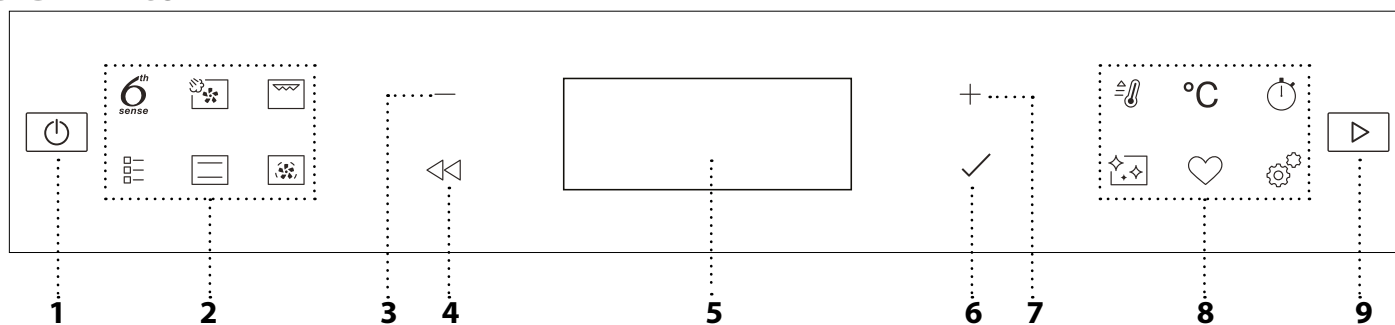
SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE



Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING

1. Bedieningspaneel
2. Ventilator en circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Roostergeleiders (het niveau staat aangegeven op de voorkant van de oven)
4. Deur
5. Waterlade
6. Bovenste verwarmingselement/grill
7. Lamp
8. Punt voor inbrengen van gaarthermometer
9. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
10. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

BEDIENINGSPANEEL**1. AAN / UIT**

Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie te stoppen.

2. DIRECTE TOEGANG TOT FUNCTIES

Om snelle toegang te krijgen tot de functies en het menu.

3. NAVIGATIETOETS MIN

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verlagen.

4. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu. Dient om tijdens de bereiding de instellingen te veranderen.

5. DISPLAY

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

7. NAVIGATIETOETS PLUS

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verhogen.

8. DIRECTE TOEGANG TOT OPTIES / FUNCTIES

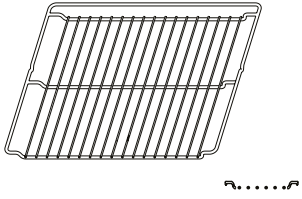
Om snelle toegang te krijgen tot de functies, duur, instellingen en favorieten.

9. START

Voor het starten van een functie met behulp van de gespecificeerde of standaard instellingen.

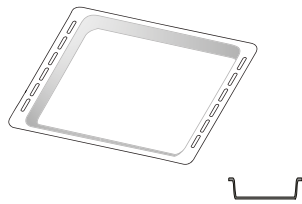
ACCESSOIRES

ROOSTER



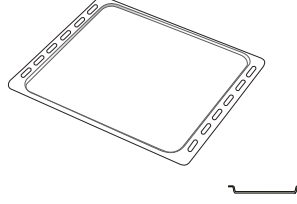
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

LEKBAKJE



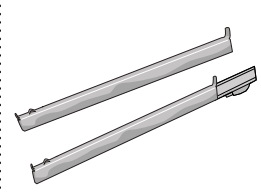
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakvocht op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

BAKPLAAT *



Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

SCHUIFRAILS *



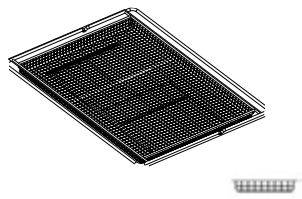
Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

VOEDSELSONDE



Om nauwkeurig de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding. Dankzij de vier sensoren en stevige steun kan hij worden gebruikt voor vlees en vis en ook voor brood, taarten en gebakjes.

AIR FRY-LADE *



Te gebruiken bij het bereiden van voedsel met de Air Fry-functie, met een bakplaat op een lager niveau om eventuele kruimels en druppels op te vangen. Hij kan in de vaatwasser gereinigd worden.

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

Andere accessoires kunnen apart worden aangeschaft; neem voor bestellingen en informatie contact op met de Klantenservice.

*Alleen verkrijgbaar voor bepaalde modellen

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

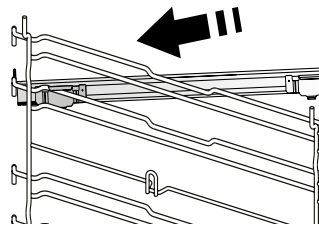
Schuif het rooster horizontaal over de geleiders en zorg ervoor dat de zijde met de geheven rand naar boven gericht is.

Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

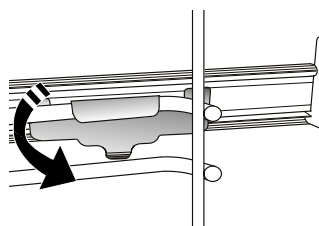
- Om de roostergeleiders te verwijderen tilt u ze op en daarna trekt u het onderste delen uit de zittingen: de roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.
- Om de roostergeleiders weer te plaatsen, moet men ze eerst achteraan in hun bovenste zitting steken. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken.

DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN



Verwijder de roostergeleiders uit de oven en verwijder het beschermende plastic van de schuifrails.

Om de schuifrails aan te brengen, bevestigt u de bovenste klem van de rail aan de roostergeleider en schuift deze zo ver mogelijk door. Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats.



Om de geleider vast te zetten de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider drukken. Zorg ervoor dat de rails vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau.

Let op: De schuifrails kunnen op elk niveau worden gemonteerd.

FUNCTIES

6TH SENSE

Deze zorgen voor het volautomatisch bereiden van alle soorten voedsel (Lasagne, Vlees, Vis, Groenten, Taart & gebak, Hartige taarten, Brood, Pizza). Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.



DAMPF UND LUFT

Door de combinatie van de eigenschappen van stoom en van hete lucht kunt u met deze functie gerechten bereiden die aan de buitenkant krokant en gebuind zijn en tegelijkertijd mals en sappig aan de binnenkant. Om de beste bereidingsresultaten te krijgen raden we aan om een 3 - HOOG stoomniveau te selecteren voor visbereidingen, 2 - MEDIUM voor vlees en 1 - LAAG voor brood en desserts.

Ga voor meer informatie over handmatige kookprogramma's met hete lucht + stoom naar de bereidingstabel "Hetelucht + Stomen".



GRILL

Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de bak op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.



TRADITIONELE FUNCTIES

• HETE LUCHT

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.

• COOK 4

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op vier verschillende steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Deze functie kan gebruikt worden om koekjes, gebak, ronde pizza's (ook bevroren) te bakken en een volledige maaltijd te bereiden. Raadpleeg de bereidingstabel om de beste resultaten te bereiken.

• TURBO GRILL

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

• BAK BEVROREN

Bij deze functie worden automatisch de beste temperatuur en bereidingsmodus geselecteerd voor vijf verschillende categorieën kant-en-klare diepvriesproducten. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.

• SPECIALE FUNCTIES

» PIZZA

Met deze functie kunt u heerlijke zelfgemaakte pizza's bakken, in minder dan 10 minuten zoals in een restaurant.

De speciale bereidingscyclus werkt bij temperaturen boven 300 graden Celsius en zorgt voor pizza's die zacht van binnen zijn, knapperig aan de randen en perfect gelijkmatig bruin worden.

Als u deze functie combineert met het Pizza Stone WPro-accessoire en 30 minuten voorverwarmt, bakt u een pizza in 5-8 minuten.

(Voor bestellingen en informatie neemt u contact op met de Consumentenservice of met www.whirlpool.eu)

» AIR FRY

Met deze functie kunt u frietjes en kipnuggets bakken zonder olie toe te voegen, met een aangenaam krokant resultaat. Verwarmingselementen draaien om de ovenruimte goed te verwarmen, terwijl de ventilator hete lucht circuleert. De beste bakresultaten kunnen alleen worden bereikt door een air fry-plaat te gebruiken (meegeleverd met sommige modellen). Leg het voedsel in een enkele laag op de air fry-plaat en volg de aanwijzingen in de air fry-bereidingstabel voor de beste prestaties. Gebruik niet meer dan één bakplaat om ongelijkmatig koken te voorkomen.

» RIJZEN

Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.

» WARMHOUDEN

Om net gekookt voedsel warm en knapperig te houden.

» ONTDOOIEN

Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste plaathoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.

» ECO-PROGRAMMA

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Tijdens het gebruik van deze ECO-functie blijft de verlichting tijdens de bereiding uit. Om de ECO-cyclus te gebruiken en daardoor een optimaler stroomverbruik te krijgen, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is.

» MAXI BEREIDING

De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om gelijkmatig bruinen aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te laten uitdrogen.



CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.



TURBOHETELUCHT

Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus (maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.



FAST PREHEAT (SNEL VOORVERWARMEN)

Om de oven snel voor te verwarmen.



KOOKWEKKER

Om de tijd bij te houden zonder een functie in te schakelen.



REINIGING

• PYROLYSE

Om bakspatten te verwijderen met een cyclus op zeer hoge temperatuur. U kunt kiezen tussen twee zelfreinigende cycli: een volledige cyclus (Pyrolyse) en een kortere cyclus (Pyrolyse Eco). We raden aan de volledige cyclus te gebruiken voor de beste reinigingsprestaties.

• SMARTCLEAN

Door de werking van de stoom die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt, kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet 200 ml drinkwater op de bodem van de oven en schakel de functie alleen in wanneer de oven koud is.

• ONTKALKEN

Om kalkaanslag te verwijderen uit de boiler. We raden aan deze functie regelmatig te gebruiken. Als u dat niet doet, verschijnt er een bericht op het display om u er aan te herinneren dat de oven gereinigd moet worden.



FAVORIETEN

Om de lijst van de 10 favoriete functies op te vragen.



INSTELLINGEN

Om de instellingen van het apparaat te regelen. Wanneer de modus "ECO" actief is, zal het display minder helder zijn om energie te besparen en zal de lamp na 1 minuut uitgaan. De display wordt automatisch terug ingeschakeld wanneer op een van de knoppen gedrukt wordt. Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. Om deze modus uit te schakelen, open "DEMO" op het menu van de "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit". Als "FABRIEKSRESET" wordt geselecteerd, wordt het product uitgeschakeld en gaat vervolgens terug naar de eerste inschakeling. Alle instellingen worden gewist.


EERSTE GEBRUIK

1. DE TAAL SELECTEREN

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet: "English" verschijnt op het display.



Druk op + of - om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal. Druk op ✓ om de selectie te bevestigen.

Let op: De taal kunt u later veranderen door "TAAL" te kiezen in het menu "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op  drukt

2. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

De oven is geprogrammeerd voor het verbruik van een niveau van elektrische stroom dat compatibel is met een thuisnetwerk dat een kwalificatie van meer dan 3 kW (16) heeft: Als uw huishouden een lager energieverbruik gebruikt, moet u deze waarde (13) verlagen.




Druk op + of - om 16 "Hoog" of 13 "Laag" te selecteren en druk op ✓ om te bevestigen.

3. DE TIJD REGELEN



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



Druk op + of - om het juiste uur in te stellen en druk op ✓: Op het display knipperen de twee cijfers die de minuten aangeven. Druk op + of - om de minuten in te stellen en druk op ✓ om te bevestigen.

Let op: wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen. Selecteer "KLOK" in het menu "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op  drukt

4. DE WATERHARDHEID INSTELLEN

Om de oven efficiënt te laten werken en om te garanderen dat hij de gebruiker regelmatig vraagt om de ontkalkingscyclus uit te voeren wanneer dat nodig is, is het belangrijk om de juiste waterhardheid in te stellen. Om deze in te stellen, schakelt u de oven in door  op  Instellingen te drukken en gebruik de navigatietoetsen + en - om "WATERHARDHEID" te selecteren. Druk op ✓ om te bevestigen. Gebruik de navigatietoetsen + en - om het juiste niveau te selecteren voor het water in uw regio, gebaseerd op de volgende tabel:

TABEL WATERHARDHEIDSNIVEAUS				
Niveau		°dH Duits graden	°fH Frans graden	°Clark Neder- lands graden
1	Zeer zacht	0-6	0-10	0-7
2	Zacht	7-11	11-20	8-14
3	Medium	12-16	21-29	15-20
4	Hard	17-34	30-60	21-42
5	Zeer hard	35-50	61-90	43-62

Druk op ✓ om te bevestigen.

Voor het waterhardheidsniveau is "Hard" vooraf ingesteld.

5. DE OVEN VERWARMEN


Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: Dit is volkomen normaal.




Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen. Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer één uur, ideaal met behulp van een functie met luchtcirculatie (bijvoorbeeld "Turbohetelucht" of "Convectiebakken").

Let op: Het is raadzaam om de ruimte na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.


DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

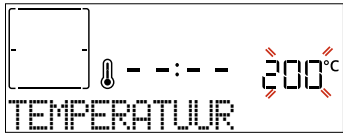
Druk op  om de oven in te schakelen.: het display toont de laatst gebruikte hoofdfunctie of het hoofdmenu.




De functies kunnen geselecteerd worden als u op het pictogram van een van de hoofdfuncties drukt of door een menu scrolt: Om een trefwoord te selecteren in een menu (op het display staat het eerst beschikbare trefwoord) drukt u op  of  om de gewenste te selecteren, druk vervolgens op  om te bevestigen..

2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Het display toont achtereenvolgens de instellingen die gewijzigd kunnen worden. Door te drukken op  kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.



TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU / STOOMNIVEAU



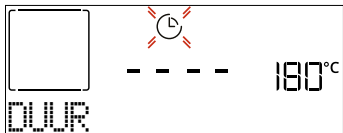
Wanneer er een waarde knippert op het display, druk dan op  of  om het te veranderen, druk daarna op  om te bevestigen en ga verder met het wijzigen van de instellingen die volgen (indien mogelijk).







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

Met de functie "Turbohetelucht + Stoom" kunt u de hoeveelheid stoom kiezen uit de volgende waarden: STOOM 1, STOOM 2.

Let op: Als de functie is geactiveerd, kunt u de temperatuur/het grillniveau wijzigen met  of .


DUUR






Wanneer het -symbool knippert op het display, druk dan op  of  om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op  om te bevestigen. Als u de bereiding handmatig wilt beheren (zonder timer), hoeft u geen bereidingstijd in te stellen: Druk op  of  om te bevestigen en de functie te starten. Als u deze modus selecteert, kunt u het uitstel van de start niet instellen.





Let op: U kunt de bereidingstijd regelen die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op  te drukken: druk op  of  om te wijzigen en druk vervolgens op  om te bevestigen.

EINDTIJD (UITSTEL VAN START)

Bij veel functies kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Op het display wordt de eindtijd weergegeven terwijl het pictogram  knippert.



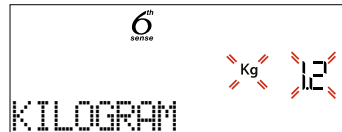
Druk op  of  om de gewenste eindtijd van de bereiding in te stellen en druk dan op  om de functie te starten. Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.

Let op: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan in de bereidingstabel staat vermeld. Tijdens de wachttijd kunt u op  of  drukken om de geprogrammeerde eindtijd te wijzigen of op  om andere instellingen te wijzigen. Als u op  drukt om informatie weer te geven, kunt u overschakelen van eindtijd naar duur en terug.




. 6TH SENSE

Deze functies selecteren automatisch de beste bereidingswijze, temperatuur en duur om alle beschikbare gerechten te koken, roosteren of bakken.

Geef enkel de kenmerken van het voedsel wanneer dit gevraagd wordt om een optimaal resultaat te verkrijgen.

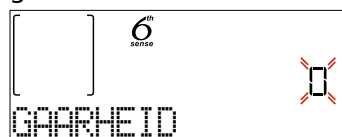






GEWICHT/HOOGTE (LAGEN RONDE BAKSCHAAL

Om de functie correct in te stellen, volgt u de aanwijzingen op het display wanneer daarom wordt gevraagd en drukt u op  of  om de gewenste waarde in te stellen en drukt u vervolgens op  om te bevestigen.

GAARHEID / BRUINEN

Bij sommige 6th Sense-functies kunt u het niveau van gaarheid afstellen.



Druk op  of  om het gewenste niveau tussen rare (-1) en well done (+1) te selecteren. Druk op  of  om te bevestigen en de functie te starten.

Op dezelfde wijze kunt u, waar toegestaan, in sommige 6th Sense-functies het bruiningsniveau tussen laag (-1) en hoog (+1) afstellen.

. BEREIDEN MET STOOM

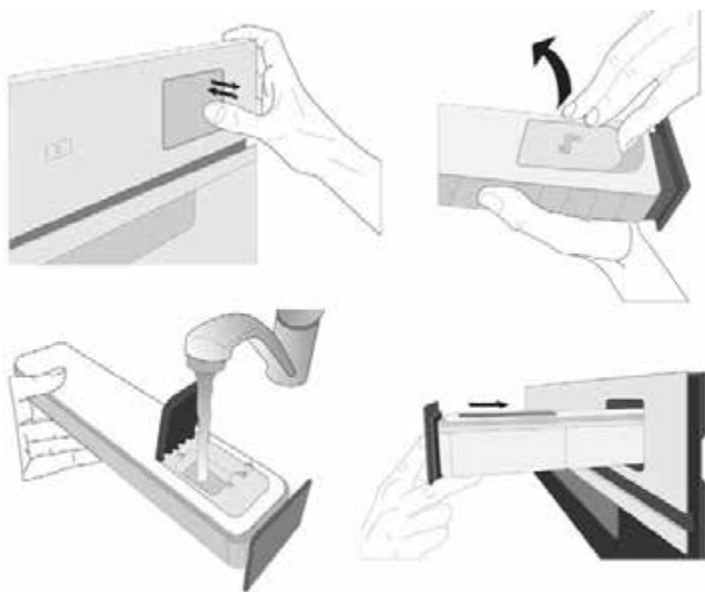
Als u "Stoom" of "Turbohetelucht + stoom" selecteert bij de handmatige functies of een van de diverse 6th Sense, kunt u elk type voedsel met stoom bereiden. Stoom wordt sneller en gelijkmatiger door het voedsel verspreid dan de hete lucht van de Conventionele

Functies: dat verkort de bereidingstijd, blokkeert de waardevolle voedingsstoffen in het voedsel en verzekert

excellente en verrukkelijke resultaten voor al uw recepten. Gedurende de gehele bereidingsperiode met stoom moet de deur gesloten blijven.

Om bereidingen met stoom uit te voeren moet de tank in de oven gevuld worden met de uittrekbare lade in het bedieningspaneel.

Wanneer er op het display "WATER TOEVOEGEN" verschijnt, verwijdert u de lade, opent u het deksel van de lade en vult u de lade met water tot het niveau op het display verschijnt. Sluit de lade door deze voorzichtig naar het paneel te duwen totdat deze volledig is gesloten. Druk na het plaatsen van de lade op START om door te gaan met de bereidingscyclus. De lade moet altijd gesloten blijven, behalve tijdens het vullen met water.



Na de eerste keer vullen, kan het bij langere bereidingscycli nodig zijn om opnieuw water toe te voegen om de cyclus te voltooien: de oven zal dit aangeven als het nodig is.

3. DE FUNCTIE STARTEN

Als de standaardwaarden de gewenste waarden zijn, of zodra u de gewenste instellingen heeft ingevoerd, kunt u op eender welk ogenblik op drukken om de functie te starten.

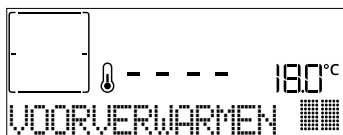
Als u tijdens de uitstelfase op drukt, vraagt de oven of u deze fase wilt overslaan en de functie onmiddellijk wilt inschakelen.

Let op: Zodra een functie is geselecteerd, zal op het display voor elke functie het meest geschikte niveau worden weergegeven. Stop de ingeschakelde functie wanneer u dat wilt door te drukken op .

Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op de display. U kunt een andere functie selecteren of wachten tot het apparaat volledig is afgekoeld.

4. VOORVERWARMEN

Een aantal functies hebben een fase voor het voorverwarmen van de oven: Zodra de functie gestart is, geeft het display aan dat de voorverwarmfase geactiveerd is.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft en de melding "VOEG VOEDSEL TOE". Open nu de deur, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start de bereiding door op of te drukken.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijke resultaat van de bereiding. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden gestopt.

De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase. De door u gewenste oventemperatuur kan altijd met of worden gewijzigd.

5. VOEDSEL OMDRAAIEN OF DOORROEREN

Bij sommige 6th Sense-functies wordt gevraagd om het voedsel om te draaien tijdens de bereiding.



Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Open de deur, voer de actie uit die op het display staat, en sluit de deur, druk vervolgens op om de bereiding voort te zetten.

Op dezelfde wijze vraagt de oven u om het voedsel te controleren wanneer er nog 10% van de tijd tot het einde van de bereiding overblijft.

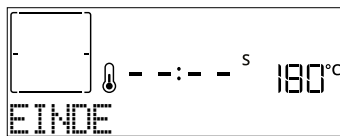


Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Controleer het voedsel, sluit de deur en druk op of om de bereiding te voltooien.

Let op: Druk op om deze acties over te slaan. In het andere geval, als er geen actie wordt uitgevoerd, voert de oven na een bepaalde tijd de bereiding verder uit.

6. EINDE BEREIDINGSTIJD

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



Druk op om de bereiding verder uit te voeren in de manuele modus (geen tijdsinstelling) of druk op om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe duur in te stellen. In beide gevallen worden de bereidingsparameters behouden.

BRUINEN

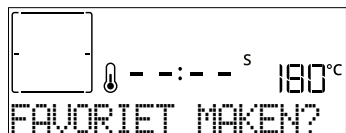
Met een aantal ovenfuncties kunt u de bovenkant van de gerechten een bruin korstje geven door de grill in te schakelen als de bereiding voltooid is.



Wanneer op het display de betreffende boodschap wordt getoond druk dan indien nodig op ✓ om een vijf minuten durende bruiningscyclus te starten. Stop de functie wanneer u dat wilt door te drukken op [⏻] om de oven uit te schakelen.

. FAVORIET

Zodra de bereiding klaar is, zal het display aangeven dat de functie wordt opgeslagen in een nummer tussen 1 en 10 op uw lijst met favorieten.



Als u een functie wilt opslaan en met de huidige instellingen voor later gebruik als een favoriet, drukt u op ✓, in het andere geval, om de aanwijzing te negeren, drukt u op [◀].

Nadat u op ✓ hebt gedrukt, drukt u op + of - om de nummerpositie te selecteren en drukt u vervolgens op ✓ om te bevestigen.

Let op: Als het geheugen vol is of het nummer al in gebruik is, wordt u gevraagd te bevestigen om de vorige functie te overschrijven.

Om de functies die u hebt opgeslagen op een later tijdstip op te roepen, drukt u op ♥: het display geeft uw lijst met favoriete functies weer.



Druk op + of - om de functie te selecteren, bevestig door op ✓ te drukken, en druk daarna op [▶] om te activeren.

. REINIGING

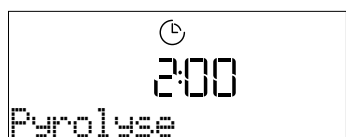
. PYROLYSE

Raak de oven niet aan tijdens het automatisch reinigen.

Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van het automatisch reinigen (totdat de ruimte gelucht is).

De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie inschakelt. Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus. Voor een optimale reiniging dient het ergste vuil met een vochtige spons verwijderd te worden voordat de Pyrolyse-functie wordt gebruikt. Het is raadzaam de automatische reiniging alleen uit te voeren wanneer het apparaat erg vervuild is of tijdens het bereiden vieze geuren afgeeft.

Druk op [⌚] om "Pyrolyse" op het display weer te geven.



Druk op + of - om de gewenste cyclus te selecteren

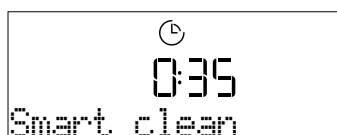
en druk op ✓ om te bevestigen. Druk na de selectie van een cyclus, indien gewenst, op + of - om de eindtijd in te stellen (uitstel van start), druk vervolgens op ✓ om te bevestigen.

Reinig de deur en verwijder alle accessoires zoals gevraagd wordt, sluit vervolgens de deur en druk op [▶] wanneer u klaar bent: de oven begint met de zelfreinigende cyclus, terwijl de deur automatisch sluit: er verschijnt een waarschuwingsbericht op het display, samen met het aftellen, dat de status van de lopende cyclus aangeeft.

Zodra de cyclus is voltooid blijft de deur vergrendeld tot de temperatuur in de oven gedaald is tot een veilig niveau.

. SMARTCLEAN

Druk op [⌚] om "Smart Clean" weer te geven op het display.



Druk op [▶] om de functie in te schakelen: Het display toont alle acties die moeten worden uitgevoerd voor een optimale reiniging. Volg de aanwijzingen en druk op ✓ wanneer u klaar bent. Als u alle stappen heeft voltooid, drukt u op [▶] om de reinigingscyclus te activeren.

Let op: Het is raadzaam om de ovendeur niet te openen tijdens de reinigingscyclus, om verlies van waterdamp te voorkomen, wat een nadelig effect heeft op het uiteindelijke schoonmaakresultaat.

Er zal een bijbehorend bericht beginnen te knipperen op het display, zodra de cyclus is voltooid. De oven volledig laten afkoelen en de binnenkant van het apparaat afvegen met een doek of spons.

. LEGEN

Met deze functie laat u het water wegllopen, zodat er geen water in de boiler achterblijft. Dit product is ontwikkeld om automatisch een afvoercyclus uit te voeren nadat het koken de bereiding is gestopt/beëindigd.

Ongeveer 30 minuten na het stoppen/beëindigen van het koken de bereiding zal de oven het systeem automatisch leeg laten lopen, waarbij het resterende water in de lade wordt verplaatst (let op dat u de lade niet verwijdert na het koken). Daarna kan de lade uitgenomen en gelegegd worden. We raden aan om de lade te legen zodra het afvoeren klaar is.

. ONTKALKEN

Deze speciale functie wordt periodiek geactiveerd en zorgt ervoor dat het stoomcircuit in optimale conditie wordt gehouden. Zodra de functie gestart is, volgt u alle stappen aangegeven op het display. De gemiddelde duur van de volledige functie is ongeveer 140 minuten.

Ontkalken kan op elk moment door de gebruiker worden gestart vanuit het menu Reinigen.

Het display geeft aan wanneer het tijd is om een ontkalkingscyclus uit te voeren (zie onderstaande tabel).

ONTKALKINGSBERICHT	BETEKENIS
<ONTKALKEN AANBEVOLEN> Dit verschijnt na ongeveer 15 uur stoomcycli*	Het wordt aanbevolen om een ontkalkingscyclus uit te voeren.
<ONTKALKEN NODIG> Dit verschijnt na ongeveer 20 uur stoomcycli*	Ontkalken is vereist. Het is niet mogelijk om een stoomcyclus uit te voeren totdat er een ontkalkingscyclus is uitgevoerd.

*Gezien de standaardwaarde (4 - Hard) van de waterhardheid. Het aantal uren stoomcycli dat moet verstrijken voordat de berichten Ontkalken worden weergegeven, is afhankelijk van de waterhardheid die op het apparaat is ingesteld.

De ontkalkingsprocedure kan ook worden uitgevoerd wanneer de gebruiker een diepere reiniging van het interne stoomcircuit wenst.

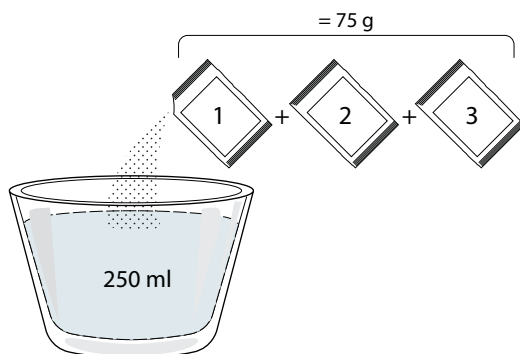
Alvorens de ontkalkingsfase uit te voeren, controleert het apparaat of er nog restwater in de boiler aanwezig is en moet er indien nodig een aftapcyclus worden uitgevoerd. In dit geval moet u de lade legen na de aftapcyclus, voordat u verdergaat met de ontkalkingsfase.

Let op: om te verzekeren dat het water koud is, is het niet mogelijk deze activiteit uit te voeren voordat 30 uren verstreken zijn na de laatste cyclus (of de laatste keer dat het product van stroom werd voorzien). Tijdens het wachten geeft het display de volgende feedback weer: "WATER IS HEET".

» FASE 1/2: ONTKALKEN (70 MIN)

Wanneer de display <VOEG 0,25 L OPLOSSING TOE> toont, giet dan de ontkalkingsoplossing in de lade. Om de beste ontkalkingsresultaten te verkrijgen raden we aan om de tank te vullen met een oplossing van 75 g van het specifieke WPRO-product en 250 ml drinkwater. WPRO-ontkalker is het professionele product dat we aanbevelen voor het behoud van de beste prestaties van de stoomfunctie in uw oven. Voor bestellingen en informatie neemt u contact op met de Consumentenservice of met (www.whirlpool.eu).

Whirlpool wijst elke aansprakelijkheid af voor schade veroorzaakt door het gebruik van andere, op de markt te verkrijgen reinigingsmiddelen.



Zodra de ontkalkingsoplossing in de lade is gegoten, drukt u op om het ontkalkingsproces te starten. Tijdens de ontkalkingsfasen hoeft u niet voor het

apparaat te blijven. Nadat elke fase is voltooid, wordt een akoestische feedback afgespeeld en toont het display instructies om door te gaan met de volgende fase.

Zodra de ontkalking helemaal uitgevoerd is, moet de boiler leeggemaakt worden: de ontkalkingsoplossing die tijdens deze fase is gebruikt, wordt in de uittrekbare lade gegoten.

» FASE 2/2: SPOELEN (30 MIN.)

Om de ontkalkingsresten uit de lade het stoomcircuit te verwijderen voert u de spoelcyclus uit. Als op het scherm <0,25 L WATER TOEVOEGEN> verschijnt, vult u de tank met 0,25 L drinkwater en drukt u op om de spoeling te starten. Zet de oven niet uit voordat alle stappen van de functie helemaal zijn uitgevoerd.

Let op: Indien nodig kan het systeem worden gevraagd om de lade leeg te maken en deze handeling te herhalen.

Wanneer de ontkalkingsprocedure is voltooid, wordt aanbevolen de holte te drogen van mogelijke waterresten. Daarna kunnen alle stoomfuncties gebruikt worden.

Let op: Tijdens de ontkalkingscyclus kan mogelijk wat lawaai hoorbaar zijn omdat de ovenpompen worden geactiveerd om een optimale ontkalking te garanderen.

Zodra de onderhoudscyclus is gestart, mag u de lade niet verwijderen, tenzij het apparaat hierom vraagt.

Let op: Nadat de ketel gevuld is met de ontkalkingsoplossing en het display "ONTKALKEN FASE 1/2" weergeeft, mag de cyclus niet worden onderbroken, anders moet de hele ontkalkingscyclus worden herhaald voordat de stoomfunctie kan worden gebruikt.

. KOOKWEKKER

Drukt u op om de functie in te schakelen. Drukt u op of om de gewenste duur in te stellen en drukt dan op om de kookwekker in te schakelen.



U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Let op: De kookwekker schakelt geen bereidingscycli in.

De minutenwaarneming kan ook worden geactiveerd wanneer een functie actief is.

De kookwekker gaat door met onafhankelijk aftellen, zonder de functie zelf te verstoren.

Tijdens deze fase kunt u de kookwekker niet zien (alleen het pictogram wordt weergegeven). De wekker telt op de achtergrond verder af. Als u de kookwekker wilt bewerken, drukt u op het pictogram en stelt u de tijd in met de toetsen of pictogram.

Als u de kookwekker wilt annuleren, drukt u op het pictogram en selecteert u vervolgens totdat de weergegeven tijd "--:--" is. Drukt u op om te bevestigen.

VERGRENDLING

Om het toetsenbord te vergrendelen, houdt u << minstens vijf seconden ingedrukt. Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.



Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de functie om het even wanneer uitgeschakeld worden door op  te drukken **DE GAARTHERMOMETER GEBRUIKEN (INDIEN AANWEZIG)**

Met de gaarthermometer kan de binnentemperatuur van het vlees tijdens de bereiding van verschillende soorten voedsel worden gemeten zo dat u er zeker van bent dat de optimale temperatuur wordt bereikt. De temperatuur van de oven varieert afhankelijk van de functie die u heeft geselecteerd, maar de bereiding is altijd geprogrammeerd om te beëindigen zodra de gespecificeerde temperatuur is bereikt.

Zodra u de gaarthermomter heeft ingebracht, is een signaal hoorbaar en "Therm. Actief" verschijnt op het display.

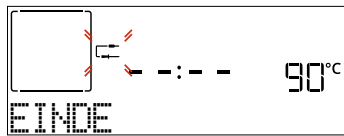


Selecteer de door u gewenste functie uit de compatibele functies (Conventioneel, Turbohetelucht, Convectiebakken, Turbogrill, Eco hete lucht, Maxi bereiding, 6th Sense-functies): Het display vraagt om de doeltemperatuur van de gaarthermometer in te stellen: Druk op + of - om deze in te stellen en druk op ✓ om de volgende bereidingsparameters in te stellen.

Aangezien de bereiding geprogrammeerd is om te beëindigen zodra de gewenste temperatuur is bereikt, is het niet mogelijk om de bereidingstijd of een specifieke eindtijd voor de bereiding in te stellen. Het licht blijft branden tot de gaarthermometer wordt verwijderd.

Als de gaarthermometer wordt verwijderd tijdens de bereiding, wordt de bereiding verder uitgevoerd op de traditionele wijze (zonder tijdstelling).

Er is een signaal te horen en de display toont wanneer de gaarthermometer de gewenste temperatuur bereikt heeft.



Let op: Om de instellingen later te wijzigen, drukt u op + of - voor de temperatuur van de sonde of druk op << voor andere instellingen. Een hoorbaar signaal en een bericht melden u of het gebruik van de gaarthermometer niet compatibel is met de uitgevoerde actie. Als dat het geval is, verwijdert u de gaarthermometer.

Plaats het voedsel in de oven en sluit de stekker aan door deze in de aansluiting aan de rechterkant van de ovenruimte te steken.

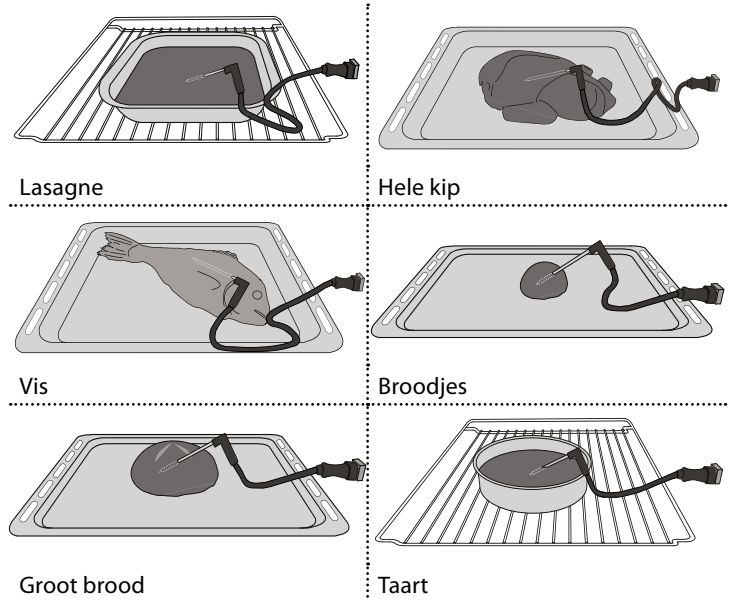
De kabel is licht buigbaar en kan naar behoefte worden gebogen om de sonde op de meest effectieve manier in de verschillende soorten voedsel te steken. Zorg ervoor dat de kabel het bovenste verwarmingselement niet aanraakt tijdens de bereiding.

VLEES: Steek de gaarthermometer diep in het vlees. Vermijd botten of vette delen. Voor gevogelte, de thermometer in het midden van de borst steken en holle plekken vermijden.

VIS (heel): Steek de punt in het dikste stuk en vermijd de ruggengraat.

BAKWERK EN PASTA: Steek de punt diep in het deeg door de kabel te buigen voor de ideale sondehoek.

Het is vereist om de compatibele 6th Sense functies te gebruiken om een sondegeregelde bereiding voor deze soorten voedsel uit te voeren. Als u de sonde gebruikt bij bereidingen met de 6th Sense-functies, wordt de bereiding automatisch gestopt wanneer het geselecteerde recept de ideale kerntemperatuur bereikt, zonder de oventemperatuur te moeten instellen.



. OPMERKINGEN

- Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Schuif niet met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Plaats geen zware gewichten op de deur en houd de deur niet vast.
- Door de hogere temperatuur van de pizzacyclus wordt een iets hoger geluid van de koelventilator verwacht.

NUTTIGE TIPS

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. Bereidingstijden starten vanaf het moment dat het gerecht in de oven is geplaatst. De voorverwarmingstijd (indien nodig) wordt niet meegerekend. De bereidingstemperaturen en -duur zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

Met de functie "Turbohetelucht" kunt u tegelijkertijd verschillende gerechten bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten), op verschillende roosters. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

VLEES

U kunt elke soort ovenschaal of vuurvaste schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het te bereiden vlees. Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Houd er rekening mee dat er tijdens dit proces stoom kan ontstaan. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.

Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingsduur. Zet het rooster op een lagere plaathoogte om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na tweederde van de bereidingsduur. Open de deur voorzichtig want er kan stoom naar buiten komen.

Geadviseerd wordt om een druippan met een halve liter kraanwater direct onder het rooster waarop u het voedsel hebt gelegd te plaatsen, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

GEBAK

Bak fijn gebak met de conventionele functie op één steunhoogte.

Gebruik taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Voor bereiding op meerdere plaathoogtes selecteert u de functie met ventilatie en zet u de taartvormen in zigzagvorm op de roosters, zodat de lucht goed kan circuleren.

Om te controleren of de taart gaar is steekt u een houten prikker in het midden van de taart. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.



















































Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.

Als het gebak "opzwellt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzichtiger.






Gebruik, voor taarten met vochtige vulling of bovenlaag (kwarktaart of vruchtentaarten) de functie "Convectiebakken". Als de bodem van de taart te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met paneermeel of verkrumelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.































RIJZEN

Dek het deeg altijd af met een vochtige doek voordat u het in de oven legt. Deze functie verkort de rijstijd met ongeveer een derde, vergeleken met rijzen op kamertemperatuur (20-25°C). De rijstijd voor een pizza is ongeveer één uur voor 1 kg deeg.






CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN		HOEEVEELHEID	GAARHEID-NIVEAU	BRUININGS-NIVEAU	BEURT (VAN BEREIDINGSTIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES		
LASAGNE	Lasagne	0,5 - 3 kg*	-	0	-	 		
VLEES	Biefstuk	Braadstuk 	0,6 - 2 kg*	0	0	-	 	
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	 	
	Varkensvlees	Braadstuk - Langzame garing	0,6 - 2 kg*	0	-	-	 	
		Braadstuk 	0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	 	
		Schenkel 	0,5 - 2,0 kg*	-	0	-	 	
	VLEES	Kalfsvlees 	Worsten & Saucijzen	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	 
			Braadstuk 	0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	 
		Lamsvlees	Braadstuk 	0,6 - 2,5 kg*	0	0	-	 
			Poot 	0,5 - 2,0 kg*	0	0	-	 
		Gevogelte	Gebraden kip 	0,6 - 3 kg*	-	0	-	 
Heel, gevuld * 			0,6 - 3 kg*	-	0	-	 	
Filet & borst			1 - 5 cm	-	-	2/3	 	
Hele kalkoen	0,6 - 3 kg*		-	0	-	 		
VIS	Filets	Kebab	een rooster	-	-	1/2	 	
		Filets bevroren	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 	
GROENTEN	Geroosterde groenten	Gebakken aardappelen	0,5 - 1,5 kg	-	0	-		
		Gevulde groenten	0,1 - 0,5 kg/ stuk	-	-	-		
		Geroosterde groenten	0,5 - 1,5 kg	-	0	-		
	Gegratineerde groenten	Aardappelgratin	één schaal	-	-	-		
		Tomatengratin	één schaal	-	-	-		
		Paprikagratin	één schaal	-	-	-		
		Broccoligratin	één schaal	-	-	-		
		Bloemkoolgratin	één schaal	-	-	-		
	Groentegratin	één schaal	-	-	-			

* Aanbevolen hoeveelheid

ACCESSOIRES					
	Rooster	Ovenschaal / Taartschaal / Ronde pizzaschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	Voedselsonde

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN		HOEEVEELHEID	GAARHEID-NIVEAU	BRUININGS-NIVEAU	BEURT (VAN BEREIDINGSTIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES		
HARTIGE BAKWAREN	Hartige taart		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	2 	
	Brood	Broodjes 	60 - 150 g [per stuk]*	-	-	-	3 	
		Brood 	400 - 600 g [per stuk]	-	-	-	2  	
		Groot brood 	0,7 - 2,0 kg*	-	-	-	2 	
		Baguettes 	200 - 300 g [per stuk]*	-	-	-	3 	
	Pizza	Ronde pizza		rond	-	-	-	2 
		Dikke pizza		plaat	-	-	-	2 
		Pizza, bevroren	1 laag*		-	-	-	2 
			2 lagen*		-	-	-	4  1 
			3 lagen*		-	-	-	5  3  1 
4 lagen*			-	-	-	5  4  2  1 		
ZOETE BAKSELS	Luchtige cake		0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	2  	
	Koekjes		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3 	
	Soezen		één schaal *	-	-	-	3 	
	Taart		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3 	
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3 	
	Fruitcake		0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	2  	

* Aanbevolen hoeveelheid

ACCESSOIRES					
	Rooster	Ovenschaal / Taartschaal / Ronde pizzaschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	Voedselonde



BEREIDINGSTABEL AIR FRY




















	RECEPT	FUNCTIE	AANBEVOLEN HOEVEELHEID	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
BEVROREN VOEDSEL	Diepvriesfrites		650 - 850g	Ja	200	25 - 30	
	Bevroren kipnuggets		500 g	Ja	200	15 - 20	
	Vissticks		500 g	Ja	220	15 - 20	
	Uienringen		500 g	Ja	200	15 - 20	
GROENTEN	Vers gepaneerde courgette		400 g	Ja	200	15 - 20	
	Zelfgemaakte frietjes		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	
	Gemengde groenten		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	
VLEES EN VIS	Kippenborst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	
	Kippenvleugeltjes		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	
	Gepaneerde kotelet		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	
	Visfilet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	

Om vers of zelfgemaakt voedsel te bereiden, smeert u een dun laagje olie op het oppervlak van het voedsel.
Om een gelijkmatig bereidingsresultaat te garanderen, mengt u het voedsel halverwege de aanbevolen kooktijd.

FUNCTIES	 Air Fry		
ACCESSOIRES	 Air fry-lade	 Opvangbak of ovenschaal op rooster	 Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster



BEREIDINGSTABEL HETELUCHT + STOOM

RECEPT	STOOMNIVEAU*	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
Shortbread / Koekjes	1	JA	140 - 150	35 - 55	
Klein gebak / Muffin	1	JA	160 - 170	30 - 40	
Luchtig gebak	1	JA	170 - 180	40 - 60	
Luchtige cake	1	JA	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	1	JA	200 - 220	20 - 40	
Heel brood	1	JA	170 - 180	70 - 100	
Klein brood	1	JA	200 - 220	30 - 50	
Baguette	1	JA	200 - 220	30 - 50	
Gebakken aardappeltjes	2	JA	200 - 220	50 - 70	
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg	2	JA	180 - 200	60 - 100	
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees (stukken)	2	JA	160 - 180	60 - 80	
Rosbief rosé 1 kg	2	JA	200 - 220	40 - 50	
Rosbief rosé 2 kg	2	JA	200	55 - 65	
Lamsbout	2	JA	180 - 200	65 - 75	
Gestoofde varkensschenkel	2	JA	160 - 180	85 - 100	
Kip / parelhoen / eend 1 - 1,5 kg	2	JA	200 - 220	50 - 70	
Kip / parelhoen / eend (stukken)	2	JA	200 - 220	55 - 65	
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	2	JA	180 - 200	25 - 40	
Visfilet	3	JA	180 - 200	15 - 30	

*In het geval dat de functie stoom automatisch wordt geselecteerd, moet deze correlatie worden overgeslagen. De oven selecteert automatisch het beste stoomniveau voor de geselecteerde temperatuur.

ACCESSOIRES	 Opvangbak of ovenschaal op rooster	 Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster
-------------	--	---

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
Taarten / Luchtige cake		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	30 - 90	
Koekjes		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
Kleine taartjes / Muffins		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	40 - 60	
Soesjes		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Meringues		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	
Pizza / Brood / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Dun, dik, focaccia)		Ja	310	7 - 12	
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	

FUNCTIES								ECO	
	Conventioneel	Hetelucht	Convectie- bakken	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco- programma	Pizza
ACCESSOIRES									
	Rooster	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster	Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagne / puddinkjes / pasta uit de oven / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/ varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Gebr. varkensvlees met korst 2 kg		-	170	110 - 150	
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkoen / gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Toast		-	3 (hoog)	3 - 6	
Visfilets / moten vis		-	2 (medium)	20 - 30 **	
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers		-	2 - 3 (Medium - hoog)	15 - 30 **	
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2 (medium)	55 - 70 ***	
Lamsbout / schenkel		-	2 (medium)	60 - 90 ***	
Gebakken aardappeltjes		-	2 (medium)	35 - 55 ***	
Groentegratin		-	3 (hoog)	10 - 25	
Koekjes		Ja	135	50 - 70	
Taarten		Ja	170	50 - 70	
Ronde pizza		Ja	210	40 - 60	
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / gebakken groenten (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / gesneden vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Lasagne en vlees		Ja	200	50 - 100 *	
Vlees en aardappelen		Ja	200	45 - 100 *	
Vis en groenten		Ja	180	30 - 50 *	
Gevulde braadstukken	ECO	-	200	80 - 120 *	
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Geschatte tijdsduur: gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

** Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

*** Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig).

FUNCTIES								ECO	
	Conventioneel	Hetelucht	Convectie- bakken	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco- programma	Pizza
ACCESSOIRES									
	Rooster	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water				

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten.

Bereidingstijden starten vanaf het moment dat het gerecht in de oven is geplaatst. De voorverwarmingstijd (indien nodig) wordt niet meegerekend.

De bereidingstemperaturen en -duur zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt.

Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken.

Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

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

Draag beschermende handschoenen.

De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.

- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAKKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.
- Activeer de functie "Smart Clean" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken. (Alleen bij enkele modellen).
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

ACCESSOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd. Reinig de voedingsthermometer en gaarthermometer (indien aanwezig) niet in de vaatwasser. De Air Fry-lade (indien aanwezig) is vaatwasserbestendig.

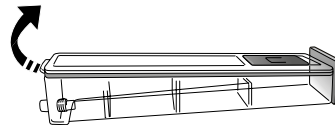
ONDERHOUD WATERLADE

Voorzichtig: De waterlade is niet vaatwasserbestendig; risico op schade!

Aan het einde van elke bereidingscyclus met stoom voert de oven na ongeveer 30 minuten automatisch een afvoercyclus uit die ongeveer een minuut duurt, waardoor al het water in het systeem naar de uittrekbare lade wordt afgevoerd.

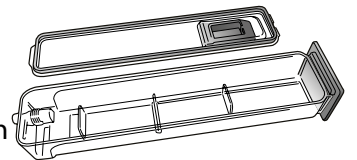
Opmerking: Laat het water niet langer dan 2 dagen in het systeem staan.

Om het water binnenin volledig te verwijderen of de interne oppervlakken te reinigen, kunt u de waterlade openen:



1. Duw de achterste klep naar boven om het deksel van de waterlade te verwijderen.

2. Als het schoonmaken klaar is, kunt u de lade sluiten door de twee voorste flappen in de voorste openingen te steken en de achterkant naar beneden te duwen.



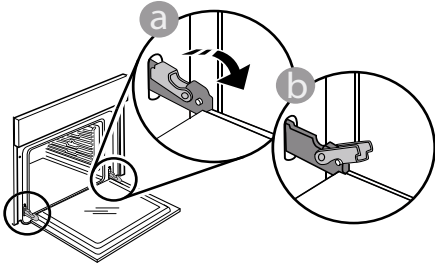
Gebruik alleen water op kamertemperatuur om de waterlade te vullen: heet water kan de werking van het stoomsysteem beïnvloeden. Gebruik alleen drinkwater.

BOILER

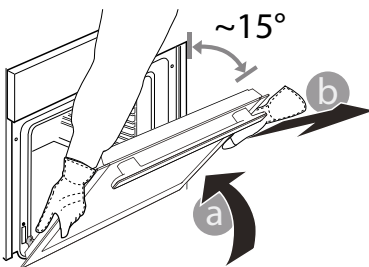
Om ervoor te zorgen dat de oven altijd optimale prestaties levert en om de ophoping van kalkafzettingen over de tijd te voorkomen, raden we aan de functies "Legen" en "Ontkalken" regelmatig te gebruiken. Nadat de stoomfuncties lange tijd niet zijn gebruikt, valt het sterk aan te raden om een bereidingscyclus in te schakelen met een lege oven en de tank helemaal te vullen.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn .

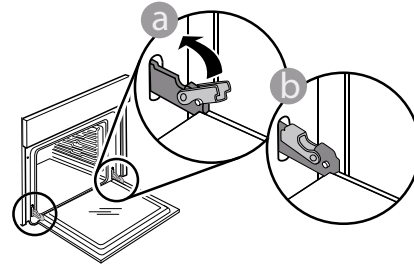


2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet - niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat de deur loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

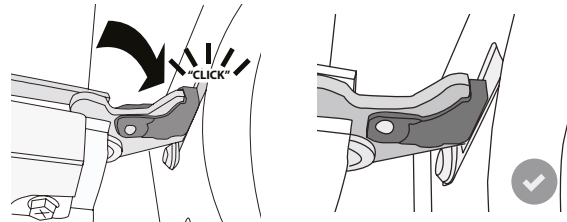


3. Monteer de deur terug door deze naar de oven te duwen, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten..

4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



Druk zachtjes om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

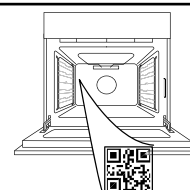
Neem voor het vervangen van de lamp contact op met de aftersales.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwareprobleem.	Neem contact op met het Callcenter en vermeld het getal na de letter 'F'.
Een 6th Sense kookfunctie eindigt zonder aftellen. De bereiding eindigt voor het einde van het aftellen.	Hoeveelheid voedsel die afwijkt van de aanbevolen hoeveelheid. Deur open tijdens het bereiden.	Doe de deur open en controleer of het voedsel gaar is. Voltooi indien nodig de bereiding door een traditionele functie te selecteren.
De oven wordt niet warm.	Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.	Open "DEMO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
Het licht gaat uit.	"ECO" modus is "Aan".	Open "ECO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
De deur sluit niet goed.	De veiligheidsvergrendelingen staan in de verkeerde positie.	Zorg ervoor dat de veiligheidsvergrendelingen in de juiste positie staan, volgens de instructies voor het verwijderen en opnieuw plaatsen van de deur in de paragraaf "Reinigen en onderhoud".
De stroomvoorziening in huis valt uit.	Vermogensinstelling is verkeerd.	Controleer of uw thuisnetwerk tenminste een nominaal vermogen van meer dan 3 kW heeft. Als dat niet het geval is, verlaagt u het vermogen tot 13 ampère. Open "VERMOGEN" in "INSTELLINGEN" en selecteer "LAAG".
Kookcyclus met thermometer beëindigd zonder duidelijke oorzaak of fout F3E3 wordt afgedrukt op het scherm	Gaarthermometer is niet goed aangesloten	Controleer de aansluiting van de gaarthermometer

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

- Via de QR-code op het product
- Bezoek onze website docs.whirlpool.eu
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



Whirlpool



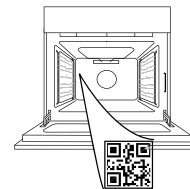
400011717879



GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

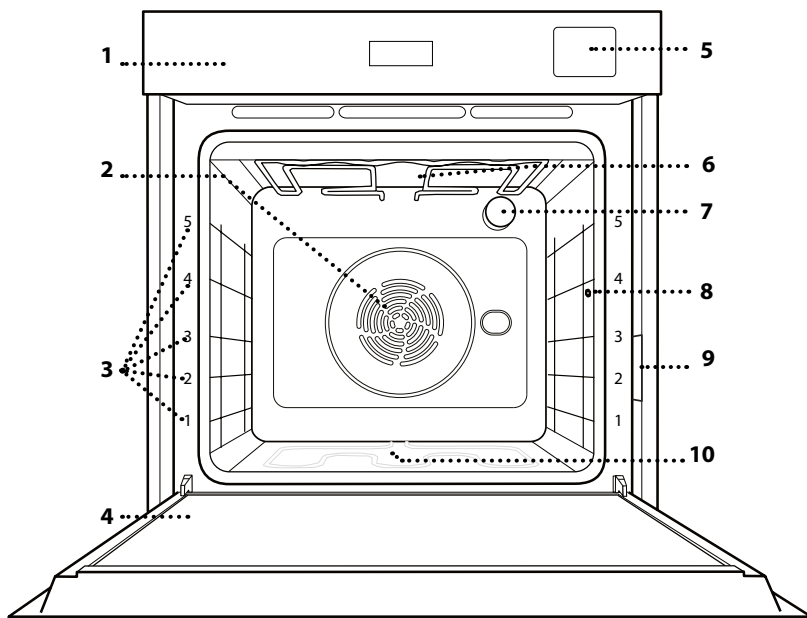
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI



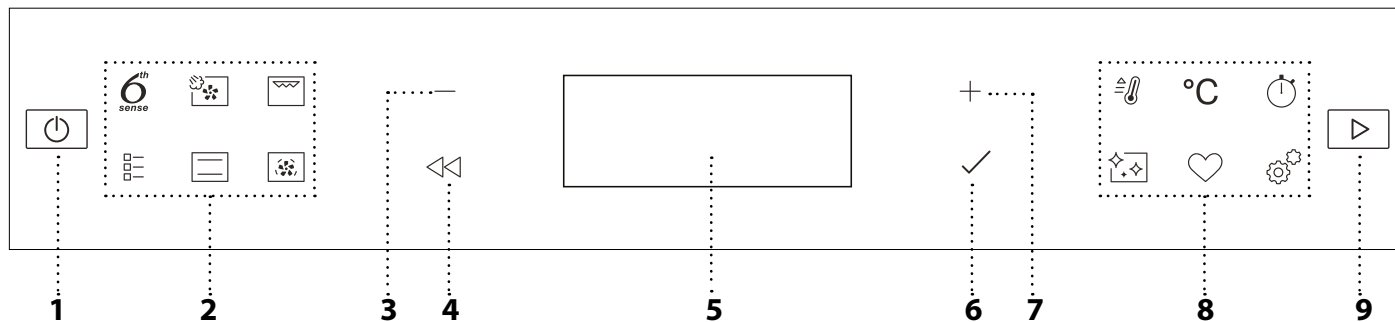
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola e resistenza circolare (non visibile)
3. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
4. Porta
5. Cassetto per l'acqua
6. Resistenza superiore / Grill
7. Luce
8. Punto di inserimento della termosonda
9. Targhetta matricola (da non rimuovere)
10. Resistenza inferiore (non visibile)

PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno o arrestare un funzione attiva.

2. ACCESSO DIRETTO ALLE FUNZIONI

Per accedere rapidamente alle funzioni e al menu.

3. TASTO DI NAVIGAZIONE MENO

Per scorrere i menu e ridurre le impostazioni o i valori delle funzioni.

4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente. Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

5. DISPLAY

6. CONFERMA

Per confermare la selezione di una funzione o un valore impostato.

7. TASTO DI NAVIGAZIONE PIÙ

Per scorrere i menu e aumentare le impostazioni o i valori delle funzioni.

8. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A OPZIONI/FUNZIONI

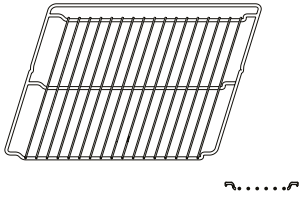
Per impostare rapidamente le funzioni, la durata, le impostazioni e i preferiti.

9. AVVIO

Per avviare una funzione utilizzando le impostazioni specificate o quelle di base.

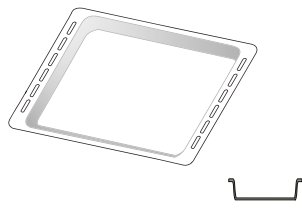
ACCESSORI

GRIGLIA



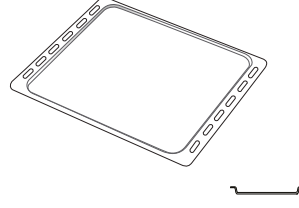
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA



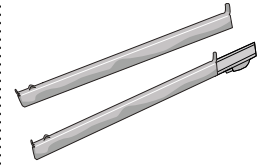
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

TEGLIA*



Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce en papillote, ecc.

GUIDE DI SCORRIMENTO*



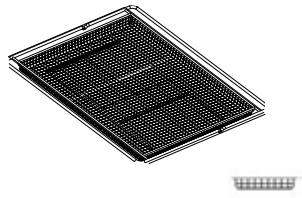
Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

TERMOSONDA



Per misurare con precisione la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. Grazie al suo supporto rigido, può essere utilizzata non solo per carne e pesce, ma anche per pane, torte e pasticceria.

LECCARDA FRITTURA AD ARIA *



Da utilizzare quando si cucinano alimenti con la funzione Frittura ad aria, con una teglia posizionata a un livello inferiore per raccogliere eventuali briciole e sgocciolamenti. Può essere lavata in lavastoviglie.

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

Altri accessori possono essere acquistati separatamente; per ordini e informazioni contattare il servizio assistenza clienti.

* Disponibile solo in alcuni modelli

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

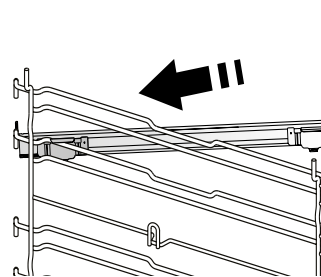
Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

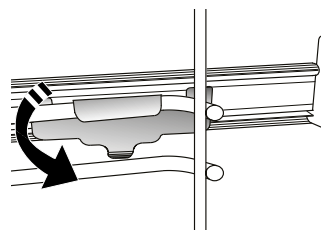
- Per togliere le griglie, sollevare le griglie prima di scostare la parte inferiore dalle proprie sedi: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI



Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.

Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa. Abbassare l'altra clip in posizione.



Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.

Note: le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.

FUNZIONI



6TH SENSE

Questa funzione permette la cottura completamente automatica di tutte le pietanze (lasagna, carne, pesce, verdure, torte & dolci, torte salate, pane, pizza). Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.



VAPORE + ARIA

Combinando le proprietà del vapore con quelle della cottura termoventilata, questa funzione permette di ottenere una cottura piacevolmente croccante e dorata all'esterno mantenendo l'interno tenero e succoso. Per ottenere i migliori risultati di cottura, si consiglia di selezionare un vapore di LIVELLO 3 per la cottura del pesce, di LIVELLO 2 per la carne e di LIVELLO 1 per pane e dolci.

Per maggiori informazioni sui cicli di cottura manuali termoventilato + vapore, consultare la Tabella di cottura "Vapore + Aria".



GRILL

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionare la leccarda un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.



FUNZIONI TRADIZIONALI

• VENTILATO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

• COOK 4

Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura.

Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze tonde (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.

• TURBO GRILL

Per arrostiti grandi tagli di carne (cosce, roast beef, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

• CIBI SURGELATI

Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.

• FUNZIONI SPECIALI

» PIZZA

Questa funzione consente di cucinare un'ottima pizza fatta in casa, in meno di 10 minuti come al ristorante.

Il ciclo di cottura dedicato funziona a temperature superiori a 300 gradi Celsius, garantendo una pizza morbida all'interno, croccante sui bordi e con una doratura perfettamente uniforme.

Combinando questa funzione con l'accessorio Pizza Stone WPro e preriscaldando per 30 minuti, è possibile cuocere una pizza in 5-8 minuti.

(Per ordini e informazioni, contattare il Servizio Assistenza o www.whirlpool.eu.)

» FRITTURA AD ARIA

Questa funzione consente di cuocere patate fritte, bocconcini di pollo e altro ancora utilizzando meno olio, ottenendo un risultato piacevolmente croccante. Gli elementi riscaldanti si attivano per riscaldare adeguatamente la cavità, mentre la ventola fa circolare l'aria calda. I migliori risultati di cottura previsti si ottengono solo utilizzando una leccarda Frittura ad aria (fornita con alcuni modelli). Posizionare gli alimenti sulla leccarda Frittura ad aria in un unico strato e seguire le istruzioni della tabella di cottura Frittura ad aria per ottenere le migliori prestazioni. Evitare di utilizzare più di una leccarda per evitare una cottura non uniforme.

» LIEVITAZIONE

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.

» MANTENIMENTO IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

» SCONGELARE

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Posizionare gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.

» CICLO ECO

Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne in pezzi su un solo ripiano. Quando questo Ciclo Eco è in uso, la spia rimarrà spenta durante la cottura. Per utilizzare il Ciclo Eco e quindi ottimizzare il consumo di energia, la porta del forno non deve essere aperta finché gli alimenti non sono completamente cotti.

» MAXI COOKING

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per tagli di carne di grandi dimensioni (oltre 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.



STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



TERMOVENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.



PRERISCALDAM. RAPIDO

Per preriscaldare rapidamente il forno.



CONTA MINUTI

Per impostare il timer senza attivare una funzione.



PULIZIA

• PIROLISI

Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura utilizzando un ciclo a temperatura molto alta. Sono disponibili due cicli di autopulizia: un ciclo completo (Pirolisi) e un ciclo più breve (Pirolisi Eco). Si consiglia di utilizzare il ciclo completo per ottenere le migliori prestazioni di pulizia.

• SMARTCLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura consente di rimuovere facilmente sporcizia e residui di cibo. Versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno, attivando la funzione a forno freddo.

• DECALCIFICAZIONE

Per rimuovere i depositi di calcare dal boiler. Si consiglia di attivare la funzione a intervalli regolari. In caso contrario, sul display comparirà un messaggio per ricordare che è necessario pulire il forno.



PREFERITI

Per richiamare la lista delle 10 funzioni preferite.



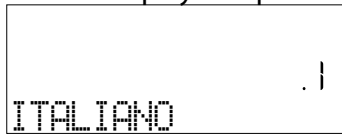
IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno. Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia. Il display si riattiva automaticamente premendo un tasto qualsiasi. Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Per disattivare questa modalità, accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off". Selezionando "RESET", l'apparecchio si spegne e vengono ripristinate le impostazioni della prima accensione. Tutte le impostazioni successive vengono cancellate.

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONE DELLA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: Sul display compare "English".



Premere $+$ o $-$ per scorrere l'elenco delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata. Premere \checkmark per confermare la selezione.

Note: La lingua può essere successivamente modificata selezionando "LINGUA" nel menu "IMPOSTAZIONI", disponibile premendo 

2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di capacità superiore a 3 kW (16): nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire questo valore (13).




Premere $+$ o $-$ per selezionare 16 "Alto" o 13 "Basso" e premere \checkmark per confermare.

3. IMPOSTARE L'ORA

Dopo aver selezionato la lingua, sarà necessario impostare l'ora corrente: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.



Premere $+$ o $-$ per impostare l'ora corretta e premere \checkmark : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti. Premere $+$ o $-$ per impostare i minuti e premere \checkmark per confermare.

Note: dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Selezionare "OROLOGIO" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo 

4. IMPOSTARE IL LIVELLO DI DUREZZA DELL'ACQUA



Per consentire al forno di funzionare in modo efficiente e per garantire che richieda regolarmente all'utente di eseguire il ciclo di decalcificazione quando necessario, è importante impostare il corretto livello di durezza dell'acqua. Per impostarlo, accendere il forno premendo , premere  Impostazioni e utilizzare i pulsanti di navigazione $+$ e $-$ per selezionare "DUREZZA ACQUA". Premere \checkmark per confermare. Utilizzare i pulsanti di navigazione $+$ e $-$ per selezionare il livello corretto per l'acqua della propria zona, in base alla seguente tabella:

TABELLA DEI LIVELLI DI DUREZZA DELL'ACQUA				
Livello		°dH Tedesco gradi	°fH Francese gradi	°Clark Italiano gradi
1	Molto dolce	0-6	0-10	0-7
2	Dolce	7-11	11-20	8-14
3	Medio	12-16	21-29	15-20
4	Dura	17-34	30-60	21-42
5	Molto dura	35-50	61-90	43-62

Premere \checkmark per confermare.

Per il livello di durezza dell'acqua, è preimpostato "Dura".


5. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 200°C per circa un'ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato").

Note: si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Premere  per accendere il forno: il display mostrerà l'ultima funzione utilizzata o il menu principale.

Per selezionare una funzione è possibile premere l'icona corrispondente (per le funzioni principali) oppure scegliere la voce desiderata da un menu: Per selezionare una voce da un menu (il display mostrerà la prima voce disponibile), premere $+$ o $-$ per selezionare quella desiderata, quindi premere \checkmark per confermare.

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza le impostazioni che è possibile modificare. Premendo \lll è possibile modificare nuovamente l'impostazione precedente

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL / LIVELLO VAPORE



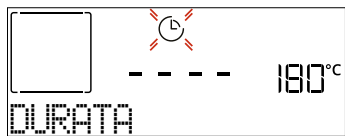
Quando il valore lampeggia sul display, premere $+$ o $-$ per modificarlo, quindi premere \checkmark per confermare e continuare con le impostazioni successive (se possibile).



Usare la stessa procedura per impostare il livello grill: Sono disponibili tre livelli di potenza per il grill: 3 (alto), 2 (medio), 1 (basso).


Nella funzione "Termoventilato + Vapore", è possibile scegliere la quantità di vapore tra i seguenti valori: VAPORE 1, VAPORE 2.

Note: una volta attivata la funzione, il livello temperatura/grill può essere modificato utilizzando $+$ o $-$.


DURATA



Quando l'icona  lampeggia sul display, premere $+$ o $-$ per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere \checkmark per confermare. È possibile non impostare la durata se si preferisce gestire manualmente il tempo di cottura: Premere \checkmark o  per confermare e avviare la funzione. Selezionando questa modalità non è possibile programmare un avvio ritardato.


Note: durante la cottura, premendo  è possibile regolare il tempo impostato: premere $+$ o $-$ per modificarlo, quindi premere \checkmark per confermare.

ORA DI FINE (AVVIO RITARDATO)

In molte funzioni, una volta impostato un tempo di cottura è possibile posticipare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine cottura. Il display mostra l'ora di fine mentre l'icona  lampeggia.



Premere $+$ o $-$ per impostare l'ora in cui si desidera terminare la cottura, quindi premere \checkmark per confermare e attivare la funzione. Posizionare gli alimenti nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Note: La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura. Durante il tempo di attesa, è possibile premere $+$ o $-$ per modificare l'ora di fine programmata o premere \lll per modificare altre impostazioni. Premendo  è possibile alternare la visualizzazione tra l'ora di fine cottura e la durata.

. 6TH SENSE

Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità, la temperatura e la durata di cottura più adatte per ottenere risultati ottimali.

Alla richiesta, sarà sufficiente indicare le caratteristiche degli alimenti per ottenere un risultato ottimale.

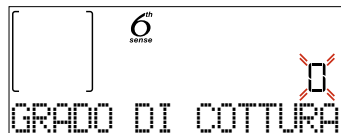
PESO / ALTEZZA (STRATI TEGLIA TONDA)




Per impostare correttamente la funzione, seguire le indicazioni sul display, quando richiesto, e premere $+$ o $-$ per impostare il valore richiesto, quindi premere \checkmark per confermare.

GRADO DI COTTURA / DORATURA

In alcune funzioni 6th Sense è possibile regolare il grado di cottura.



Alla richiesta, premere $+$ o $-$ per selezionare il livello desiderato tra al sangue (-1) e ben cotto (+1). Premere \checkmark o  per confermare e avviare la funzione.

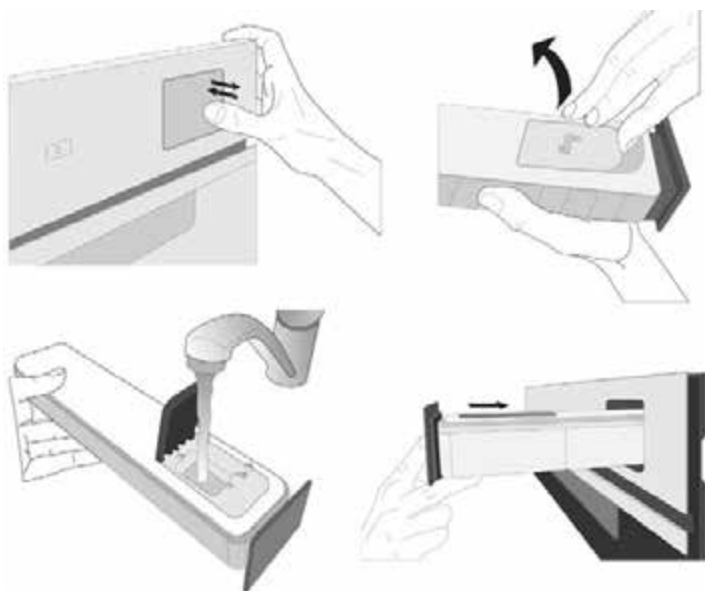
Allo stesso modo, in alcune funzioni 6th Sense è possibile regolare il grado di doratura tra un valore minimo (-1) e un valore massimo (+1).

. COTTURA A VAPORE

Selezionando "Vapore" o "Termoventilato + vapore" nelle Funzioni manuali o una delle numerose ricette dedicate del 6th Sense, è possibile cucinare qualsiasi tipo di alimento grazie all'uso del vapore. Il vapore penetra negli alimenti in modo più veloce e uniforme rispetto alla sola aria calda utilizzata nelle funzioni statiche: questa azione riduce i tempi di cottura, preservando le preziose sostanze nutritive degli alimenti e assicurando risultati eccellenti e saporiti in tutte le preparazioni. È importante che la porta del forno rimanga chiusa per l'intera durata della cottura a vapore.


Per procedere con la cottura a vapore, sarà necessario fornire acqua al boiler situato all'interno del forno utilizzando il cassetto estraibile sul pannello comandi.


Quando viene richiesto sul display con l'indicazione "AGGIUNGI ACQUA", estrarre il cassetto, aprire il coperchio del cassetto e riempirlo d'acqua fino al livello richiesto sul display. Chiudere il cassetto spingendolo con attenzione verso il pannello finché non è completamente chiuso. Dopo l'inserimento del cassetto, premere AVVIO per procedere con il ciclo di cottura. Il cassetto deve restare sempre chiuso, tranne quando è necessario rabboccare l'acqua.




Dopo il primo riempimento, in caso di cicli di cottura più lunghi, una volta esaurita l'acqua, potrebbe essere necessario aggiungerla nuovamente per completare il ciclo: il forno lo richiede in caso di necessità.

3. AVVIO DELLA FUNZIONE

Dopo avere confermato i valori predefiniti o avere applicato le impostazioni preferite, premere  per attivare la funzione prescelta.

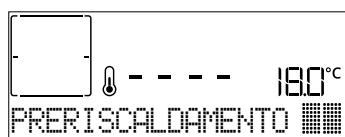
Se è stato impostato un avvio ritardato, premendo  il forno chiederà se si desidera saltare questa fase, avviando immediatamente la funzione.

Note: dopo avere selezionato una funzione, il display consiglia il livello più adatto per quella funzione. La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo .



Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. È possibile selezionare un'altra funzione o attendere il raffreddamento completo.

4. PRERISCALDAMENTO



In alcune funzioni, è prevista una fase di preriscaldamento del forno: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura

impostata e comparirà la richiesta "AGG. ALIMENTO". A questo punto, aprire la porta, posizionare gli alimenti nel forno, chiudere la porta e avviare la cottura premendo  o .


Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento. È sempre possibile modificare la temperatura che il forno deve raggiungere utilizzando  o .

5. GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI


Alcune funzioni 6th Sense prevedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura.




Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Aprire la porta, eseguire l'operazione indicata sul display, chiudere la porta e premere  per continuare la cottura.

Allo stesso modo, quando manca il 10% del tempo di cottura impostato, il forno richiede di controllare gli alimenti.

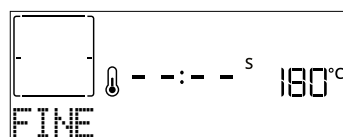




Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Controllare gli alimenti, chiudere la porta e premere  per continuare la cottura.

Note: Premere  per saltare queste azioni. In ogni caso, una volta trascorso un certo tempo senza che l'operazione venga eseguita, il forno riprende automaticamente la cottura.

6. FINE COTTURA

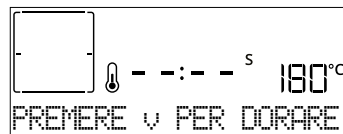
Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata.





Premere  per continuare la cottura in modalità manuale (senza timer) o premere  per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.

DORATURA

Con alcune funzioni, alla fine della cottura il forno consente di dorare la superficie del cibo grazie all'utilizzo del grill.

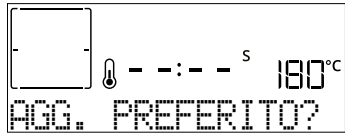




Quando il display visualizza il messaggio pertinente, se necessario, premere  per avviare un ciclo di doratura





di cinque minuti. Questa funzione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo  per spegnere il forno.

. PREFERITI


Al termine della cottura, sul display compare un messaggio che propone di salvare la funzione nella lista dei preferiti con un numero da 1 a 10.







Se si desidera salvare una funzione come preferita e memorizzare le impostazioni attuali per un uso futuro, premere  altrimenti, per ignorare la richiesta premere .

Una volta premuto , premere  o  per selezionare la posizione del numero, quindi premere  per confermare.

Note: se la memoria è piena o la posizione è già occupata, viene chiesto di confermare la sovrascrittura della funzione precedente.

Per richiamare successivamente le funzioni salvate premere : il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.



Premere  o  per selezionare la funzione, confermare premendo , quindi premere  per attivare.

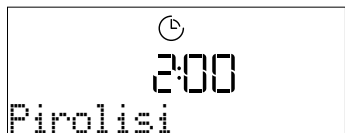
. PULIZIA







• PIROLISI


**Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.
Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.**

Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Se il forno è installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pulizia automatica i bruciatori o le piastre elettriche siano spente. Per ottenere risultati di pulizia ottimali, eliminare i depositi di grandi dimensioni con una spugna umida prima di avviare la funzione di pirolisi. Si consiglia di attivare la funzione di pirolisi soltanto se l'apparecchio è molto sporco o emana cattivi odori durante la cottura.

Premere  per visualizzare "Pyro" (Pirolisi) sul display.



Premere  o  per selezionare il ciclo desiderato, quindi premere  per confermare. Una volta selezionato un ciclo, se lo si desidera, premere  o  per impostare l'ora di fine (avvio ritardato), quindi premere  per confermare.

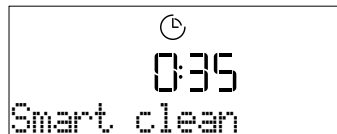
Alla richiesta, pulire la porta e rimuovere tutti gli accessori, quindi chiudere la porta e premere : il forno avvia il ciclo di autopulizia e la porta si blocca automaticamente:




sul display compare un messaggio di avviso mentre un conto alla rovescia indica lo stato di avanzamento del ciclo in corso.

A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura.

• SMARTCLEAN

Premere  per visualizzare "Smart Clean" sul display.



Premere  per attivare la funzione: il display indicherà le operazioni richieste per ottenere una pulizia ottimale: Seguire le indicazioni, quindi premere  al termine. Una volta eseguite tutte le operazioni preliminari, alla richiesta del forno premere  per attivare il ciclo di pulizia.

Note: Si raccomanda di non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia per evitare perdite di vapore, che potrebbero avere un effetto negativo sul risultato finale.

A ciclo ultimato, il relativo messaggio di avviso lampeggia sul display. Lasciar raffreddare il forno, quindi pulire e asciugare le superfici interne con un panno o una spugna.

.SCARICO ACQUA

Questa funzione permette di scaricare l'acqua per impedire che ristagni nel boiler. Questo prodotto è stato sviluppato per eseguire automaticamente un ciclo di scarico acqua una volta terminata la cottura.

Circa 30 minuti dopo l'arresto/fine della cottura, il forno svuoterà automaticamente il sistema, spostando l'acqua residua nel cassetto (fare attenzione a non rimuovere il cassetto dopo la cottura). Una volta fatto, il cassetto può essere estratto e svuotato. Si consiglia di svuotare il cassetto non appena lo scarico acqua viene completato.

.DECALCIFICAZIONE

Questa funzione speciale, attivata a intervalli regolari, consente di mantenere il sistema a vapore nelle migliori condizioni. Dopo avere avviato la funzione, eseguire le operazioni indicate sul display. La durata media della funzione completa è di circa 140 minuti.

La decalcificazione può essere avviata in qualsiasi momento dall'utente dal Menu Pulizia.

Il display indica quando è il momento di eseguire un ciclo di decalcificazione (vedere la tabella seguente).

MESSAGGIO DI DECALCIFICAZIONE	SIGNIFICATO
<DECALCIFICAZIONE CONSIGLIATA> Appare dopo circa 15 ore di cicli di vapore*	Si consiglia di eseguire un ciclo di decalcificazione.
<DECALCIFICAZIONE NECESSARIA> Appare dopo circa 20 ore di cicli di vapore*	La decalcificazione è obbligatoria. Non è possibile eseguire un ciclo a vapore fino a quando non viene eseguito un ciclo di decalcificazione.

*considerando il valore predefinito (4 - Dura) del livello di durezza dell'acqua. Il numero di ore di cicli di vapore che devono trascorrere prima che vengano visualizzati i messaggi di decalcificazione dipende dal livello di durezza acqua impostato sull'apparecchio.

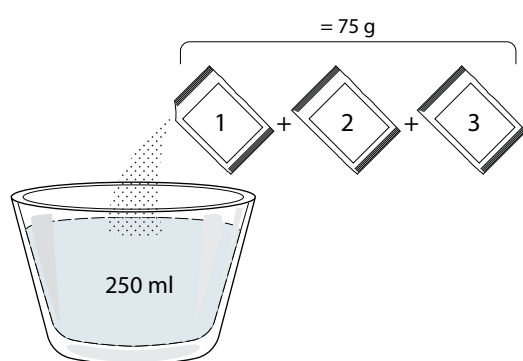
La procedura di decalcificazione può essere eseguita anche quando l'utente desidera una pulizia più profonda del circuito interno del vapore. Prima di eseguire la fase di decalcificazione, l'apparecchio controllerà se nel boiler è presente dell'acqua residua e, se necessario, potrà essere eseguito un ciclo di scarico acqua. In questo caso, è necessario svuotare il cassetto dopo il ciclo di scarico acqua, prima di proseguire con la fase di decalcificazione.


Note: per garantire che l'acqua sia fredda, non è possibile eseguire questa attività prima che siano trascorsi 30 minuti dall'ultimo ciclo (o dall'ultima volta che il prodotto è stato alimentato). Durante questo tempo di attesa, il display mostrerà il seguente feedback "WATER IS HOT" (L'ACQUA È CALDA).

» FASE 1/2: DECALCIFICARE (70 MIN)

Quando il display visualizza <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (AGGIUNGI 0,25 L DI SOLUZIONE), versare la soluzione decalcificante nel cassetto. Per ottenere risultati ottimali nella decalcificazione, si consiglia di riempire il serbatoio con una soluzione composta da 75 g del prodotto specifico WPRO e 250 ml di acqua potabile. WPRO è il decalcificante professionale consigliato per ottenere prestazioni sempre ottimali dalle funzioni di cottura a vapore del forno. Per ordini e informazioni, contattare il Servizio Assistenza o www.whirlpool.eu.


Whirlpool non sarà responsabile per i danni causati dall'impiego di altri prodotti di pulizia reperibili in commercio.



Una volta versata la soluzione decalcificante all'interno del cassetto, premere  per avviare il processo di decalcificazione principale. Le fasi di decalcificazione non richiedono la presenza dell'utente davanti all'apparecchio. Al termine di ogni fase, verrà riprodotto un feedback acustico e il display mostrerà le istruzioni per procedere con la fase successiva.

Una volta completata la fase di decalcificazione, il boiler verrà svuotato: La soluzione decalcificante utilizzata in questa fase sarà versata nel cassetto estraibile.

» FASE 2/2: RISCIAQUO (30 MIN.)

Per rimuovere i residui di calcare dal cassetto e dal circuito del vapore, è necessario effettuare un ciclo di risciacquo. Quando il display visualizza <ADD 0.25 L OF WATER> (AGGIUNGI 0,25 L DI ACQUA) riempire il serbatoio con 0,25 L di acqua potabile, quindi premere  per avviare il risciacquo. Non spegnere il forno prima di avere completato tutte le operazioni richieste dalla funzione.

Note: se necessario da parte del sistema, è possibile che venga richiesto di svuotare il cassetto e di ripetere l'operazione.




Al termine della procedura di decalcificazione, si consiglia di asciugare la cavità da eventuali residui d'acqua. Sarà quindi possibile utilizzare tutte le funzioni del vapore.

Note: durante il ciclo di decalcificazione, è possibile che si senta un po' di rumore, poiché le pompe del forno vengono attivate per garantire l'efficienza ottimale della decalcificazione.

Una volta avviato il ciclo di manutenzione, non rimuovere il cassetto se non richiesto dall'apparecchio.

Note: Una volta riempito il boiler con la soluzione decalcificante e dopo che il display visualizza "FASE 1/2 DI DECALCIFICAZIONE", il ciclo non deve essere interrotto, altrimenti è necessario ripetere l'intero ciclo di decalcificazione prima di poter eseguire qualsiasi funzione di vapore.

. CONTA MINUTI

Per attivare questa funzione, premere l'icona . Premere  per impostare la durata desiderata, quindi premere  per attivare il timer.









Verrà emesso un segnale acustico e il display indicherà che il cronometro ha terminato il conteggio dell'ora selezionata.

Note: il conta minuti non attiva nessun ciclo di cottura.


Il minutaggio può essere attivato anche quando è attiva una funzione.

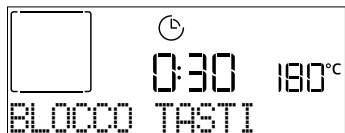
Il timer continuerà il conto alla rovescia in modo indipendente, senza interferire con la funzione stessa.


Durante questa fase non sarà possibile vedere il contaminuti (sarà visualizzata solo l'icona ) , che continuerà il conteggio alla rovescia in background. Per modificare il minutaggio, è possibile premere il l'icona  e impostare l'ora usando l'icona .

Per annullare il promemoria, premere l'icona , quindi selezionare  finché l'ora visualizzata è "--:--". Premere  per confermare.

. BLOCCO TASTI

Per bloccare il tastierino, tenere premuto  per almeno cinque secondi. Ripetere la procedura per sbloccare il tastierino..



Note: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento premendo .

. USO DELLA SONDA ALIMENTI (SE PRESENTE)

L'utilizzo della sonda consente di misurare la temperatura interna dei diversi tipi di alimenti durante la cottura, per garantire che raggiungano la temperatura ottimale. La temperatura del forno può variare in base alla funzione selezionata, ma la cottura è sempre programmata per terminare al raggiungimento della temperatura specificata.

Dopo avere inserito la sonda, viene emesso un segnale acustico e sul display compare il messaggio "Sonda connessa".

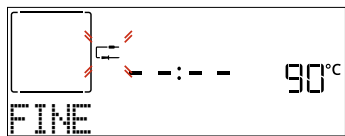


Selezionare la funzione desiderata tra quelle compatibili (Statico, Termoventilato, Ventilato, Turbo Grill, ECO Termoventilato, Maxi Cooking, funzioni 6th Sense): Sul display compare la richiesta di impostare la temperatura finale della sonda: Premere $+$ o $-$ per impostarla e premere \checkmark per impostare i seguenti parametri di cottura.

Poiché la cottura è programmata per terminare al raggiungimento della temperatura impostata, non è possibile programmare un tempo di cottura o un orario di fine cottura. La luce resterà accesa finché la sonda non sarà rimossa.

Se la sonda viene rimossa durante la cottura, il processo continuerà nella modalità tradizionale (senza timer).

Un segnale acustico e un messaggio sul display avviseranno quando la sonda avrà raggiunto la temperatura desiderata.



Note: Per modificare le impostazioni successivamente, premere $+$ o $-$ per la temperatura della sonda o premere \ll per le altre impostazioni. Un segnale acustico e un messaggio sul display indicheranno se l'uso della sonda non è compatibile con l'operazione selezionata. In questo caso, rimuovere la sonda.

Introdurre gli alimenti nel forno e collegare lo spinotto inserendolo nell'apposita presa posizionata sul lato destro della cavità del forno.

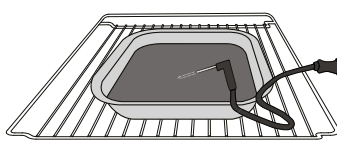
Il cavo è semirigido e può essere sagomato secondo le necessità per inserire la sonda in diversi tipi di alimenti nel modo più efficace. Fare attenzione a evitare che il cavo entri a contatto con l'elemento riscaldante superiore durante la cottura.

CARNE: introdurre la sonda nella carne evitando le ossa e le parti grasse. Per il pollame, la sonda deve essere inserita lateralmente, in mezzo al petto, avendo cura di evitare le parti cave.

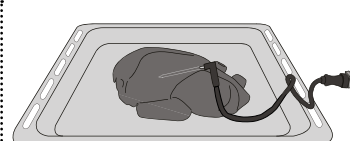
PESCE (intero): posizionare la punta nella parte più spessa, evitando la lisca.

PANETTERIA E PASTA: inserire la punta nell'impasto flettendo il cavo in modo da ottenere l'angolazione ottimale.

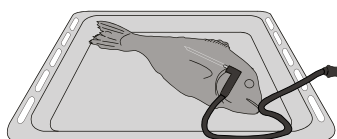
È necessario utilizzare le funzioni 6th Sense compatibili per eseguire una cottura controllata dalla sonda per questi tipi di alimenti. Se si utilizza la termosonda con una delle funzioni 6th Sense, la cottura sarà interrotta automaticamente al raggiungimento della temperatura interna ideale per la ricetta selezionata, senza bisogno di impostare la temperatura del forno.



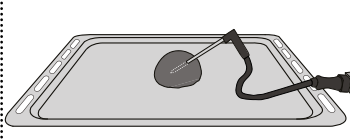
Lasagna



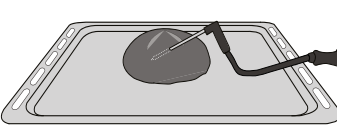
Pollo intero



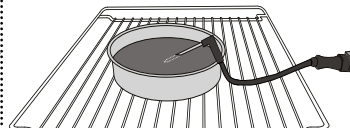
Pesce



Panini



Pane Grande



Torta

. NOTE

- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non trascinare pentole o tegami sul fondo del forno, perché così facendo si potrebbe rovinare lo smalto.
- Non appoggiare pesi elevati sulla porta e non aggrapparsi ad essa.
- A causa della temperatura più elevata del ciclo Pizza, si prevede che il rumore della ventola di raffreddamento sarà leggermente più elevato.

CONSIGLI UTILI

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

CARNE

Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Per gli arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pirofila inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Fare attenzione al vapore che si sviluppa durante tale operazione. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.

Per la cottura uniforme della carne alla griglia, scegliere tagli dello stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill disponendoli su ripiani più bassi. Girare la carne a due terzi della cottura. Aprire con cautela la porta in quanto può fuoriuscire vapore caldo.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua potabile direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato il cibo da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare se necessario.

DESSERT

Cuocere i dessert delicati con la funzione statica su un solo livello.

Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione termoventilato e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.

Per capire se la torta lievitata è cotta, inserire uno stuzzicadenti nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.




















































Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imbrattare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.

Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.






I dessert con guarnitura succosa (torte al formaggio o crostate di frutta) richiedono la funzione "Ventilato". Se la base della torta risulta troppo umida, usare un ripiano più basso e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.


LIEVITAZIONE

Si consiglia di coprire l'impasto con un panno umido prima di introdurlo nel forno. Con questa funzione, i tempi di lievitazione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 kg è di circa un'ora.

CATEGORIE DI ALIMENTI		QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI	
LASAGNA	Lasagna	0,5 - 3 kg *	-	0	-	 	
CARNE	Manzo	Arrosto 	0,6 - 2 kg*	0	0	-	 
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	 
		Arrosto - cottura lenta	0,6 - 2 kg*	0	-	-	 
	Maiale	Arrosto 	0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	 
		Stinco 	0,5 - 2,0 kg *	-	0	-	 
		Salsicce & wurstel	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	 
	Vitello 		0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	 
	Agnello	Arrosto 	0,6 - 2,5 kg*	0	0	-	 
		Coscia 	0,5 - 2,0 kg *	0	0	-	 
	Pollame	Pollo arrosto 	0,6 - 3 kg*	-	0	-	 
		Intero ripieno 	0,6 - 3 kg*	-	0	-	 
		Filetto & petto	1 - 5 cm	-	-	2/3	 
		Tacchino intero	0,6 - 3 kg*	-	0	-	 
	Spiedini	una griglia	-	-	1/2	 	
PESCE	Filetti	0,5 - 3 cm	-	-	-	 	
	Filetti-surgelati	0,5 - 3 cm	-	-	-	 	
VERDURE	Verdure arrostate	Patate arrosto	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
		Verdure ripiene	0,1 - 0,5 kg [l'uno]	-	-	-	
		Verdure arrostate	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
	Verdure gratinate	Patate al gratin	una teglia	-	-	-	
		Pomodori al gratin	una teglia	-	-	-	
		Peperoni al gratin	una teglia	-	-	-	
		Broccoli al gratin	una teglia	-	-	-	
		Cavolfiori al gratin	una teglia	-	-	-	
Verdure gratinate	una teglia	-	-	-			

* Quantità consigliata

ACCESSORI					
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Termosonda

CATEGORIE DI ALIMENTI		QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI	
PRODOTTI DA FORNO SALATI	Torta salata	0,8 - 1,2 kg	-	0	-		
	Pane	Panini 	60 - 150 g [l'uno]*	-	-	-	 
		Pancarré 	400 - 600 g [l'uno]	-	-	-	 
		Pane grande 	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	 
		Baguette 	200 - 300 g [l'una]*	-	-	-	 
	Pizza	Pizza al piatto	Rotonda	-	-	-	
		Pizza alta	Leccarda	-	-	-	
		Pizza [surgelata]	1 strato*	-	-	-	
			2 strati*	-	-	-	 
			3 strati*	-	-	-	  
4 strati*	-		-	-	   		
PASTICCERIA DOLCE	Pan di spagna	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	 	
	Biscotti	0,2 - 0,6 kg	-	-	-		
	Bignè	una teglia *	-	-	-		
	Crostata	0,4 - 1,6 kg	-	-	-		
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-		
	Torta lievitata alla frutta	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	 	

* Quantità consigliata




































ACCESSORI					
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Termosonda

TABELLA DI COTTURA PER FRITTURA AD ARIA

	RICETTA	FUNZIONE	QUANTITÀ CONSIGLIATA	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
ALIMENTI SURGELATI	Patate fritte surgelate		650 - 850 g	Sì	200	25 - 30	 
	Nugget di pollo surgelati		500 g	Sì	200	15 - 20	 
	Bastoncini di pesce		500 g	Sì	220	15 - 20	 
	Anelli di cipolle		500 g	Sì	200	15 - 20	 
VERDURE	Zucchini freschi impanati		400 g	Sì	200	15 - 20	 
	Patatine fritte fatte in casa		300 - 800 g	Sì	200	20 - 40	 
	Verdure miste		300 - 800 g	Sì	200	20 - 30	 
CARNE E PESCE	Petti di pollo		1 - 4 cm	Sì	200	20 - 40	 
	Alette di pollo		200 - 1500 g	Sì	220	30 - 50	 
	Cotolette impanate		1 - 4 cm	Sì	220	20 - 50	 
	Filetti di pesce		1 - 4 cm	Sì	220	15 - 25	 

Per cucinare alimenti freschi o fatti in casa, distribuire uno strato sottile di olio sulla superficie dell'alimento.
Per garantire risultati di cottura uniformi, mescolare gli alimenti a metà del tempo di cottura consigliato.
























FUNZIONI	 Frittura ad aria		
ACCESSORI	 Teglia frittura ad aria	 Pirofila o tortiera su griglia	 Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia



TABELLA DI COTTURA VAPORE + ARIA

RICETTA	LIVELLO VAPORE*	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Pasta frolla / Biscotti	1	Sì	140 - 150	35 - 55	 3
Tortine / Muffin	1	Sì	160 - 170	30 - 40	 3
Torte lievitate	1	Sì	170 - 180	40 - 60	 2
Pan di spagna	1	Sì	160 - 170	30 - 40	 2
Focaccia	1	Sì	200 - 220	20 - 40	 3
Pagnotta	1	Sì	170 - 180	70 - 100	 3
Panini	1	Sì	200 - 220	30 - 50	 3
Baguette	1	Sì	200 - 220	30 - 50	 3
Patate arrosto	2	Sì	200 - 220	50 - 70	 3
Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg	2	Sì	180 - 200	60 - 100	 3
Vitello / Manzo / Maiale (pezzi)	2	Sì	160 - 180	60 - 80	 3
Roast beef al sangue 1 kg	2	Sì	200 - 220	40 - 50	 3
Roast beef al sangue 2 kg	2	Sì	200	55 - 65	 3
Coscia d'agnello	2	Sì	180 - 200	65 - 75	 3
Stinco di maiale stufato	2	Sì	160 - 180	85 - 100	 3
Pollo / Faraona / Anatra (1-1,5 kg)	2	Sì	200 - 220	50 - 70	 3
Pollo / Faraona / Anatra (in pezzi)	2	Sì	200 - 220	55 - 65	 3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	2	Sì	180 - 200	25 - 40	 3
Filetto di pesce	3	Sì	180 - 200	15 - 30	 3

*Tenere presente che, in caso di selezione della funzione Vapore Auto, questa correlazione deve essere saltata. Il forno selezionerà automaticamente il miglior livello di vapore adatto alla temperatura selezionata.

ACCESSORI	 Pirofila o tortiera su griglia	 Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia
-----------	--	--

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		Si	170	30 - 50	
		Si	160	30 - 50	
		Si	160	30 - 50	
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Si	160 - 200	30 - 85	
		Si	160 - 200	30 - 90	
Biscotti		Si	150	20 - 40	
		Si	140	30 - 50	
		Si	140	30 - 50	
		Si	135	40 - 60	
Tortine / Muffin		Si	170	20 - 40	
		Si	150	30 - 50	
		Si	150	30 - 50	
		Si	150	40 - 60	
Bigné		Si	180 - 200	30 - 40	
		Si	180 - 190	35 - 45	
		Si	180 - 190	35 - 45 *	
Meringhe		Si	90	110 - 150	
		Si	90	130 - 150	
		Si	90	140 - 160 *	
Pizza / Pane / Focaccia		Si	190 - 250	15 - 50	
		Si	190 - 230	20 - 50	
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Si	310	7 - 12	
		Si	220 - 240	25 - 50 *	
Pizza surgelata		Si	250	10 - 15	
		Si	250	10 - 20	
		Si	220 - 240	15 - 30	
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Si	180 - 190	45 - 55	
		Si	180 - 190	45 - 60	
		Si	180 - 190	45 - 70 *	

FUNZIONI								ECO	
	Statico	Termovenilato	Ventilato	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Ciclo ECO	Pizza

ACCESSORI					
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Si	190 - 200	20 - 30	
		Si	180 - 190	20 - 40	
		Si	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagne / Sformati / Pasta al forno / Cannelloni		Si	190 - 200	45 - 65	
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Si	190 - 200	80 - 110	
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg		-	170	110 - 150	
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Si	200 - 230	50 - 100	
Tacchino / Oca 3 kg		Si	190 - 200	80 - 130	
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Si	180 - 200	40 - 60	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Si	180 - 200	50 - 60	
Pane tostato		-	3 (Alta)	3 - 6	
Filetti di pesce / Bistecche		-	2 (media)	20 - 30 **	
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (media - alto)	15 - 30 **	
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2 (media)	55 - 70 ***	
Coscia d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90 ***	
Patate arrosto		-	2 (media)	35 - 55 ***	
Verdure gratinate		-	3 (Alta)	10 - 25	
Biscotti		Si	135	50 - 70	
Crostate		Si	170	50 - 70	
Pizze tonde		Si	210	40 - 60	
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Lasagne (livello 3) / Carne (livello 1)		Si	190	40 - 120 *	
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrostate (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)		Si	190	40 - 120 *	
Lasagne e carne		Si	200	50 - 100 *	
Carne e patate		Si	200	45 - 100 *	
Pesce e verdure		Si	180	30 - 50 *	
Arrosti ripieni	ECO	-	200	80 - 120 *	
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Il tempo di cottura è indicativo: i piatti possono essere estratti dal forno in momenti diversi, a seconda delle preferenze personali.

** Girare gli alimenti a metà cottura.

*** Girare gli alimenti a due terzi di cottura (se necessario).

FUNZIONI								ECO	
	Statico	Termoventilato	Ventilato	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Ciclo ECO	Pizza

ACCESSORI					
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

Indossare guanti protettivi. Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno.
- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Attivare la funzione "Smart Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne. (Solo in alcuni modelli).
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- La porta del forno può essere rimossa per facilitare la pulizia.

ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna. Non pulire la sonda alimenti e la sonda carne (se presente) in lavastoviglie. La teglia per frittura ad aria (se presente) può essere lavata in lavastoviglie.

MANUTENZIONE DEL CASSETTO DELL'ACQUA

Attenzione: Il cassetto dell'acqua non è adatto all'uso in lavastoviglie: rischio di danni!

Al termine di ogni ciclo di cottura a vapore, dopo circa 30 minuti il forno esegue automaticamente un ciclo di scarico acqua della durata di circa un minuto, trasferendo così tutta l'acqua presente nel sistema nel cassetto estraibile.

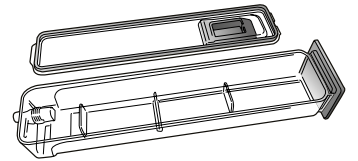
Nota: Evitare di lasciare l'acqua nel sistema per più di 2 giorni.

Per rimuovere completamente l'acqua all'interno o pulire le superfici interne, è possibile aprire il cassetto dell'acqua:



1. Spingere verso l'alto l'aletta posteriore per rimuovere il coperchio superiore del cassetto dell'acqua.

2. Una volta terminata la pulizia, è possibile chiudere il cassetto inserendo le due alette anteriori all'interno delle aperture anteriori e spingendo verso il basso il lato posteriore.



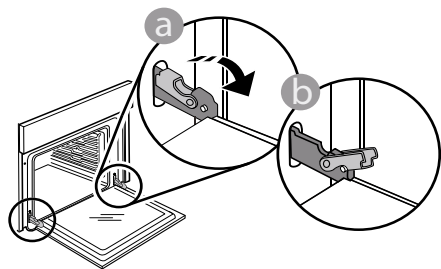
Per riempire il cassetto dell'acqua, utilizzare solo acqua a temperatura ambiente: l'acqua calda può influire sul funzionamento del sistema a vapore. Utilizzare solo acqua potabile.

BOILER

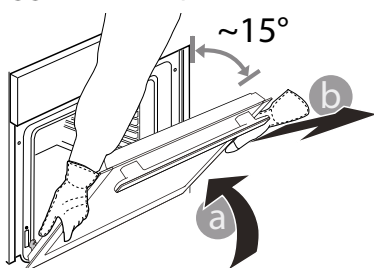
Per garantire che il forno funzioni sempre in modo ottimale e per aiutare a prevenire la formazione di depositi di calcare nel tempo, consigliamo di utilizzare regolarmente la funzione "Decalcificazione". Dopo un lungo periodo di inutilizzo delle funzioni "Vapore", si consiglia vivamente di attivare un ciclo di cottura con il forno vuoto, riempiendo completamente il serbatoio.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.

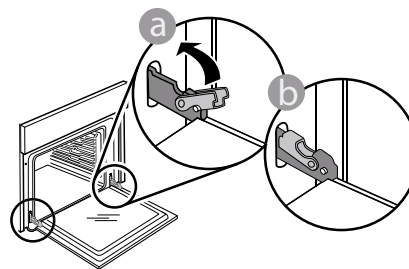


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. È sufficiente rimuovere la porta continuando a chiuderla e tirandola contemporaneamente verso l'alto, finché non si sgancia dalla propria sede. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

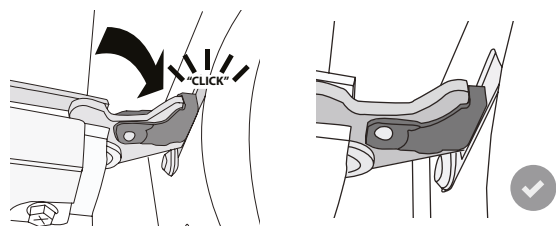


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.



5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Nel caso non lo fosse, ripetere i passi sopra descritti: La porta potrebbe danneggiarsi se non funziona correttamente.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

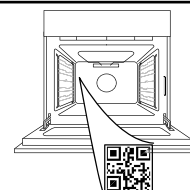
Per la sostituzione della lampadina, contattare il servizio assistenza.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Problema software.	Contattare il Call Center e indicare il numero che segue la lettera "F".
Una funzione di cottura 6th Sense termina senza visualizzare il conto alla rovescia. La cottura termina prima dello scadere del conto alla rovescia.	La quantità di alimenti non rientra nell'intervallo consigliato. È stata aperta la porta durante la cottura.	Aprire la porta e controllare il grado di cottura degli alimenti. Se necessario, completare la cottura selezionando una funzione tradizionale.
Il forno non si riscalda.	Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi.	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La luce si spegne.	La modalità "ECO" è impostata su "On".	Accedere a "ECO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La porta non si chiude correttamente.	I fermi di sicurezza si trovano in posizione errata.	Verificare che i fermi di sicurezza siano in posizione corretta facendo riferimento alle istruzioni di rimozione e riapplicazione della porta contenute nella sezione "Pulizia e manutenzione".
L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne.	La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente.	Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Selezionare "POTENZA" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "BASSO".
Il ciclo di cottura con la sonda è terminato senza una causa evidente o l'errore F3E3 è stampato sullo schermo	La sonda alimenti non è collegata correttamente	Controllare il collegamento della sonda alimenti

Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Utilizzare il QR sul proprio prodotto
- Visitare il nostro sito web docs.whirlpool.eu
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



Whirlpool

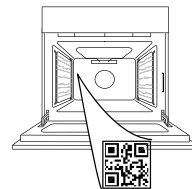


400011717879


OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO WHIRLPOOL

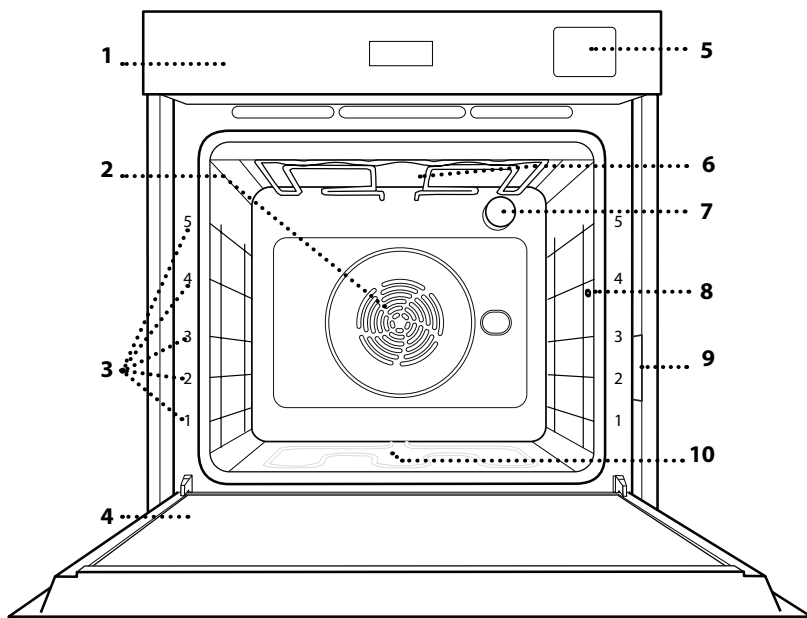
Para beneficiar de uma assistência mais completa, registe o seu produto em www.whirlpool.eu/register

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



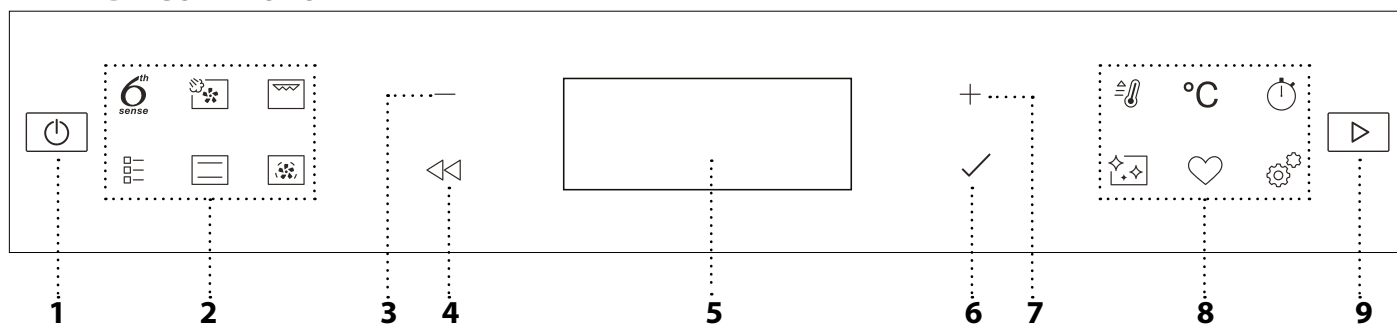
Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventilador e resistência circular (não visíveis)
3. Guias de nível (o nível está indicado parte frontal do forno)
4. Porta
5. Gaveta da água
6. Resistência superior/grill
7. Lâmpada
8. Ponto de inserção da sonda de temperatura
9. Placa de identificação (não remover)
10. Resistência inferior (invisível)

PAINEL DE CONTROLO



1. ON / OFF

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

2. FUNÇÕES DE ACESSO DIRETO

Para aceder rapidamente às funções e ao menu.

3. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MENOS

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

4. RETROCEDER

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

5. VISOR

6. CONFIRMAR

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

7. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MAIS

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

8. OPÇÕES / ACESSO DIRETO ÀS FUNÇÕES

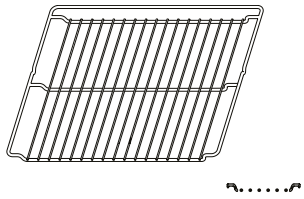
Para aceder rapidamente às funções, duração, definições e favoritos.

9. INICIAR

Para iniciar uma função usando as definições especificadas ou básicas.

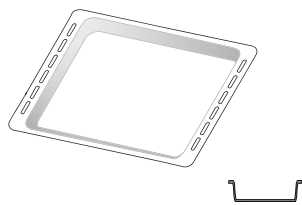
ACESSÓRIOS

GRELHA METÁLICA



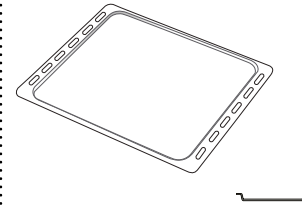
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos.

TABULEIRO COLETOR



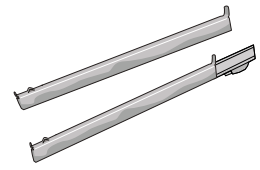
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, foccacia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

TABULEIRO PARA ASSAR *



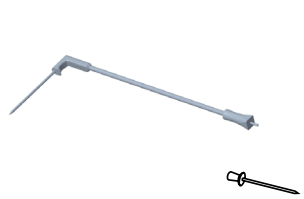
Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.

CALHAS DESLIZANTES*



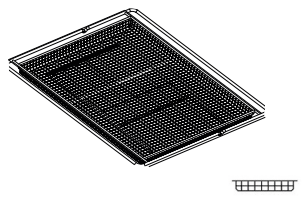
Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

SONDA DE TEMPERATURA



Para medir de forma precisa a temperatura interna do alimento durante a cozedura. Graças ao seu suporte rígido, pode ser utilizado para carne e peixe, mas também para pão, bolos e pastelaria.

TABULEIRO AIR FRY *



Para ser utilizado ao cozinhar alimentos com a função Air Fry, com um tabuleiro posicionado a um nível inferior para recolher possíveis migalhas e pingos. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

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

Outros acessórios podem ser adquiridos separadamente; para encomendas e informações, contactar o serviço pós-venda.

* Disponível apenas em determinados modelos

COMO INSERIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

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

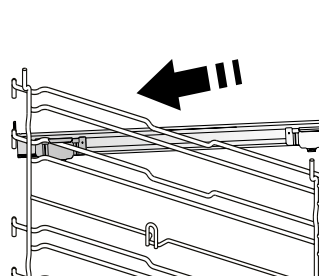
Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para assar são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.

RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

• Para remover as guias de nível, levante-as e puxe as partes inferiores para fora dos seus alojamentos: Agora, as guias de nível podem ser retiradas.

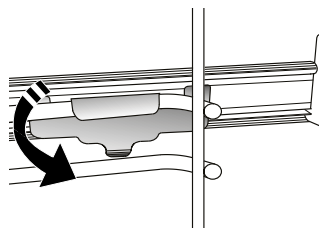
• Para repor as guias de nível, comece por inseri-las no suporte superior. Mantendo-as subidas, faça-as deslizar para o interior do compartimento de cozedura e, em seguida, posicione-as no suporte inferior.

INSTALAR AS CORREDIÇAS



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

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



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

Nota: As corrediças podem ser instaladas em qualquer nível.

FUNÇÕES



6TH SENSE

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



VAPOR+AR

Combinando as propriedades do vapor com as do ar forçado, esta função permite-lhe cozinhar pratos agradavelmente estaladiços e dourados no exterior, mas ao mesmo tempo tenros e suculentos no interior.

Para obter os melhores resultados de cozedura, recomendamos que seleccione um vapor de NÍVEL 3 para cozinhar peixe, de NÍVEL 2 para carne e de NÍVEL 1 para pão e sobremesas.

Para mais informações sobre os ciclos de cozedura manual ar forçado+vapor, consulte a tabela de cozedura "Vapor+Ar".



GRILL

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



FUNÇÕES TRADICIONAIS

• COZ. CONVECÇÃO

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.

• COOK 4

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

• 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.

• COZEDURA CONG.

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

• FUNÇÕES ESPECIAIS

» PIZZA

Esta função permite-lhe cozinhar uma excelente pizza caseira, em menos de 10 minutos, como num restaurante.

O ciclo de cozedura dedicado funciona a um nível de temperatura superior a 300 graus Celsius, proporcionando pizzas macias por dentro, estaladiças nas bordas e com um dourado perfeitamente uniforme.

Combinando esta função com o acessório Pizza Stone WPro e pré-aquecendo durante 30 minutos, pode cozer uma pizza em 5-8 minutos.

(Para encomendas e informações, contactar o serviço pós-venda ou www.whirlpool.eu)

» AIR FRY

Esta função permite-lhe cozinhar batatas fritas, nuggets de frango e muito mais utilizando menos óleo, o que resulta numa batata frita agradavelmente estaladiça. Os elementos de aquecimento funcionam em ciclos para aquecer corretamente a cavidade, enquanto a ventoinha faz circular o ar quente. Só é possível obter os melhores resultados de cozedura esperados se for utilizado um tabuleiro Air Fry (fornecido com alguns modelos). Coloque os alimentos no tabuleiro Air Fry numa única camada e siga as instruções da tabela de cozedura Air Fry para obter os melhores resultados. Evite utilizar mais do que um tabuleiro para evitar uma cozedura desigual.

» FERMENTAR

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

» MANTER QUENTE

Para manter os alimentos acabados de cozinhar quentes e estaladiços.

» DESCONGELAR

Para descongelar mais rapidamente os alimentos. Coloque os alimentos no nível intermédio. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para não secar.

» CICLO ECO

Para assar peças de carne recheadas e filetes de carne num único nível. Quando este ciclo Eco está a ser utilizado, a luz permanece apagada durante a 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.

» COZEDURA MAXI

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

CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.

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.

PREAQ. RÁPIDO

Para efetuar o pré-aquecimento rápido do forno.

TEMPORIZADOR

Para manter o tempo sem ativar uma função.

LIMPEZA

• PIROLÍTICA

Para eliminar quaisquer salpicos resultantes da cozedura através de um ciclo de temperatura muito elevada. Estão disponíveis dois ciclos de auto-limpeza: um ciclo de limpeza completo (Pirolítica) e um ciclo de limpeza reduzido (Pirolítica Eco). Recomendamos a utilização do ciclo completo para obter o melhor desempenho de limpeza.

• SMARTCLEAN

A ação do vapor libertado durante este ciclo especial de limpeza a baixa temperatura permite eliminar facilmente a sujidade e os resíduos alimentares. Deite 200 ML de água no fundo da cavidade e ative a função quando o forno estiver frio.

• DESCALCIFICAR

Para remover depósitos de calcário da caldeira. Recomendamos a utilização desta função a intervalos regulares. Se não o fizer, aparece no ecrã uma mensagem que recorda a necessidade de limpar a câmara de cozimento.



FAVORITO

Para aceder à lista das 10 funções favoritas.



DEFINIÇÕES

Para ajustar as definições do forno. Quando o modo "ECO" está ativo, a luminosidade do visor é reduzida e as luzes desligam-se para poupar energia e a lâmpada desliga-se após 1 minuto. Será novamente ativado automaticamente quando algum dos botões for premido. Quando o modo "DEMO" está "ON" (Ligado), todos os comandos estão ativos e os menus disponíveis, mas o forno não aquece. Para desativar este modo, procure "DEMO" no menu "DEFINIÇÕES" e selecione "Off" (Desligado). Ao selecionar "RESET FÁBRICA" (reposição das definições de fábrica), o produto desliga-se e volta a ligar-se como na primeira utilização. Todas as definições serão apagadas.

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. SELECIONAR O IDIOMA

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



Prima + ou - para percorrer a lista de idiomas disponíveis e seleccionar o idioma pretendido. Prima ✓ para confirmar a selecção.

Nota: O idioma pode ser posteriormente alterado seleccionando "LANGUAGE" no menu "SETTINGS", disponível premindo ⚙️

2. DEFINIR O CONSUMO DE POTÊNCIA

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



Prima + ou - para seleccionar 16 "High" ou 13 "Low" e prima ✓ para confirmar.

3. ACERTAR A HORA

Após seleccionar o idioma, terá de acertar a hora actual: No visor piscam os dois dígitos relativos à hora.



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

Nota: Poderá ser necessário acertar novamente a hora após um longo corte de potência. Selecione a opção "RELÓGIO" no menu "DEFINIÇÃO", disponível ao premir ⚙️

4. DEFINIR O NÍVEL DE DUREZA DA ÁGUA

Para permitir que o forno funcione de forma eficiente e para garantir que avisa regularmente o utilizador para efetuar o ciclo de descalcificação quando necessário, é importante definir o nível correto de dureza da água. Para definir, ligue o forno premindo [⏻], prima Definições ⚙️ e utilize os botões de navegação + e - para seleccionar "DUREZA DA ÁGUA". Prima ✓ para confirmar. Utilize os botões de navegação + e - para seleccionar o nível correto para a água da sua área, com base na tabela seguinte:

TABELA DE NÍVEIS DE DUREZA DA ÁGUA				
Nível		°dH alemão graus	°fH francês graus	°Clark Português (PRT) graus
1	Muito macia	0-6	0-10	0-7
2	Macia	7-11	11-20	8-14
3	Médio	12-16	21-29	15-20
4	Dura	17-34	30-60	21-42
5	Muito dura	35-50	61-90	43-62

Prima ✓ para confirmar.

Para o nível de dureza da água, a predefinição é "Duro".

5. 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 protecção 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").

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

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

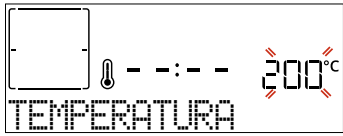
Prima  para ligar o forno: o visor mostrará a última função principal utilizada ou o menu principal.

As funções podem ser selecionadas utilizando o ícone para as funções principais ou percorrendo o menu: Para selecionar um item de um menu (o visor apresentará o primeiro item disponível), prima $+$ ou $-$ para selecionar o item pretendido e, em seguida, prima \checkmark 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. Premir \lll permite-lhe alterar novamente a definição anterior

TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL / NÍVEL DE VAPOR



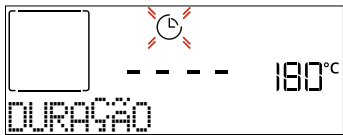
Quando o valor piscar no visor, prima $+$ ou $-$ para o alterar e, em seguida, prima \checkmark para confirmar e continuar com as definições que se seguem (se possível).


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


Através da função "Ar Forçado+Vapor" poderá selecionar a quantidade de vapor necessária a partir dos seguintes níveis: VAPOR 1, VAPOR 2.

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


DURAÇÃO



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


Nota: Pode ajustar o tempo de cozedura definido durante a cozedura, premindo : prima $+$ ou $-$ para o alterar e, em seguida, prima \checkmark para confirmar.

HORA DE FIM (INICIAR DELAY)

Em muitas funções, uma vez definido um tempo de cozedura, pode atrasar o início da função, programando a sua hora de fim. O visor apresenta a hora de fim enquanto o ícone  pisca.



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

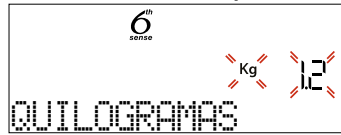
Nota: Programar um início atrasado da cozedura irá desativar a fase de pré-aquecimento do forno: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela. Durante o tempo de espera, pode premir $+$ ou $-$ para alterar a hora de fim programada ou premir \lll para alterar outras definições. Ao premir , para visualizar informação, é possível alternar entre a hora de fim e a duração.

. 6TH SENSE

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

Quanto for necessário, indique apenas as características dos alimentos para obter o resultado ideal.

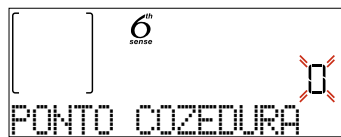
PESO / ALTURA (CAMADAS REDONDAS)



Para definir corretamente a função, siga as indicações do visor, quando solicitado, e prima $+$ ou $-$ para definir o valor pretendido e, em seguida, prima \checkmark para confirmar.

PONTO COZEDURA / DOURAR

Algumas funções 6th Sense permitem regular o ponto de cozedura.



Quando tal lhe for solicitado, prima $+$ ou $-$ para selecionar o nível desejado entre mal passado (-1) e bem passado (+1). Prima \checkmark ou \triangleright para confirmar e iniciar a função.

Da mesma forma, em algumas funções 6th Sense, quando for permitido, é possível ajustar o nível para alourar entre baixo (-1) e alto (+1).

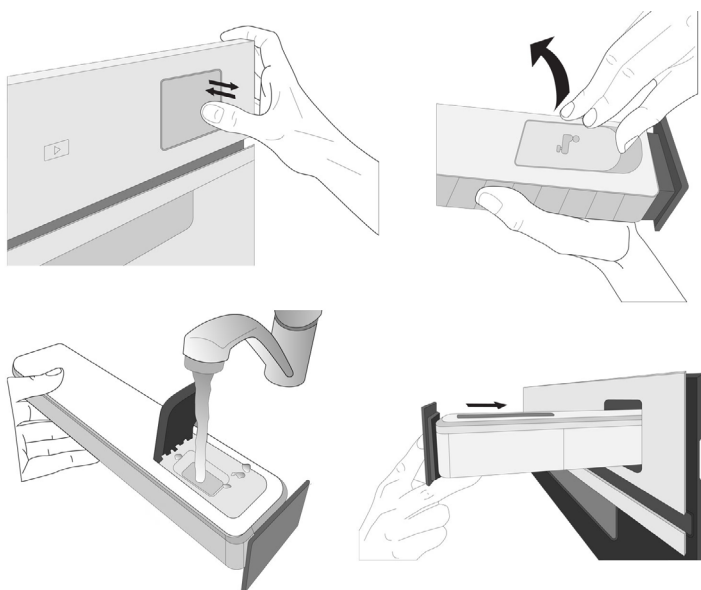
. COZINHAR A VAPOR

Selecionando "Vapor" ou "Ar forçado+Vapor" dentro das funções manuais ou uma das várias receitas dedicadas 6th Sense, é possível cozinhar qualquer tipo de alimento graças à utilização do vapor. O vapor propaga-se mais rápida e uniformemente pelos alimentos comparativamente com o ar quente característico das

funções convencionais: tal permite reduzir os tempos de cozedura e conservar todos os preciosos nutrientes dos alimentos, garantindo resultados verdadeiramente excelentes e deliciosos em todas as suas receitas. A porta deve permanecer fechada durante toda a duração da cozedura a vapor.


Para proceder à cozedura a vapor, será necessário abastecer de água a caldeira situada no interior do forno, utilizando a gaveta extraível do painel de controlo.


Quando for solicitado no ecrã com indicações "ADICIONAR ÁGUA", extrair a gaveta, abrir a tampa da gaveta e enchê-la com água até ao nível solicitado no ecrã. Feche a gaveta, empurrando-a cuidadosamente na direção do painel até que fique completamente fechada. Após a inserção da gaveta, prima START para prosseguir com o ciclo de cozedura. A gaveta deve permanecer sempre fechada, exceto quando for necessário encher com água.




Após o primeiro enchimento, no caso de ciclos de cozedura mais longos, uma vez esgotada a água, poderá ser necessário voltar a adicioná-la para completar o ciclo: o forno avisá-lo-á caso seja necessário.

3. INICIAR A FUNÇÃO

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

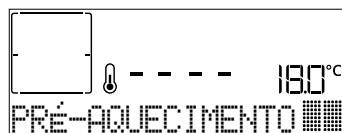
Durante a fase de início diferido, ao premir  o forno irá perguntar se deseja saltar esta fase, iniciando imediatamente a função.



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

Se o forno estiver quente e a função necessitar de uma temperatura máxima específica, surgirá uma mensagem no visor. Pode selecionar uma função diferente ou aguardar o arrefecimento completo.



4. PRÉ-AQUECIMENTO

Algumas funções dispõem de uma fase de pré-aquecimento do forno: uma vez iniciada a função, o visor indica que a fase de pré-aquecimento foi ativada.



Quando esta fase terminar, será emitido um som e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura definida, solicitando-lhe "ADIC. ALIMENTO". Neste momento, abra a porta, coloque os alimentos no forno, feche a porta e inicie a cozedura premindo  ou .


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 pré-aquecimento fará com que esta seja interrompida.

O tempo de cozedura não inclui uma fase de pré-aquecimento. Poderá alterar sempre a temperatura que deseja que o forno atinja, premindo  ou .

5. VIRAR OU VERIFICAR ALIMENTOS



Algumas funções 6th Sense necessitam que os alimentos sejam virados durante a cozedura.




Será emitido um som e o visor indicará que ação deverá realizar. Abra a porta, realize a ação indicada no visor, feche a porta e, em seguida, prima  para continuar a cozedura.

Da mesma forma, a 10% do fim da cozedura, o forno indica que deve verificar os alimentos.

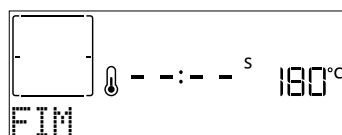




Será emitido um som e o visor indicará que ação deverá realizar. Verifique os alimentos, feche a porta e prima  ou  para continuar a cozinhar.

Nota: Prima  para ignorar estas ações. Caso contrário, se não for realizada qualquer ação após um determinado período de tempo, o forno continuará a cozinhar.

6. FIM DA COZEDURA

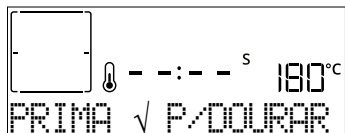
Será emitido um som e o visor indicará que a cozedura está concluída.



Prima  para continuar a cozinhar no modo manual (sem duração definida) ou prima  para prolongar o tempo de cozedura, configurando uma nova duração. Em ambos os casos, os parâmetros de cozedura serão mantidos.

DOURAR

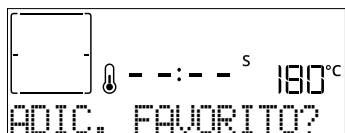
Algumas funções do forno permitem-lhe alourar a superfície dos alimentos, ativando o grill quando a cozedura está concluída.



Quando o visor apresentar a mensagem relevante, prima, se necessário, ✓ para iniciar um ciclo de tostado de cinco minutos. Pode interromper a função a qualquer altura, premindo [⏻] para desligar o forno.

. FAVORITO

Quando a cozedura estiver completa, o visor apresentará uma mensagem solicitando-lhe que guarde a função na sua lista de favoritos com um número entre 1 e 10.



Se quiser guardar a função como favorita e guardar as configurações atuais para uso futuro, prima ✓, caso contrário, prima << para ignorar.

Uma vez premido ✓, prima o botão + ou - para selecionar a posição do número e, em seguida, prima ✓ para confirmar.

Nota: Se a memória estiver cheia ou o número que pretende já tiver sido atribuído, o forno solicitar-lhe-á se deseja substituir a função anterior.

Para posterior acesso às funções que gravou, prima ♥: O visor apresentará a sua lista de funções favoritas.



Prima + ou - para selecionar a função; confirme premindo ✓ e, em seguida, prima [▶] para ativar.

. LIMPEZA

• PIROLÍTICA

Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.

Mantenha crianças e os animais afastados do forno durante e após a execução do ciclo de limpeza pirolítica (até a divisão ter arejado totalmente).

Retire os acessórios do forno, incluindo as guias de nível, antes de ativar esta função. Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, os queimadores ou as placas elétricas estão desligados. Para obter os melhores resultados de limpeza, elimine a sujidade maior com uma esponja húmida antes de utilizar a função de limpeza pirolítica. Recomendamos a utilização da função de Limpeza pirolítica apenas se o aparelho estiver muito sujo ou libertar maus odores durante a cozedura.

Prima ✨ para visualizar "Pyro" no visor.



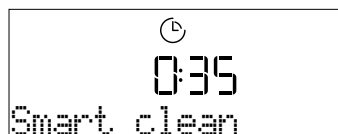
Prima + ou - para selecionar o ciclo pretendido e, em seguida, prima ✓ para confirmar. Uma vez selecionado um ciclo, se desejado, prima + ou - para definir a hora de fim (atraso de arranque) e, em seguida, prima ✓ para confirmar.

Limpe a porta e retire todos os acessórios conforme solicitado, depois feche a porta e prima [▶] quando terminar: o forno inicia o ciclo de limpeza automática e a porta do mesmo fecha-se automaticamente: é apresentada uma mensagem de aviso no visor, juntamente com uma contagem decrescente que indica o estado do ciclo em curso.

Uma vez concluído o ciclo, a porta permanece trancada até que a temperatura no interior do forno tenha baixado para um nível seguro.

• SMARTCLEAN

Prima ✨ para visualizar "Smart Clean" no ecrã.



Prima [▶] para ativar a função: o visor apresentará todas as ações necessárias para obter os melhores resultados de limpeza: Siga as indicações e prima ✓ quando terminar. Assim que terminar todos os passos, prima [▶], quando necessário, para ativar o ciclo de limpeza.

Nota: É recomendado que não abra a porta do forno durante o ciclo de limpeza de modo a evitar a perda de vapor de água que poderá ter um efeito negativo no resultado final da limpeza.

Uma vez concluído o ciclo, o visor apresentará uma mensagem adequada, a piscar. Deixe o forno arrefecer e, em seguida, limpe e seque as superfícies interiores com um pano ou uma esponja.

.DRENAR

A função de drenagem permite que a água seja drenada de forma a prevenir estagnação no fervedor. Este produto foi desenvolvido para efetuar automaticamente um ciclo de drenagem quando a cozedura tiver sido interrompida/terminada.

Cerca de 30 minutos após a paragem/fim da cozedura, o forno esvaziará automaticamente o sistema, deslocando a água residual para a gaveta (tenha o cuidado de não retirar a gaveta após a cozedura). Uma vez concluída, a gaveta pode ser extraída e esvaziada. Recomendamos que esvazie a gaveta logo que a drenagem esteja concluída.

.DESCALCIFICAR

Esta função especial, ativada em intervalos regulares, permite-lhe manter o sistema de vapor nas melhores condições. Uma vez iniciada a função, siga todos os passos indicados no visor. A duração média da função completa é de cerca de 140 minutos.

A descalcificação pode ser iniciada a qualquer momento pelo utilizador a partir do menu Limpeza.

O visor indica-lhe quando é altura de efetuar um ciclo de descalcificação (ver a tabela abaixo).

MENSAGEM DE DESCALCIFICAÇÃO	SIGNIFICADO
<DESCALCIFICAÇÃO RECOMENDADA> Aparece após cerca de 15 horas de ciclos de vapor*	Recomenda-se a execução de um ciclo de descalcificação.
<DESCALCIFICAÇÃO NECESSÁRIA> Aparece após cerca de 20 horas de ciclos de vapor*	A descalcificação é obrigatória. Não é possível executar um ciclo de vapor até que um ciclo de descalcificação seja efetuado.

*considerando o valor predefinido (4 - Duro) do nível de dureza da água. O número de horas de ciclos de vapor que devem passar antes que as mensagens relativas à descalcificação sejam exibidas depende do nível de dureza da água definido no aparelho.

O procedimento de descalcificação também pode ser efetuado sempre que o utilizador desejar uma limpeza mais profunda do circuito interno de vapor.

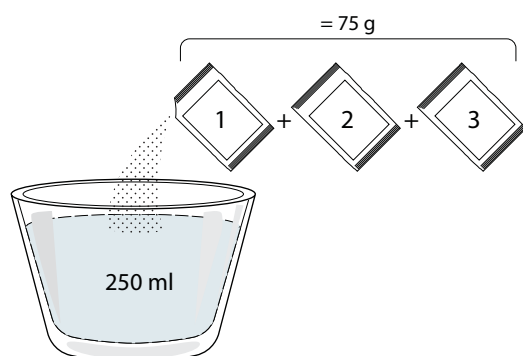
Antes de iniciar a fase de descalcificação, o aparelho verifica se existe água residual na caldeira e, se necessário, efetua um ciclo de drenagem. Neste caso, é necessário esvaziar a gaveta após o ciclo de drenagem, antes de prosseguir com a fase de Descalcificação.

Nota: para garantir que a água está fria, não é possível efetuar esta atividade antes de decorridos 30 minutos após o último ciclo (ou a última vez que o produto foi ligado). Durante este tempo de espera, o visor apresenta a seguinte mensagem "A ÁGUA ESTÁ QUENTE".

» FASE 1/2: DESCALCIFICAÇÃO (70 MIN)

Quando o visor apresentar <ADICIONE 0,25 L DE SOLUÇÃO>, verta a solução de descalcificação na gaveta. Para obter os melhores resultados de descalcificação, recomendamos que encha o depósito com uma solução composta por 75 g do produto WPRO específico e 250 ml de água potável. Recomendamos a utilização do produto descalcificante WPRO profissional para a manutenção do seu forno de forma a obter o melhor desempenho da função de vapor do seu forno. Para encomendas e informações, contactar o serviço pós-venda ou www.whirlpool.eu.

A Whirlpool não será responsável por quaisquer danos causados pela utilização de outros produtos de limpeza disponíveis no mercado.



Uma vez despejada a solução de descalcificação dentro da gaveta, prima para iniciar o processo de descalcificação. As fases de descalcificação não requerem que o utilizador supervisione o aparelho pessoalmente. Após a conclusão de cada fase, é emitido um sinal sonoro e o visor apresenta instruções para prosseguir com a próxima fase.

Uma vez terminada a fase de descalcificação, a caldeira é drenada: a solução de descalcificação utilizada durante esta fase será vertida na gaveta extraível.

» FASE 2/2: ENXAGUAMENTO (30 MIN.)

Para eliminar os resíduos de calcário da gaveta e do circuito de vapor, é necessário efetuar um ciclo de enxaguamento. Quando o visor indicar <ADICIONE 0,25 L DE ÁGUA> encha o depósito com 0,25 l de água potável e, em seguida, prima para iniciar o enxaguamento. Não desligue o forno até que todos os passos requeridos pela função tenham sido concluídos.

Nota: se necessário, o sistema pode ser solicitado a esvaziar a gaveta e a repetir esta operação.

Quando o procedimento de Descalcificação estiver concluído, recomendamos que seque a cavidade de potenciais resíduos de água. Agora será possível utilizar todas as funções a vapor.

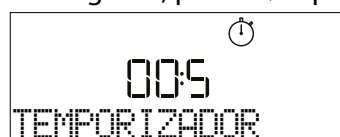
Nota: durante o ciclo de Descalcificação, é possível que se ouça algum ruído, uma vez que as bombas do forno são ativadas para garantir a eficiência ideal da descalcificação.

Uma vez iniciado o ciclo de manutenção, não retire a gaveta, exceto se o aparelho o solicitar.

Nota: Após o enchimento da caldeira com a solução descalcificante e a indicação no visor "FASE DESCALCIFICAÇÃO 1/2", o ciclo não deve ser interrompido, caso contrário, todo o ciclo de descalcificação deve ser repetido antes de se poder executar qualquer função de vapor.

. TEMPORIZADOR





Para ativar esta função, prima o ícone . Prima ou para definir o período de tempo pretendido e, em seguida, prima para ativar o temporizador.






Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará quando o contador de minutos tiver terminado a contagem decrescente do tempo selecionado.


Nota: O temporizador não ativa quaisquer ciclos de cozedura.

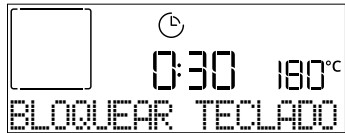
O contador de minutos também pode ser ativado quando uma função está em funcionamento. o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si.


Durante esta fase, não é possível ver o mini-mostrador (apenas será apresentado o ícone ) , que continuará a contagem decrescente em segundo plano. Para editar o temporizador, pode premir o ícone  e definir a hora utilizando o botão  ou  ícone.

Para cancelar o lembrete de minutos, prima o ícone  e, em seguida, seleccione  até a hora apresentada ser "--:--". Prima  para confirmar.

. BLOQUEAR TECLADO

Para bloquear o teclado, prima e mantenha premido  durante, pelo menos, cinco segundos. Para desbloquear, repita o procedimento.






Nota: Esta função também pode ser ativada durante a cozedura. Por motivos de segurança, o forno pode ser desligado a qualquer altura premindo .

. UTILIZANDO A SONDA DE ALIMENTOS (SE EXISTIR)

A utilização da sonda permite-lhe medir a temperatura interior dos alimentos durante a cozedura. A temperatura do forno varia consoante a função selecionada, contudo, a cozedura está sempre programada para terminar assim que a temperatura especificada tenha sido alcançada.

Após introduzir a sonda no interior da carne é ativado um sinal sonoro e a mensagem "Sonda ligada" surge no visor.

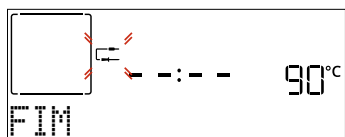





Selecione a função pretendida a partir das funções compatíveis (Convencional, Ar Forçado, Coz. Convecção, Turbo grill, Ar Forçado Eco, Maxi Cooking, 6th Sense): No visor surge uma mensagem solicitando-lhe que defina a temperatura da sonda pretendida: Premir  ou  para o definir e premir  para definir os parâmetros de cozedura seguintes.

Uma vez que a cozedura está programada para terminar assim que a temperatura requerida seja alcançada, não é possível definir a duração da cozedura, nem uma hora específica de fim da cozedura. A luz permanece acesa até que a sonda seja removida.

Se a sonda for removida durante a cozedura, esta prosseguirá tradicionalmente (com uma duração indeterminada).

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a sonda atingiu a temperatura pretendida.



Nota: Para alterar as definições posteriormente, prima  ou  para a temperatura da sonda ou prima  para outras definições. É emitido um sinal sonoro e apresentada

uma mensagem indicando se a utilização da sonda é incompatível com a ação realizada. Se for o caso, remova a sonda.

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

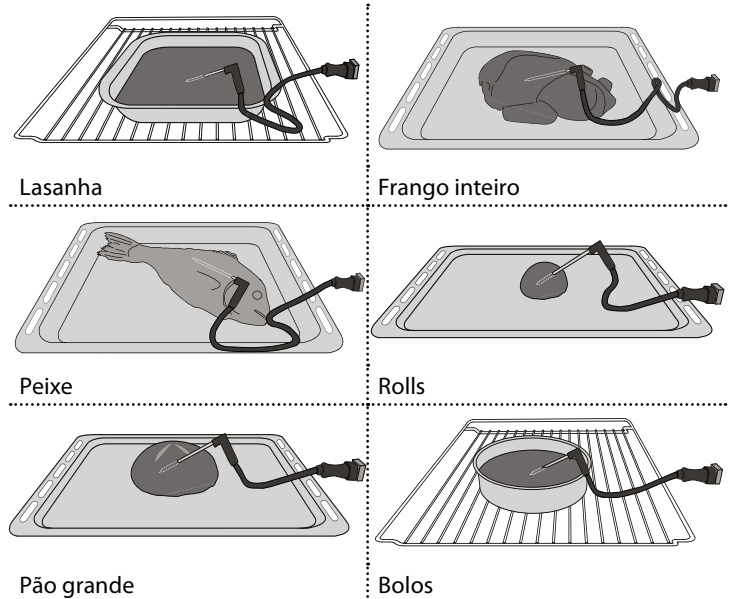
O cabo é semirrígido e pode ser moldado conforme necessário para inserir a sonda em diferentes tipos de alimentos da forma mais eficaz. Certifique-se de que o cabo não toca na resistência superior durante a cozedura.

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

PEIXE (inteiro): Introduza a ponta na parte mais grossa, evitando a espinha.

PADARIA E MASSAS: Introduza a ponta na massa moldando o cabo para alcançar o ângulo perfeito da sonda.

É necessário utilizar as funções compatíveis do 6th Sense para efetuar uma cozedura controlada por sonda para estes tipos de alimentos. Se utilizar a sonda enquanto cozinha com as funções 6th Sense, a cozedura irá parar automaticamente quando a receita selecionada atingir a temperatura ideal sem precisar de configurar a temperatura do forno.



. NOTAS

- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca arraste panelas ou tachos pelo fundo do forno, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Não colocar pesos pesados sobre a porta e não se agarrar à porta.
- Devido à temperatura mais elevada do ciclo Pizza, prevê-se que o ruído da ventoinha de arrefecimento seja ligeiramente superior.

CONSELHOS ÚTEIS

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

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.


































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.

CATEGORIAS DE ALIMENTOS		QUANTIDADE	COZIMENTO NÍVEL	NÍVEL DE TOSTADO	VIRAR (DO TEMPO DE COZEDURA)	NÍVEL E ACESSÓRIOS	
LASANHA	Lasanha	0,5 - 3 kg *	-	0	-	2	
CARNE	Carne de vaca	Assado	0,6 - 2 kg *	0	0	-	3
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
		Assado-Cozinhar lentamente	0,6 - 2 kg *	0	-	-	3
		Assado	0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	3
	Porco	Perna de frango	0,5 - 2,0 kg *	-	0	-	3
		Salsichas e wurstel	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	5 4
		Vitela	0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	3
	Cabrito	Assado	0,6 - 2,5 kg *	0	0	-	2
		Perna	0,5 - 2,0 kg *	0	0	-	2
	Aves	Frango assado	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
		Inteiro-recheado	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
		Filetes & Peito	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
		Peru inteiro	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2
		Kebab	uma grelha	-	-	1/2	5 4
PEIXE	Filetes	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2	
	Filetes - cong	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2	
LEGUMES	Legumes Assados	Batatas assadas	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
		Legumes recheados	0,1 - 0,5 kg [cada]	-	-	-	3
		Legumes Assados	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
	Legumes gratinados	Batatas gratinadas	um tabuleiro	-	-	-	3
		Gratinado de tomate	um tabuleiro	-	-	-	3
		Pimentos Gratinados	um tabuleiro	-	-	-	3
		Brócolos gratinados	um tabuleiro	-	-	-	3
		Couve-flor gratinada	um tabuleiro	-	-	-	3
		Gratinado de legumes	um tabuleiro	-	-	-	3

* Quantidade sugerida

ACESSÓRIOS					
	Grelha metálica	Tabuleiro para forno / Tabuleiro para bolos / Tabuleiro redondo para pizzas numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água	Sonda de temperatura

CATEGORIAS DE ALIMENTOS		QUANTIDADE	COZIMENTO NÍVEL	NÍVEL DE TOSTADO	VIRAR (DO TEMPO DE COZEDURA)	NÍVEL E ACESSÓRIOS	
SALGADOS	Bolo salgado	0,8 - 1,2 kg	-	0	-	 2	
	Pão	Pãezinhos 	60 - 150g [cada]*	-	-	-	 3 
		Pão de forma 	400 - 600 g [cada]	-	-	-	 2 
		Pão grande 	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	 2 
		Baguetes 	200 - 300g [cada]*	-	-	-	 3 
	Pizza	Pizza redonda	Redondo	-	-	-	 2
		Pizza alta	Tabuleiro	-	-	-	 2
		Pizza [congelada]	1 camada*	-	-	-	 2
			2 camadas*	-	-	-	 4  1
			3 camadas*	-	-	-	 5  3  1
4 camadas*	-	-	-	 5  4  2  1			
DOCES	Pão-de-ló	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	 2 	
	Cookies	0,2 - 0,6 kg	-	-	-	 3	
	Massa "choux"	um tabuleiro *	-	-	-	 3	
	Torta	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	 3	
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	 3	
	Bolo de frutas	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	 2 	

* Quantidade sugerida






ACESSÓRIOS					
	Grelha metálica	Tabuleiro para forno / Tabuleiro para bolos / Tabuleiro redondo para pizzas numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água	Sonda de temperatura



TABELA DE COZEDURA AIR FRY




















	RECEITA	FUNÇÃO	QUANTIDADE SUGERIDA	PRÉ - AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
ALIMENTOS CONGELADOS	Batatas fritas congeladas		650 - 850 g	Sim	200	25 - 30	4 2
	Nugget de frango congelado		500 g	Sim	200	15 - 20	4 2
	Palitos de peixe		500 g	Sim	220	15 - 20	4 2
	Anéis de cebola		500 g	Sim	200	15 - 20	4 2
LEGUMES	Courgette fresca panada		400 g	Sim	200	15 - 20	4 2
	Batatas fritas caseiras		300 - 800 g	Sim	200	20 - 40	4 2
	Legumes mistos		300 - 800 g	Sim	200	20 - 30	4 2
CARNE E PEIXE	Peitos de frango		1 - 4 cm	Sim	200	20 - 40	4 2
	Asas de frango		200 - 1500 g	Sim	220	30 - 50	4 2
	Costeleta à milanesa		1 - 4 cm	Sim	220	20 - 50	4 2
	Filete de peixe		1 - 4 cm	Sim	220	15 - 25	4 2

Para cozinhar alimentos frescos ou caseiros, espalhe uma camada fina de óleo sobre a superfície dos alimentos.
Para garantir resultados de cozedura uniformes, misturar os alimentos a meio do tempo de cozedura recomendado.

FUNÇÕES	 Air Fry		
ACESSÓRIOS	 Tabuleiro Air Fry	 Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame	 Tabuleiro coletor / Tabuleiro de assar tabuleiro de assar na grelha



MESA DE COZEDURA VAPOR+AR

RECEITA	NÍVEL DE VAPOR *	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Biscoitos / Cookies	1	SIM	140 - 150	35 - 55	 3
Bolos pequenos / Queques	1	SIM	160 - 170	30 - 40	 3
Bolos com levedura	1	SIM	170 - 180	40 - 60	 2
Pão-de-ló	1	SIM	160 - 170	30 - 40	 2
Focaccia	1	SIM	200 - 220	20 - 40	 3
Pão de forma	1	SIM	170 - 180	70 - 100	 3
Pão pequeno	1	SIM	200 - 220	30 - 50	 3
Baguetes	1	SIM	200 - 220	30 - 50	 3
Batatas assadas	2	SIM	200 - 220	50 - 70	 3
Vitela / Vaca / Porco 1 kg	2	SIM	180 - 200	60 - 100	 3
Vitela / Vaca / Porco (pedaços)	2	SIM	160 - 180	60 - 80	 3
Rosbife mal passado 1 kg	2	SIM	200 - 220	40 - 50	 3
Rosbife mal passado 2 kg	2	SIM	200	55 - 65	 3
Perna de borrego	2	SIM	180 - 200	65 - 75	 3
Stew pork knuckles (Chispe guisado)	2	SIM	160 - 180	85 - 100	 3
Frango / galinha-d'angola / pato 1 - 1,5 kg	2	SIM	200 - 220	50 - 70	 3
Frango / galinha-d'angola / pato (pedaços)	2	SIM	200 - 220	55 - 65	 3
Legumes recheados (tomates, curgettes, beringelas)	2	SIM	180 - 200	25 - 40	 3
Filete de peixe	3	SIM	180 - 200	15 - 30	 3

*No caso de seleccionar a função Steam Auto, esta correlação deve ser ignorada. A estufa selecciona automaticamente o melhor nível de vapor adequado à temperatura seleccionada.



ACESSÓRIOS		
	Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor / Tabuleiro de assar tabuleiro de assar na grelha

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Bolos levedados / Pão-de-ló		Sim	170	30 - 50	
		Sim	160	30 - 50	
		Sim	160	30 - 50	
Bolos recheados (cheesecake, strudel, tarte de maçã)		Sim	160 - 200	30 - 85	
		Sim	160 - 200	30 - 90	
Cookies		Sim	150	20 - 40	
		Sim	140	30 - 50	
		Sim	140	30 - 50	
		Sim	135	40 - 60	
Bolos pequenos / Queques		Sim	170	20 - 40	
		Sim	150	30 - 50	
		Sim	150	30 - 50	
		Sim	150	40 - 60	
Massa "choux"		Sim	180 - 200	30 - 40	
		Sim	180 - 190	35 - 45	
		Sim	180 - 190	35 - 45 *	
Merengues		Sim	90	110 - 150	
		Sim	90	130 - 150	
		Sim	90	140 - 160 *	
Pizza / Pão / Foccacia		Sim	190 - 250	15 - 50	
		Sim	190 - 230	20 - 50	
Pizza (massa fina, massa grossa, foccacia)		Sim	310	7 - 12	
		Sim	220 - 240	25 - 50 *	
Pizza congelada		Sim	250	10 - 15	
		Sim	250	10 - 20	
		Sim	220 - 240	15 - 30	
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 190	45 - 55	
		Sim	180 - 190	45 - 60	
		Sim	180 - 190	45 - 70 *	

FUNÇÕES								ECO	
ACESSÓRIOS									

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Vols-au-vent / Salgadinhos de massa folhada		Sim	190 - 200	20 - 30	
		Sim	180 - 190	20 - 40	
		Sim	180 - 190	20 - 40 *	
Lasanha / Flans / Massa cozida / Canelones		Sim	190 - 200	45 - 65	
Borrego / Vitela / Vaca / Lombo 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	
Porco assado estaladiço 2 kg		-	170	110 - 150	
Frango / Coelho / Pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	
Peru / ganso 3 kg		Sim	190 - 200	80 - 130	
Peixe no forno / en papillote (em papelote) (filetes, inteiro)		Sim	180 - 200	40 - 60	
Legumes recheados (tomates, curgettes, beringelas)		Sim	180 - 200	50 - 60	
Pão torrado		-	3 (alto)	3 - 6	
Filetes de peixe / Bifes		-	2 (médio)	20 - 30 **	
Salsichas / Espetadas / Costeletas / Hambúrgueres		-	2 - 3 (médio - alto)	15 - 30 **	
Frango assado 1-1,3 kg		-	2 (médio)	55 - 70 ***	
Perna de borrego / pernis		-	2 (médio)	60 - 90 ***	
Batatas assadas		-	2 (médio)	35 - 55 ***	
Gratinado de legumes		-	3 (alto)	10 - 25	
Cookies		Sim	135	50 - 70	
Tartes		Sim	170	50 - 70	
Pizzas redonda		Sim	210	40 - 60	
Refeição completa: Tarte de frutos (nível 5) / lasanha (nível 3) / carne (nível 1)		Sim	190	40 - 120 *	
Refeição completa: Tarte de frutos (nível 5) / legumes assados (nível 4) / lasanha (nível 2) / fatias de carne (nível 1)		Sim	190	40 - 120 *	
Lasanha e Carne		Sim	200	50 - 100 *	
Carne e Batatas		Sim	200	45 - 100 *	
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50 *	
Peças de carne assadas recheadas	ECO	-	200	80 - 120 *	
Cortes de carne (coelho, frango, borrego)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

** Vire o alimento a meio da cozedura.

*** Virar alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

FUNÇÕES								ECO	
ACESSÓRIOS									

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário).

As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado.

Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas.

Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize produtos de limpeza a vapor.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

Use luvas de proteção.

O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente 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

- Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

- Ative a função "Smart Clean" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno. (Apenas em alguns modelos).

- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

- A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

ACESSÓRIOS

Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, 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.

Não limpe a Sonda de Alimentos e a Sonda de Carne (se existir) na máquina de lavar loiça.

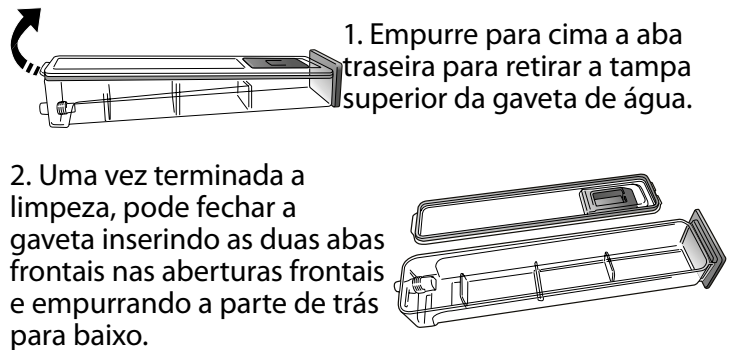
O tabuleiro Air Fry (se existir) pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

MANUTENÇÃO DA GAVETA DA ÁGUA

Atenção: A gaveta de água não é adequada para a utilização na máquina de lavar loiça: risco de danos!

No fim de cada ciclo de cozedura com vapor, após cerca de 30 minutos, a câmara de cozedura efetua automaticamente um ciclo de drenagem que dura cerca de um minuto, transferindo assim toda a água do sistema para a gaveta extraível.

Nota: Evite deixar a água no sistema durante mais de 2 dias. Para retirar completamente a água do interior ou para limpar as superfícies internas, pode abrir a gaveta da água:



1. Empurre para cima a aba traseira para retirar a tampa superior da gaveta de água.

2. Uma vez terminada a limpeza, pode fechar a gaveta inserindo as duas abas frontais nas aberturas frontais e empurrando a parte de trás para baixo.

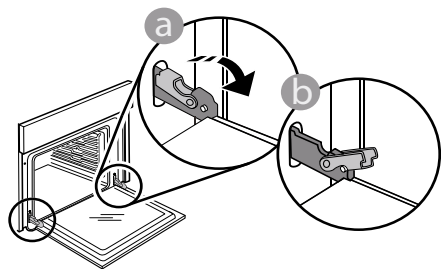
Utilize apenas água à temperatura ambiente quando encher a gaveta de água: a água quente pode afetar o funcionamento do sistema de vapor. Use apenas água potável.

FERVEDOR

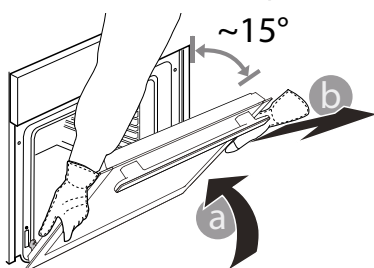
Para que a câmara de cozimento funcione sempre da melhor forma e para evitar a formação de depósitos de calcário ao longo do tempo, recomendamos a utilização regular da função "Descalcificar". Após um longo período de não utilização das funções "Vapor", é altamente recomendável ativar um ciclo de cozedura com a câmara de cozimento vazia, enchendo completamente o depósito.

REMOVER E REPOR A PORTA

1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.

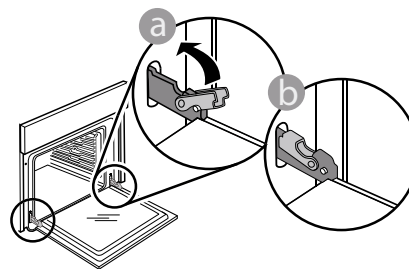


2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos - não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície macia.

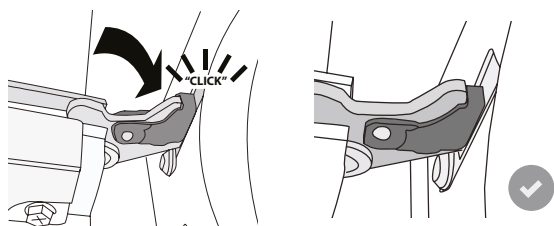


3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas até à sua posição original: Assegure-se de que as baixe totalmente.



Aplique uma pressão suave, para se assegurar de que as linguetas estão na posição correta.



5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima: A porta poderá ficar danificada se não funcionar corretamente.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

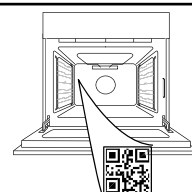
Para a substituição da lâmpada, contactar o serviço pós-venda.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número.	Problema de software.	Contactar o Call Center e indicar o número a seguir à letra "F".
Quando uma função 6th Sense Cozinhar termina, não é apresentada uma contagem decrescente. A cozedura termina antes da contagem decrescente chegar ao fim.	A quantidade dos alimentos é diferente da quantidade recomendada. A porta foi aberta durante a cozedura.	Abra a porta e verifique o nível de cozedura dos alimentos. Se necessário, conclua a cozedura selecionando uma função tradicional.
O forno não aquece.	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.	Aceda a "DEMO" a partir de "DEFINIÇÃO" e selecione "OFF" (Desligado).
A luz desliga-se.	O modo "ECO" está "On" (Ligado).	Aceda ao "ECO" a partir de "DEFINIÇÃO" e selecione "Off" (Desligado).
A porta não fecha corretamente.	Os dispositivos de segurança estão mal posicionados.	Certifique-se de que os dispositivos de segurança estão corretamente posicionados, seguindo as instruções para a remoção e reposição da porta contidas na secção "Limpeza e Manutenção".
Houve uma falha de eletricidade.	Regulação da potência incorreta.	Certifique-se de que a sua rede doméstica possui uma potência de, pelo menos, 3 kW. Se não for o caso, reduza a potência para 13 amperes. Aceda à função "POTÊNCIA" a partir das "DEFINIÇÕES" e selecione a opção "BAIXO".
O ciclo de cozedura com sonda terminou sem causa evidente ou o erro F3E3 é indicado no ecrã	A sonda de alimentos não está corretamente ligada	Verifique a ligação da sonda de alimentos

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

- Utilizando o QR no seu produto
- visitando o nosso sítio Web docs.whirlpool.pt
- 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.



Whirlpool

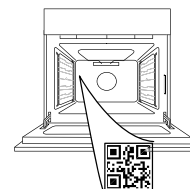


400011717879

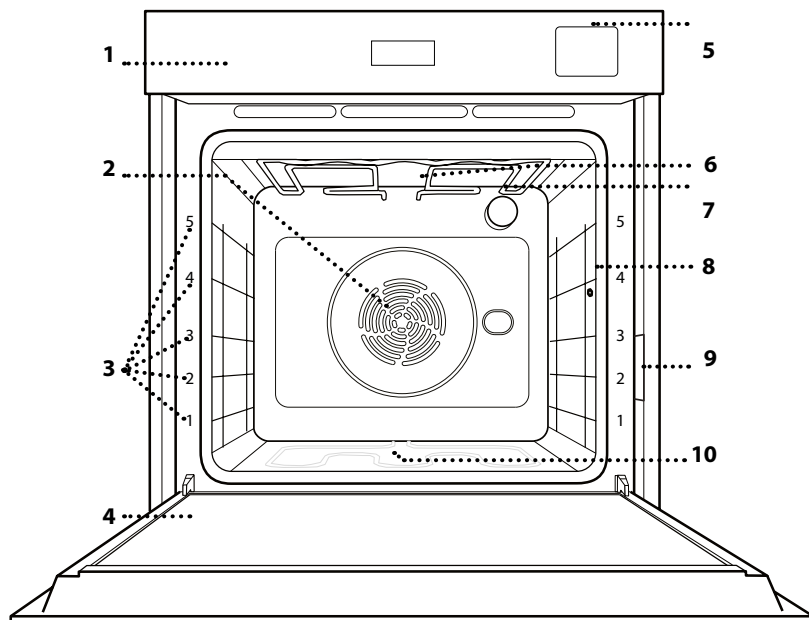
**TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT**

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

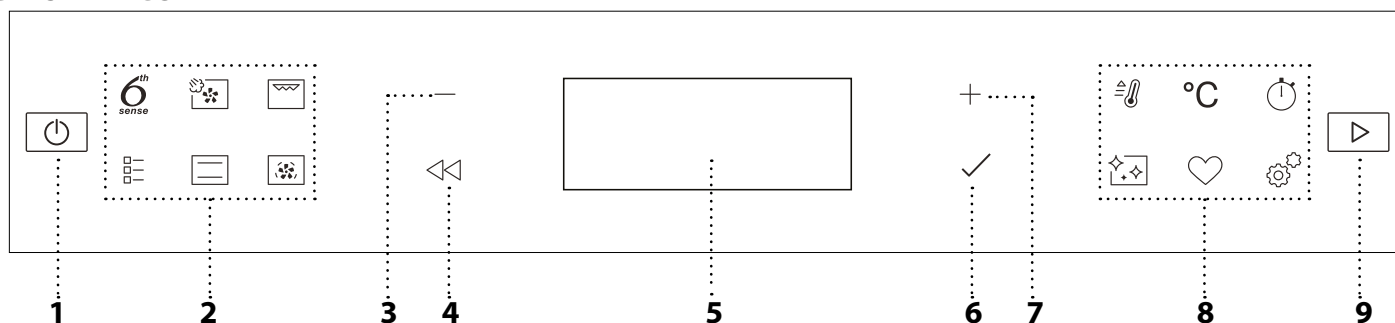
SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT, FOR AT INDHENTE FLERE OPLYSNINGER



Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE

1. Betjeningspanel
2. Blæser og ringvarmelegeme (ikke synligt)
3. Skinnel (niveauet vises på ovnens forside)
4. Låge
5. Vandskuffe
6. Øverste varmelegeme/grill
7. Lampe
8. Stegetermometerets isætningspunkt
9. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
10. Nederste varmelegeme (ikke synligt)

BETJENINGSPANEL**1. ON / OFF**

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

2. DIREKTE ADGANG TIL FUNKTIONER

Bruges til at opnå hurtig adgang til funktioner og menu.

3. NAVIGATIONSKNAPPEN MINUS

Anvendes til at gennemse en menu og til at reducere en funktions indstillinger eller værdier.

4. TILBAGE

Bruges til at vende tilbage til det forrige skærbillede. Giver mulighed for at ændre indstillinger under tilberedningen.

5. DISPLAY**6. BEKRÆFT**

Bruges til at bekræfte en markeret funktion eller indstille en værdi.

7. NAVIGATIONSKNAPPEN PLUS

Anvendes til at gennemse en menu og til at forøge en funktions indstillinger eller værdier.

8. DIREKTE ADGANG TIL VALGMULIGHEDER / FUNKTIONER

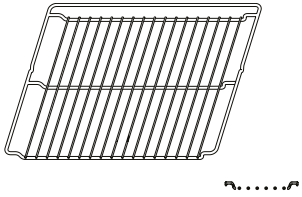
Bruges til at opnå hurtig adgang til funktioner, varighed, indstillinger og favoritter.

9. UDSKUDT

Til start af en funktion med de specificerede indstillinger eller med basisindstillinger.

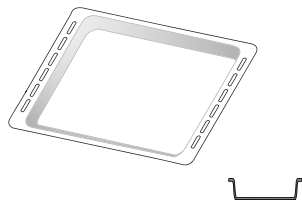
TILBEHØR

RIST



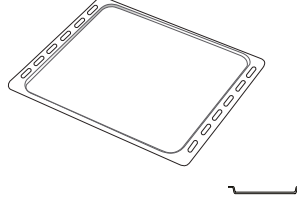
Anvendes til tilberedning af mad eller som understøtning til pander, kageforme og andre ovnfaste kogegrej.

DRYPBAKKE



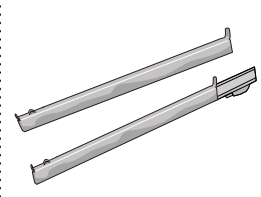
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grøntsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

BRADEPANDE *



Anvendes til at tilberede brød og tærter, men også til stege, fisk i fad, etc.

GLIDESKINNER *



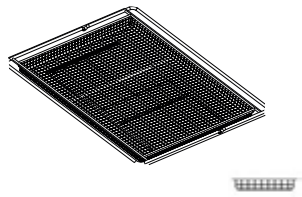
Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

STEGETERMOMETER



Til nøjagtig måling af madvarens kernetemperatur under tilberedningen. Takket være den stive understøtning, kan det anvendes til kød og fisk, men også til brød, kager og bagværk.

BRADEPANDE TIL LUFTSTEGNING*



Anvendes til tilberedning af retter med funktionen Luftstegning, med en bradepande anbragt på et lavere niveau til opsamling af eventuelle krummer og dryp. Den kan vaskes i opvaskemaskinen.

Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt. Andre tilbehør kan købes separat; kontakt vores eftersalgsservice vedrørende ordrer og information.

* Kun tilgængelig på visse modeller

INDSÆT RIST OG ANDET TILBEHØR

Indsæt risten vandret ved at lade den glide langs skinnerne og sørg for, at siden med den ophøjede kant vender opad.

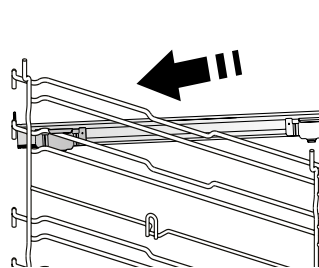
Andet tilbehør såsom drypbakken og bagepladen isættes vandret på samme måde som risten.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

• Løft op i skinnerne og træk de nedre afsnit ud af deres sæder, for at tage skinnerne ud: Nu kan du tage skinnerne ud.

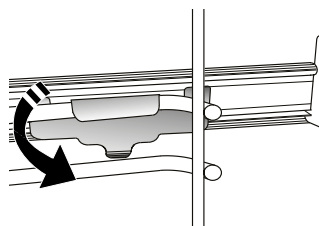
• For at isætte skinnerne igen, skal man først sætte dem i det øverste leje. Skub dem ind i ovnrummet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på plads i det nederste leje.

MONTERING AF GLIDESKINNER



Tag skinnerne ud af ovnen og fjern den beskyttende plast fra glideskinnerne.

Fastgør glideskinnens øverste klips til skinnen, og skub den så langt, den kan komme. Sænk den anden klemme, og skub den på plads.



Tryk det nedre afsnit af klipsen hårdt mod skinnen, for at sikre den. Sørg for, at glideskinnerne kan bevæges frit. Gentag disse trin på den anden skinne på det samme niveau.

Bemærk: Glideskinnerne kan isættes på et hvilket som helst niveau.

FUNKTIONER



6TH SENSE

De tillader en fuldautomatisk tilberedning af alle fødevarer (Lasagne, Kød, Fisk, Grøntsager, Kager & Bagværk, Tærter, Brød, Pizza). Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.



DAMP+LUFT

Kombinerer dampens egenskaber med varmluftens. Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede dejlige sprøde og brunede, men samtidige møre og saftige retter. Vi anbefaler, at man vælger damp på NIVEAU 3 til tilberedning af fisk, damp på NIVEAU 2 til kød og NIVEAU 1 til brød og desserter, for at opnå de bedste resultater.

Indhent yderligere oplysninger om manuelle tilberedningscykluser med varmluft + damp i tilberedningstabellen "Damp + luft".



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.



TRADITIONELLE FUNKTIONER

• OVER/UNDERV.

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.

• COOK 4

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på fire niveauer. Denne funktion kan anvendes til at bage småkager, kager, runde pizzaer (også frosne) og til at tilberede et fuldt måltid. Følg tilberedningstabellen, for at få de bedste resultater.

• TURBO GRILL

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

• FROSSENT BAG

Funktionen vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningstype for 5 forskellige kategorier af frosne færdigretter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

• SPECIELLE FUNKTIONER

» PIZZA

Med denne funktion kan du lave god hjemmelavet pizza på mindre end 10 minutter som på en restaurant.

Den dedikerede tilberedningscyklus fungerer ved temperaturer over 300 grader celsius og leverer en pizza, der er blød indeni, sprød i kanterne og med en perfekt jævn bruning. Hvis du kombinerer denne funktion med tilbehøret Pizza Stone WPro og forvarmer den

i 30 minutter, kan du bage en pizza på 5-8 minutter.

(For orders and information contact the after sales service or www.whirlpool.eu)

» LUFTSTEGNING

Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede pommes frites, kyllingestykker med mere med mindre olie og dejlige sprøde resultater. Varmeelementcyklus til korrekt opvarmning af ovnrummet mens blæseren sætter den varme luft i cirkulation. De bedste tilberedningsresultater kan kun nås ved at bruge en bradepande til Luftstegning (leveres med visse modeller). Anbring maden i bradepanden til Luftstegning i et enkelt lag og følg anvisningerne i Luftstegning-tabellen, for at opnå de bedste ydelser. Undgå brug af flere bradepander, for at undgå uensartet tilberedning.

» HÆVNING

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

» HOLD VARM

Til at holde netop tilberedt mad varm og crisp.

» OPTØNING

Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.

» ØKO-CYKLUS

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

» MAXI COOKING

Funktionen vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode og temperatur til tilberedning af store stege (på over 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.



OVER/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.



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.



HURTIG FORVARME

Til hurtig forvarmning af ovnen.



TIMER

Til at overvåge tiden, uden at aktivere en funktion.



RENGØRING

• PYRO

Til eliminering af stænk fra tilberedningen ved hjælp af en cyklus med en meget høj temperatur. Der står to selvrensningscyklusser til rådighed: En komplet funktion (Pyrolyse) og en reduceret funktion (Pyrolyse Øko). Vi anbefaler, at bruge den fulde cyklus for at opnå den bedste rengøringsydelse.

• SMARTCLEAN

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.

• AFKALK

BRUGES TIL AT FJERNE KALKAFLEJRINGER FRA KEDLEN. Vi anbefaler, at bruge denne funktion jævnligt. Gør man ikke dette, visualiseres der en meddelelse på displayet, som minder dig om, at ovnen skal rengøres.



FAVORITTER

Bruges til at få adgang til listen over 10 favoritfunktioner.



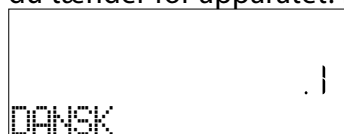
INDSTILLINGER

Til justering af ovnens indstillinger. Når funktionen "ECO" (ØKO) er aktiv, reduceres displayets lysstyrke for at spare energi og ovnlyset slukkes efter 1 minut. Det genaktiveres automatisk, når der trykkes på en af knapperne. Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. Denne tilstand inaktiveres ved at tage adgang til "DEMO" fra menuen "INDSTILLINGER" og vælge "Off". Ved at markere "FABRIKSNULLSTIL" slukkes produktet og vender herefter tilbage til tilstanden ved første tænding. Alle indstillinger vil blive slettede.

FØRSTEGANGSBRUG

1. VÆLG SPROG

Du skal indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet: På displayet vises "English".

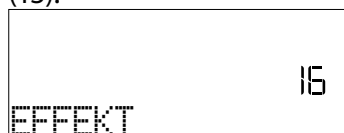


Tryk på + eller - for at gennemse listen over disponible sprog og vælg det ønskede. Tryk på ✓ for at bekræfte din markering.

Bemærk: Sproget kan ændres på et senere tidspunkt ved at markere "SPROG" i menuen "INDSTILLINGER" hvortil man tager adgang ved at trykke på ⚙️

2. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

Ovnen er programmeret til at bruge et elektrisk effektniveau, som er kompatibelt med en husstands forsyningsnet på over 3 kW (16): Hvis din husstand bruger mindre effekt, skal du reducere denne værdi (13).



Tryk på + eller - for at vælge 16 "Høj" eller 13 "Lav" og tryk på ✓ for at bekræfte.

3. INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET

Når du har valgt sproget, skal du indstille det nuværende klokkeslæt: De to timetal på displayet vil blinke.



Tryk på + eller - for at indstille den korrekte time, og tryk på ✓ : De to minuttal på displayet vil blinke. Tryk på + eller - for at indstille minutterne og tryk på ✓ for at bekræfte.

Bemærk: Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser. Vælg "UR" i menuen "INDSTILLINGER", hvortil man tager adgang ved at trykke på ⚙️

4. INDSTIL VANDETS HÅRDHEDSGRAD

Det er vigtigt at indstille den korrekte hårdhedsgrad, for at ovnen kan virke efter hensigten og for at sikre, at den jævnlige anmoder brugeren om at køre en afkalkningscyklus, når dette er påkrævet. Den indstilles ved at trykke på ⏻, for at tænde for ovnen, trykke på ⚙️ Indstillinger og bruge navigationsknapperne + og - for at markere "VANDETS HÅRDHED". Tryk på ✓, for at bekræfte. Brug navigationsknapperne + og - til at vælge den korrekte grad for vandet i dit område på baggrund af den nedenstående tabel:

TABEL OVER VANDETS HÅRDHEDSGRADER				
Grad		°dH Tyske grader	°FH Franske grader	°Clark Dansk grader
1	Meget blødt	0-6	0-10	0-7
2	Blødt	7-11	11-20	8-14
3	Mellem	12-16	21-29	15-20
4	Hårdt	17-34	30-60	21-42
5	Meget hårdt	35-50	61-90	43-62

Tryk på ✓ for at bekræfte.

"Hårdt" er fabriksindstillet som vandets hårdhedsgrad.


5. VARM OVNE




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.").

Bemærk: Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.


DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

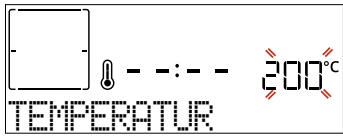
Tryk på , for at tænde for ovnen: Displayet viser den seneste kørte hovedfunktion eller hovedmenuen.




Funktionerne kan vælges ved at trykke på en af hovedfunktionernes ikon, eller ved at gennemse en menu: For at vælge et emne i en menu (på displayet vises det første disponible emne), skal man trykke på  eller , for at vælge det ønskede, og herefter trykke 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. Tryk på  giver dig mulighed for at ændre den foregående indstilling igen

TEMPERATUR / GRILLNIVEAU / DAMPNIVEAU



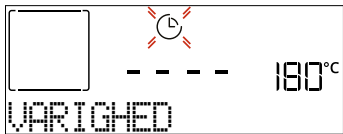
Tryk, når værdien blinker på displayet, på  eller  for at ændre den, tryk herefter på  for at bekræfte og fortsætte til de efterfølgende indstillinger (hvor dette er muligt).







På samme måde, er det muligt at indstille grillniveauet: Der er tre definerede effektniveauer til grillstegning: 3 (høj), 2 (Mellem), 1 (lav).





I tilstanden "Varmluft + Damp" kan du vælge mængden af damp blandt de følgende værdier: DAMP 1, DAMP 2.

Bemærk: Efter aktivering af funktionen kan temperaturen/grillniveauet ændres vha.  eller .


VARIGHED






Tryk, når ikonet  blinker på displayet, på  eller  for at indstille tilberedningens varighed, og tryk herefter på , for at bekræfte. Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt (uden timer): Tryk på  eller  for at bekræfte og starte funktionen. Ved valg af denne tilstand, kan du ikke programmere en udskudt start.

Bemærk: Man kan justere den indstillede tilberedningsvarighed under tilberedningen, ved at trykke på : Tryk på  eller  for at ændre, og tryk derefter på  for at bekræfte.





SLUTTID (FORSINKET START)

I mange funktioner kan funktionens start udskydes, efter at have indstillet en tilberedningsvarighed, ved at programmere dens sluttid. På displayet vises sluttidspunktet mens ikonet  blinker.



Tryk på  eller  for at indstille det klokkeslæt, du ønsker at afslutte tilberedningen på, og tryk herefter på , for at bekræfte og aktivere funktionen.

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

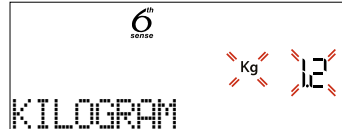
Bemærk: Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmningsfase: Ovnens vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end den anførte i tilberedningstabellen. I ventetiden kan du trykke på  eller  for at ændre den programmerede sluttid, eller trykke på  for at ændre andre indstillinger. Ved at trykke på , for at visualisere informationen, er det muligt at skifte mellem sluttid og varighed.




. 6TH SENSE

Disse funktioner vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode, effekt, temperatur og varighed til tilberedning, stegning eller bagning af alle de disponible retter.

Angiv blot fødewarens egenskaber, når dette forespørges, for at opnå et optimalt resultat.

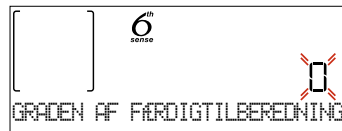
VÆGT / HØJDE (RUND-FORM-OPSATS)







Følg anvisningerne på skærmen, for at indstille funktionen korrekt, og tryk på  eller  for at indstille den ønskede værdi og tryk derefter på  for at bekræfte.

GRADEN AF FÆRDIGTILBEREDNING / BRUNING

I visse 6th Sense funktioner kan færdighedsgraden justeres.



Tryk, på anmodning, på  eller  for at vælge det ønskede niveau mellem rødsteget (-1) og gennemsteget (+1). Tryk på  eller  for at bekræfte og starte funktionen.

På samme måde, i visse 6th Sense funktioner, kan man justere bruningsgraden på mellem lav (-1) og høj (+1).

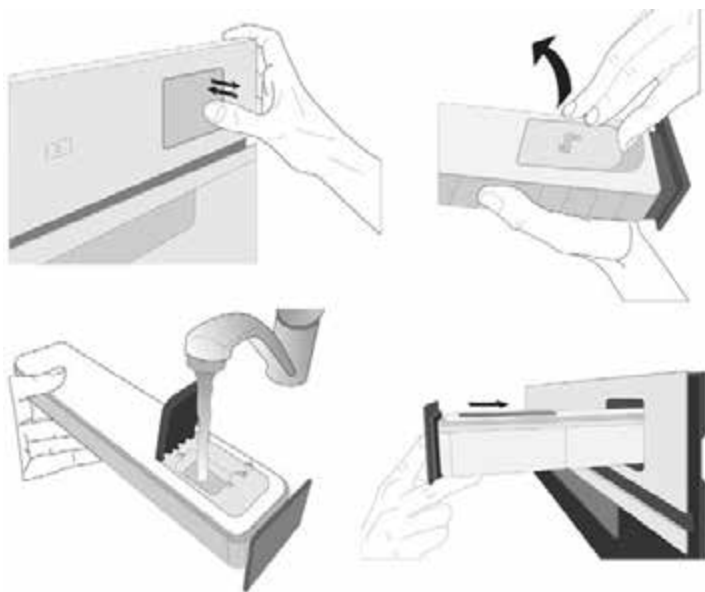
. TILBEREDNING MED DAMP

Ved at vælge "Damp" eller "Varmluft + Damp" i de manuelle funktioner eller en af de adskillige dedicerede 6th Sense opskrifter kan man tilberede alle slags retter ved hjælp af dampen. Dampen fordeles hurtigere og mere jævnt i fødevarer

i forhold til blot varm luft, der kendetegner Over-/Undervarmefunktionerne: Dette afkorter tilberedningens varighed, indfanger fødevarens næringsindhold og sikrer dig et excellent, virkeligt lækkert resultat med alle dine opskrifter. Lågen skal holdes lukket under hele damptilberedningens varighed.

Brug af damptilberedningsfunktionen kræver, at man fylder vand i kedlen inde i ovnen vha. udtræksskuffen på betjeningspanelet.

Når der anmodes herom på displayet med angivelsen "TILFØJ VAND", skal du trække skuffen ud, åbne skuffens låg og fylde den med drikkevand til det niveau, der anmodes om på displayet. Luk skuffen ved forsigtigt at skubbe den i retning af panelet, til den er helt lukket. Når skuffen er sat i, skal du trykke på START for at fortsætte tilberedningscyklussen. Skuffen skal altid holdes lukket, bortset fra når man fylder vand heri.



Der kan opstå behov for at tilføje mere vand, for at fuldføre en cyklus efter den første fyldning, især ved længerevarende tilberedningscykluser: Ovnens vil anmode herom, hvis det er påkrævet.

3. START FUNKTIONEN

Hvis standardværdierne er som ønsket, eller når du har udført de ønskede indstillinger, kan du når som helst trykke på for at aktivere funktionen.

Hvis man trykker på under forsinkelsen vil ovnen spørge dig, om du vil afbryde denne fase og straks starte funktionen.

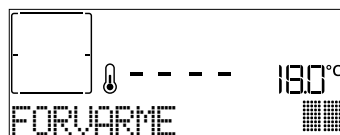
Bemærk: Når funktionen er blevet valgt vil displayet foreslå det bedst egnede niveau til hver enkelt funktion. Du kan stoppe den aktiverede funktion når som helst ved at trykke på

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Du kan enten vælge en anden funktion eller vente på en fuldstændig afkøling.

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 der et lydssignal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur og viser meddelelsen "SÆT MAD IND". Åbn herefter lågen, anbring retten i ovnen, luk lågen og start tilberedningen ved at trykke på eller .

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt. Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil stoppe den.

Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase. Man kan altid ændre temperaturen, som ønskes oparbejdet, ved hjælp af $+$ eller $-$.

5. VEND ELLER TJEK MADEN

Visse 6th Sense funktioner kræver, at man maden vendes under tilberedningen.



Der høres et lydssignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres. Åbn lågen, udfør den handling som display opfordrer til og luk lågen igen. Tryk herefter på for at fortsætte tilberedningen. På samme måde vil ovnen, ved 10% før tilberedningens afslutning, anmode dig om at tjekke tilberedningen.

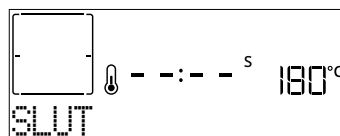


Der høres et lydssignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres. Kontrollér maden, luk lågen og tryk på eller for at fortsætte tilberedningen.

Bemærk: Tryk på for at springe disse handlinger over. Ellers vil ovnen fortsætte tilberedningen efter et stykke tid uden nogen handling.

6. ENDT TILBEREDNING

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

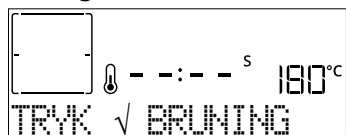


Tryk på for at fortsætte tilberedningen i den manuelle tilstand (uden timer) eller tryk på $+$ for at forlænge tilberedningstiden ved at indstille en ny varighed. I begge tilfælde bibeholdes tilberedningens parametre.

BRUNING

Med visse ovnfunktioner kan du brune madens

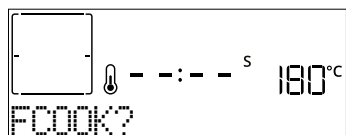
overflade ved at aktivere grillen, når tilberedningen er færdig.



Når displayet viser den relevante meddelelse, kan man, om nødvendigt, trykke på ✓ for at starte en bruningscyklus på fem minutter. Du kan stoppe funktionen når som helst ved at trykke på [⏻], for at slukke ovnen.

. FAVORITTER

Når tilberedningen er fuldført vil displayet anmode dig om at gemme funktionen med et tal mellem 1 og 10 på din liste over favoritter.



Hvis du vil gemme en funktion som en favorit og gemme de aktuelle indstillinger til fremtidig brug, skal du trykke på ✓. I modsat fald kan du afvise opfordringen ved at trykke på [⏪].

Efter tryk på ✓ trykkes + eller -, for at vælge placeringen hvorefter man trykker på ✓ for at bekræfte.

Bemærk: Hvis hukommelsen er fuld, eller det valgte tal allerede er optaget, vil ovnen spørge dig om at bekræfte, at funktionen skal overskrives.

For at hente de funktioner, du har gemt, på et senere tidspunkt tryk på ♥: Displayet viser listen over dine favoritfunktioner.



Tryk på + eller - for at vælge funktionen, bekræft ved at trykke på ✓, og tryk herefter på [▶], for at aktivere.

. RENGØRING

• PYROLYSE

Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen. Hold børn og dyr på afstand af ovnen under og efter Pyrolysecyklussen (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 selvrensningscyklussen. For at opnå et optimalt resultat skal det værste snavs fjernes med en fugtig klud, før Pyro-funktionen anvendes. Vi anbefaler kun at køre pyrolysefunktionen hvis apparatet er meget snavsset eller der er en ubehagelig lugt under tilberedningen.

Tryk på [⚙️] for at vise "Pyro" på displayet.



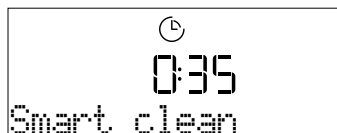
Tryk på + eller - for at vælge den ønskede cyklus og tryk herefter på ✓ for at bekræfte. Når du har valgt en cyklus, kan du indstille sluttiden (forsinket start), ved at trykke på + eller - og herefter trykke på ✓, for at bekræfte.

Rengør lågen og tag alt tilbehør ud som forespurgt. Luk herefter lågen og tryk på [▶], når dette er gjort: Ovnens vil starte selvrensningscyklussen, mens lågen blokeres automatisk: Der vises en advarsel på displayet samt en nedtælling, der viser statussen for den igangværende cyklus.

Når cyklussen er fuldført, kan lågen ikke åbnes, før temperaturen i ovnrummet er nået ned på et sikkert niveau.

• SMARTCLEAN

Tryk på [⚙️] for at visualisere "Smart Clean" på displayet.



Tryk på [▶] for at aktivere funktionen: Displayet vil opfordre dig til at udføre alle de påkrævede handlinger, for at opnå det bedste rengøringsresultat: Følg anvisningerne og tryk så på ✓, når du er færdig. Tryk på anmodning på [▶] for at aktivere rengøringscyklussen, når alle trinene er fuldført.

Bemærk: Det anbefales at undlade at åbne ovns låge under rengøringscyklussen, for at undgå, at vanddampen slipper ud og det afsluttende rengøringsresultat påvirkes negativt.

Der begynder at blinke en passende meddelelse på displayet, når cyklussen er færdig. Lad ovnen køle af, og tør herefter de indre flader rene med en klud eller svamp.

.TØM

Tømmefunktionen gør det muligt, at vandet tømmes, for at undgå at det stagnerer i kedlen. Dette produkt er udviklet til at køre en automatisk tømmecyklus når tilberedningen bliver stoppet/er færdig.

Ovnen vil automatisk dræne systemet for det resterende vand og flytte det over i skuffen (sørg for at skuffen ikke fjernes efter tilberedningen) cirka 30 minutter efter stoppet/endt tilberedning. Herefter kan skuffen trækkes ud og tømmes. Vi anbefaler at tømme skuffen, så snart systemet er drænet.

.AFKALK

Denne specialfunktion, aktiveret med jævne mellemrum, giver dig mulighed for at holde dampsystemet i den bedste tilstand. Følg alle de anviste trin på displayet, når funktionen er startet. Den gennemsnitlige varighed af den fulde funktion er cirka 140 minutter.

Afkalkning kan til enhver tid startes af brugeren fra rengøringsmenuen.

Displayet vil vise dig hvornår det er tid til at køre en afkalkningscyklus (se den nedenstående tabel).

AFKALKNINGSMEDDELELSE	BETYDNING
<AFKALKNING ANBEFALET> Vises efter cirka 15 timers dampcyklusser*	Det anbefales at køre en afkalkningscyklus.
<AFKALKNING PÅKRÆVET> Vises efter cirka 20 timers dampcyklusser*	Afkalkning er obligatorisk. Det er ikke muligt at køre en dampcyklus, før der er udført en afkalkningscyklus.

*i betragtning af defaultværdien (4 - Hård) for vandets hårdhedsgrad. Antallet af dampcyklusser, der skal afvikles før afkalkningsmeddelelserne vises, afhænger af den indstillede hårdhedsgrad på apparatet.

Afkalkningsproceduren kan også udføres når brugeren ønsker en dybere rengøring af det interne dampkredsløb.

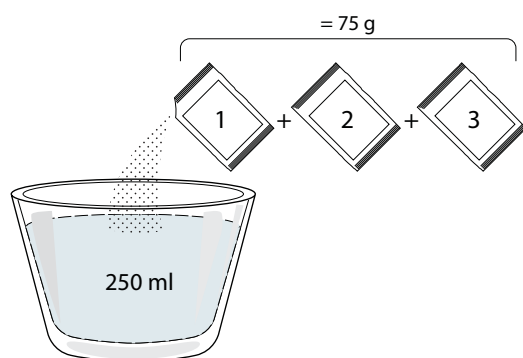
Før der afvikles en afkalkningsfase, vil apparatet kontrollere, om der er resterende vand i kedlen og om nødvendigt afvikles en tømmecyklus. I dette tilfælde skal man tømme skuffen efter tømmecyklussens afslutning, før man fortsætter med afkalkningsfasen.

Bemærk: For at sikre at vandet er koldt, er det ikke muligt at udføre denne aktivitet, før der er gået 30 minutter siden den seneste cyklus (eller sidste gang produktet blev tændt). Under denne ventetid viser displayet det følgende feedback "VANDET ER VARMT".

» FASE 1/2: AFKALKNING (70 MIN.)

Hæld den afkalkende opløsning i skuffen når <TILSÆT 0,25 L OPLØSNING> vises på displayet. Vi anbefaler, at fylde beholderen med en opløsning, bestående af 75 g af det specifikke WPRO produkt og 250 ml drikkevand, for at opnå de bedste afkalkningsresultater. WPRO afkalkningsmidlet er det anbefalede professionelle produkt til at bibeholde dampfunktionens bedste ydeevne i ovnen. Kontakt serviceafdelingen eller www.whirlpool.eu for at bestille eller indhente oplysninger.

Whirlpool kan ikke drages til ansvar for eventuel skade forårsaget af brug af andre rengøringsprodukter, som står til rådighed på markedet.



Tryk på for at starte afkalkningsprocessen, når

den afkalkende opløsning er blevet hældt i skuffen. Under afkalkningen behøver du ikke være ved apparatet. Efter hver fase er fuldført, vil du kunne høre et akustisk signal, og displayet vil vise instruktioner om hvordan du fortsætter til den næste fase.

Når afkalkningsfasen er fuldført, tømmes kedlen: Den anvendte afkalkningsopløsning til denne fase vil blive hældt over i udtrækskuffen.

» FASE 2/2: SKYLNING (30 min.)

Skyllencyklusen skal afvikles, for at fjerne afkalkningens rester fra skuffen og dampkredsløbet. Når <TILFØJ 0,25 L VAND> vises på displayet, skal man hælde 0,25 L drikkevand i beholderen og herefter trykke på , for at starte skyllingen. Sluk ikke for ovnen før alle de nødvendige trin i funktionen er blevet fuldført.

Bemærk: Hvis systemet har brug for det, kan man blive anmodet om at tømme skuffen og gentage denne operation.

Det anbefales at tørre eventuelle rester af vand i ovnrummet, når afkalkningsproceduren er fuldført. Det er nu muligt at bruge alle dampfunktionerne.

Bemærk: Under afkalkningscyklusen kan der lyde støj fordi ovnens pumper er aktiverede, for at sikre den optimale afkalkningsvirkning.

Fjern ikke skuffen efter at vedligeholdelsescyklussen er startet, med mindre apparatet anmoder herom.

Bemærk: Når kedlen er fyldt med afkalkningsopløsningen, og displayet viser "AFKALKNINGSFASE 1/2", må cyklussen ikke afbrydes, ellers skal hele afkalkningscyklusen gentages, før man kan køre nogen dampfunktion igen.

. TIMER

Tryk på ikonet for at aktivere funktionen. Tryk på eller for at indstille den mængde tid, du har brug for, og tryk så på for at aktivere minuturet.



Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum.

Bemærk: Minuturet aktiverer ikke nogen af tilberedningscyklusserne.

Minuturet kan også aktiveres med en igangværende funktion.

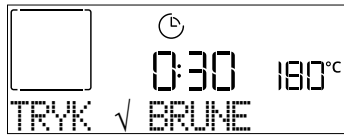
Minuturet vil fortsætte nedtællingen af sig selv, uden at påvirke selve funktionen.


Under denne fase kan man ikke se minuturet (kun ikonet vil blive vist), men nedtællingen fortsætter i baggrunden. For at redigere minuturet kan du trykke på ikonet og indstille tiden med ikonet eller .

For at annullere minuturet skal du trykke på ikonet og derefter vælge , indtil den viste tid er "--:--". Tryk på , for at bekræfte.

. TRYK ✓ BRUNE

Tryk og hold ◀◀ trykket i mindst fem sekunder, for at blokere tastaturet. Gentag proceduren for at låse tastaturet op.



Bemærk: Funktionen kan også aktiveres under tilberedningen. Af sikkerhedsmæssige årsager kan ovnen til enhver tid slås fra ved at trykke på knappen .

. BRUG AF STEGETERMOMETERET (OM FORUDSET)

Brug af stegetermometeret giver dig mulighed for at måle temperaturen under tilberedningen af forskellige madvaretyper, for at sikre, at den optimale temperatur opnås. Ovnens temperatur varierer alt efter den valgte funktion, men tilberedningen er altid programmeret til at afslutte, når den specificerede temperatur er nået.

Når termometeret er sat i, lyder det et signal og "Termometer til" vises på displayet.

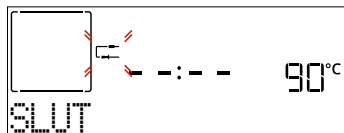


Vælg den ønskede funktion, blandt de kompatible (Over-/undervarme, Varmluft, Varmluftsbagning, Turbogrill, Øko-varmluft, Maxi tilberedning, 6th Sense funktioner): Displayet anmoder om at du indstiller termometerets måltemperatur: Tryk på + eller - for at indstille den, og tryk på ✓ for at indstille følgende tilberedningsparametre.

Da tilberedningen er programmeret til at afslutte, når den ønskede temperatur er nået, vil det ikke være muligt at indstille tilberedningstiden eller et specifikt tidspunkt for tilberedningens afslutning. Lyset forbliver tændt, indtil termometeret tages ud.

Hvis termometeret tages ude under tilberedningen, vil denne fortsætte traditionelt (uden timer).

Der lyder et signal, og displayet angiver, at termometeret har nået den ønskede temperatur.



Bemærk: Tryk på + eller - for efterfølgende at ændre indstillingerne for sondens temperatur eller tryk på ◀◀ for andre indstillinger. Hvis brug af termometer ikke er kompatibel med den udførte handling, vil der lyde et signal og en meddelelse, der oplyser dig herom, visualiseres. I sådanne tilfælde skal termometeret tages ud.

Sæt retten i ovnen, og sæt stikket i kontakten på højre side af ovnrummet.

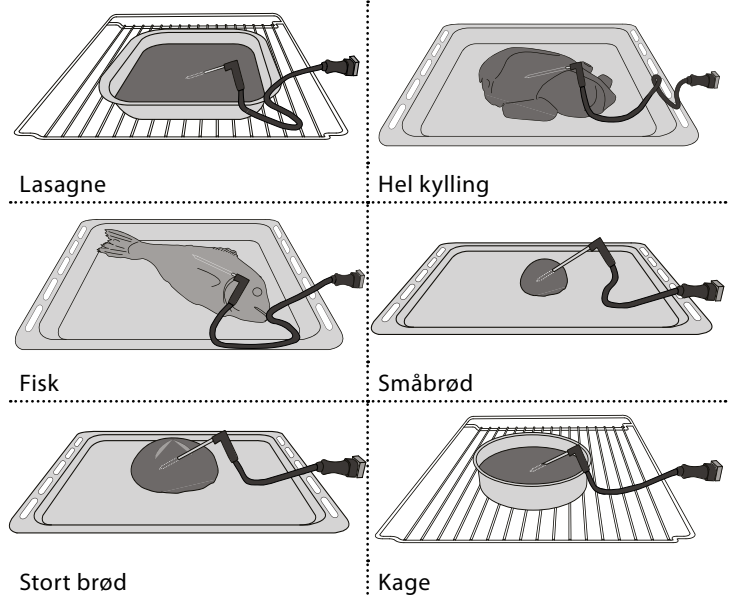
Kablet er halvstift og kan formes efter behov, for at sætte stegetermometeret i forskellige madvaretyper på den mest effektive måde. Sørg for at kablet ikke kommer i berøring med varmeelementet for oven under tilberedningen.

KØD: Sæt stegetermometeret dybt i kødet, og undgå ben eller fedtrige områder. Indsæt spidsen på langs midt i brystet, når det er fjerkræ, og undgå hule områder.

FISK (hel): Anbring spidsen i den tykkeste del, og undgå benene.

BAGVÆRK & PASTA: Stik spidsen dybt ind i dejen og form kablet, så du opnår den optimale vinkel.

Det er nødvendigt at bruge de kompatible 6th sense-funktioner for at kunne udføre en termometerstyret tilberedning af disse madvaretyper. Hvis du bruger stegetermometeret under tilberedning med 6th Sense funktionerne, stoppes tilberedningen automatisk, når den valgte opskrift når den ideelle kerntemperatur, uden behov for at indstille ovnens temperatur.



. BEMÆRKNINGER

- Beklæd ikke ovnen indvendigt med alufolie.
- Træk aldrig gryder og pander hen over bunden af ovnen, da de kan ødelægge belægningen.
- Stil ikke tunge genstande på lågen, og brug ikke lågen som holdepunkt.
- På grund af den højere temperatur i Pizza-cyklussen forventes det, at der er lidt højere støj fra køleblæseren.

NYTTIGE TIPS

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen angiver den bedste funktion, tilbehør og niveau til tilberedningen af flere forskellige typer mad. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede indstillinger, og skift til højere indstillinger, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bageplader af mørkt metal. Pyrex- eller stentøjs-gryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.

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 stege, 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 risten 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 risten 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.





















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.






MADVAREKATEGORIER		MÆNGDE	TILBEREDNINGS-NIVEAU	BRUNINGSNIVEAU	VEND (AF TILBEREDNINGSTID)	NIVEAU OG TILBEHØR		
LASAGNE	Lasagne	0,5 - 3 kg *	-	0	-	 2 		
KØD	Oksekød	Steg 	0,6 - 2 kg *	0	0	-	 3 	
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	 5  4	
		Steg-Langtidsstegning	0,6 - 2 kg *	0	-	-	 3 	
		Svinekød	Steg 	0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	 3 
	Skank 		0,5 - 2,0 kg *	-	0	-	 3 	
	Pølser & wienerpølser		1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	 5  4	
	KØD	Kalvekød 	0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	 3 	
		Lammekød	Steg 	0,6 - 2,5 kg *	0	0	-	 2 
			Kølle 	0,5 - 2,0 kg *	0	0	-	 2 
		Fjerkræ	Stegt kylling 	0,6 - 3 kg *	-	0	-	 2 
			Hel-fyldt 	0,6 - 3 kg *	-	0	-	 2 
			Filet & bryst	1 - 5 cm	-	-	2/3	 5  4
			Hel kalkun	0,6 - 3 kg *	-	0	-	 2 
			Kebab	en rist	-	-	1/2	 5  4
FISK		Fileter	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 3  2	
	Fileter-frosne	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 3  2		
GRØNTSAGER	Stegte grøntsager	Ovnstegte kartofler	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	 3	
		Fyldte grøntsager	0,1 - 0,5 kg [hver]	-	-	-	 3	
		Stegte grøntsager	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	 3	
	Gratinerede grøntsager	Kartoffelgratin	en bakke	-	-	-	 3	
		Tomatgratin	en bakke	-	-	-	 3	
		Peberfrugtgratin	en bakke	-	-	-	 3	
		Broccoligratin	en bakke	-	-	-	 3	
		Blomkålsgratin	en bakke	-	-	-	 3	
Grøntsagsgratin	en bakke	-	-	-	 3			

* Anbefalet mængde

TILBEHØR					
	Rist	Bradepande / Kageform / Rund pizzabakke på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand	Stegetermometer

MADVAREKATEGORIER		MÆNGDE	TILBEREDNINGS- NIVEAU	BRUNINGSNI- VEAU	VEND (AF TILBEREDNINGS- TID)	NIVEAU OG TILBEHØR	
SALT BAGVÆRK	Madtærter	0,8 - 1,2 kg	-	0	-		
	Brød	Rundstykker 	60 - 150 g* [hver]*	-	-	-	 
		Sandwichbrød 	400 - 600 g [hver]	-	-	-	 
		Stort brød 	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	 
		Flute 	200 - 300g [hver]*	-	-	-	 
	Pizza	Rund pizza	Rund	-	-	-	
		Tyk pizza	bakke	-	-	-	
		Pizza [frossen]	1 lag*	-	-	-	
			2 lag*	-	-	-	 
			3 lag*	-	-	-	  
4 lag*	-		-	-	   		
KAGER	Sandkage	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	 	
	Småkager	0,2 - 0,6 kg	-	-	-		
	Vandbakkelsesdej	en form *	-	-	-		
	Tærte	0,4 - 1,6 kg	-	-	-		
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-		
	Frugtkage	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	 	

* Anbefalet mængde

TILBEHØR					
	Rist	Bradepande / Kageform / Rund pizzabakke på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand	Stegetermometer



LUFTSTEGNING-STEGNINGSTABEL




















	OPSKRIFT	FUNKTION	ANBEFALET MÆNGDE	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
FROSNE FØDEVARER	Frosne pommes frites		650 - 850g	Ja	200	25 - 30	4 2
	Frosne kyllingestykker		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Fiskepinde		500g	Ja	220	15 - 20	4 2
	Løgringe		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
GRØNTSAGER	Friske panerede squash		400g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Hjemmelavede pommes frites		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	4 2
	Blandede grøntsager		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	4 2
KØD OG FISK	Kyllingebryst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	4 2
	Kyllingevinger		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	4 2
	Paneret kotelet		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	4 2
	Fiskefilet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	4 2

Ved tilberedning af friske eller hjemmelavede fødevarer skal du sprede et tyndt lag olie ud over madens overflade. Bland rundt i maden halvvejs igennem den anbefalede tilberedningstid, for at sikre et ensartet tilberedningsresultat.

FUNKTIONER	 Luftstegning		
TILBEHØR	 Bradepande til Luftstegning	 Ovnfast fad eller tærteform på rist	 Dryppebakke / Bageplade eller Bradepande på rist



DAMP + LUFT TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	DAMPNIVEAU*	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
Mørdejskage / Småkager	1	JA	140 - 150	35 - 55	
Lille kage / Muffin	1	JA	160 - 170	30 - 40	
Kager med hævemiddel	1	JA	170 - 180	40 - 60	
Sandkage	1	JA	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	1	JA	200 - 220	20 - 40	
Brød	1	JA	170 - 180	70 - 100	
Brød	1	JA	200 - 220	30 - 50	
Flute	1	JA	200 - 220	30 - 50	
Steg kartofler	2	JA	200 - 220	50 - 70	
Kalvekød / oksekød / svinekød 1 kg	2	JA	180 - 200	60 - 100	
Kalvekød / oksekød / svinekød (Stykker)	2	JA	160 - 180	60-80	
Roastbeef - rød 1 kg	2	JA	200 - 220	40 - 50	
Roastbeef - rød 2 kg	2	JA	200	55 - 65	
Lammekølle	2	JA	180 - 200	65 - 75	
Grydestegt svineskank	2	JA	160 - 180	85 - 100	
Kylling / perlehøne / and 1 - 1,5 kg	2	JA	200 - 220	50 - 70	
Kylling / perlehøne / and (Stykker)	2	JA	200 - 220	55 - 65	
Fyldte grøntsager (tomater, squash, auberginer)	2	JA	180 - 200	25 - 40	
Fiskefilet	3	JA	180 - 200	15 - 30	

*Hvis du vælger funktionen Auto damp, skal denne korrelation springes over. Ovnen vælger automatisk det dampniveau, der passer bedst til den valgte temperatur.

TILBEHØR		
	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Dryppebakke / Bageplade eller Bradepande på rist

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
Surdejskager / Sandkage		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
Bagværk med fyld (oste- og æblekage, strudel)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	30 - 90	
Småkager		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
Mindre kager / Muffin		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	40 - 60	
Vandbakkelse		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Marengs		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	
Pizza / Brød / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Tynd, tyk, focaccia)		Ja	310	7 - 12	
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
Krydrede tærter (grønsagstærter, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	

FUNKTIONER	Over-/undervarme	Varmluft	Konvektionsbagning	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	ECO	Øko-cyklus	Pizza
TILBEHØR	Rist	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Dryppebakke / bageplade eller bradepande på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand					

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
Vol-au-vent / butterdejssnitter		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagne / postejer / pastaret i ovn / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lam/kalv/oksekød/svinekød 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Flæskesteg med sprød svær 2 kg		-	170	110 - 150	
Kylling, kanin, and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkun / gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Ovnstegt fisk/ fisk i fad (filet, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Fyldte grøntsager (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Toast		-	3 (Høj)	3 - 6	
Fiskekoteletter/-fileter		-	2 (mellem)	20 - 30 **	
Medisterpølse/grillspyd/spareribs/hamburger		-	2 - 3 (mellem - høj)	15 - 30 **	
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2 (mellem)	55 - 70 ***	
Lammekølle / skank		-	2 (mellem)	60 - 90 ***	
Steg kartofler		-	2 (mellem)	35 - 55 ***	
Grønsagsgratin		-	3 (Høj)	10 - 25	
Småkager	Småkager	Ja	135	50 - 70	
Tærter	Tærter	Ja	170	50 - 70	
Rund pizza	Pizza	Ja	210	40 - 60	
Fuldt måltid: Frugttærte (ribbe 5) / lasagne (ribbe 3) / kød (ribbe 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Fuldt måltid: Frugttærte (niveau 5) / stegte grøntsager (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / udkåret kød (niveau 1)	Med menu	Ja	190	40 - 120 *	
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 *	
Kød og kartofler		Ja	200	45 - 100 *	
Fisk & Grøntsager		Ja	180	30 - 50 *	
Farserede stege	ECO	-	200	80 - 120 *	
Udkåret kød (kanin, kylling, lam)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængig af personlig præference.

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

*** Vend maden, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

FUNKTIONER								ECO	
	Over-/undervarme	Varmluft	Konvektionsbagning	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Øko-cyklus	Pizza
TILBEHØR									
	Rist	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Dryppebakke / bageplade eller bradepande på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand				

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen angiver den bedste funktion, tilbehør og niveau til tilberedningen af flere forskellige typer mad. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør.

Start med de laveste, anbefalede indstillinger, og skift til højere indstillinger, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bageplader af mørkt metal. Pyrex- eller stentøjs-gryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Brug 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

- Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester. Lad ovnen køle helt af og tør den så med en klud eller svamp, for at fjerne eventuel kondens, der måtte være skabt af tilberedning af mad med et højt vandindhold.
- Aktivér funktionen "Smart Clean" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader. (Kun på visse modeller).
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Ovnlågen kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

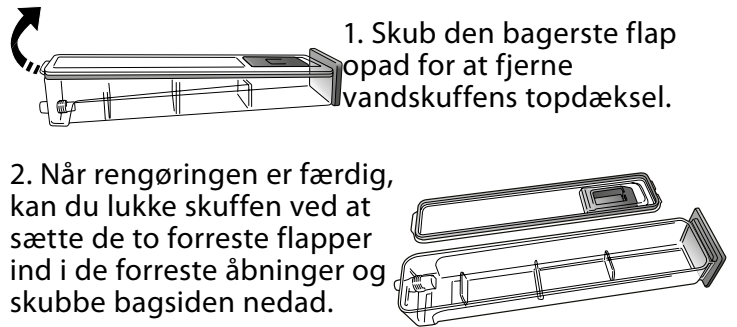
TILBEHØR

Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp. Rengør ikke fødevarertermometeret og kødtermometeret (hvis de findes) i opvaskemaskinen. Airfry-bakken (hvis til stede) kan rengøres i opvaskemaskinen.

VEDLIGEHOLDELSE AF VANDSKUFFEN

Forsigtig: Vandskuffen er ikke egnet til vask i opvaskemaskinen: Risiko for beskadigelse! Efter afslutning af en tilberedningscyklus med damp vil ovnen, efter cirka 30 minutter, automatisk afvikle en tømmecyklus, som varer cirka et minut, for at overføre alt vandet fra systemet til udtrækskuffen. Bemærk: Lad ikke vandet stå i systemet i over 2 dage.

Hvis du vil fjerne vandet helt eller rengøre de indvendige overflader, kan du åbne vandskuffen:



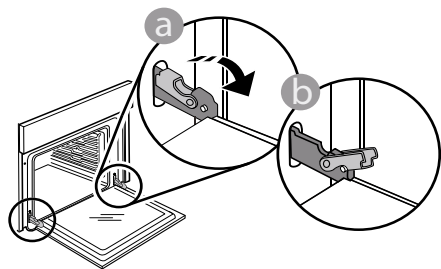
Brug kun vand med stuetemperatur til at fylde i skuffen: Varmt vand kan påvirke dampsystemets virkning. Brug kun drikkevand.

BOILER

Vi anbefaler at bruge funktionen "Afkalkning" jævnligt for at sikre, at ovnen altid fungerer på optimal måde, og fremme forebyggelse af kalkaflejringer over tid. Det anbefales varmt at aktivere en damptilberedningscyklus for tom ovn og fylde beholderen helt op, efter en lang periode uden brug af dampfunktioner.

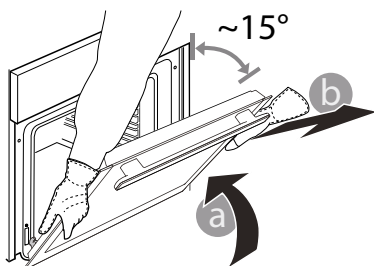
AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

1. For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.



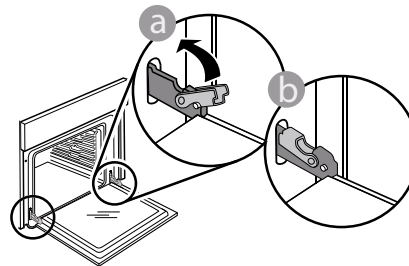
2. Luk lågen så meget som muligt. Tag ordentligt fat om lågen med begge hænder – tag ikke fat i håndtaget.

Fjern lågen ved blot at fortsætte lukkebevægelsen og samtidig trække den opad til den frigøres fra sædet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

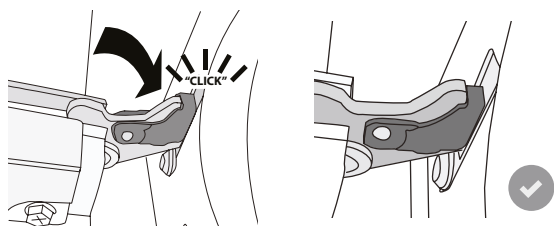


3. Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

4. Skub lågen nedad og åbn den herefter helt op. Skub fæstelementerne tilbage i deres oprindelige position: Sørg for at de trykkes helt i bund.



Udøv et let tryk, for at kontrollere at fæstelementerne er i den korrekte position.



5. Prøv at lukke lågen og kontrollér at den står på linje med betjeningspanelet. Gentag i modsat fald de ovenstående trin: Lågen kan tage skade, hvis den ikke virker som den skal.

UDSKIFTNING AF PÆREN

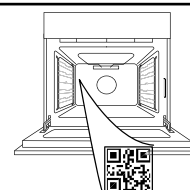
Kontakt eftersalgsservice ved behov for udskiftning af pæren.

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et nummer.	Softwareproblem.	Kontakt callcenteret og oplys om nummeret efter bogstavet "F".
En 6th sense tilberedningsfunktion afslutter uden at visualisere en nedtælling. Tilberedningen slutter før afslutningen af nedtællingen.	Anden mængde mad en hvad anbefalet. Åben låge under tilberedning.	Åbn lågen og kontrollér madens færdighedsgrad. Fuldend, om nødvendigt, tilberedningen ved at vælge en traditionel funktion.
Ovnen 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.	Tag adgang til "DEMO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".
Lyset slukker.	"ØKO" tilstanden er "On".	Tag adgang til "ØKO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".
Lågen lukker ikke korrekt.	Sikkerhedshagerne sidder i den forkerte position.	Sørg for, at sikkerhedshagerne sidder i den korrekte position ved at følge anvisningerne til at afmontere og genmontere lågen i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
Hjemmets strøm svigter.	Forkert effektindstilling.	Kontrollér, at husstandens ledningsnet har en nominel værdi på over 3 kW. I modsat fald skal effekten indstilles på 13 ampere. Tag adgang til "EFFEKT" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "LAV".
Tilberedningscyklus med stegetermometer blev afsluttet uden åbenlys årsag, eller fejl F3E3 udskrives på skærmen	Stegetermometeret er ikke forbundet korrekt	Kontrollér stegetermometerets forbindelse

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

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



Whirlpool



400011717879

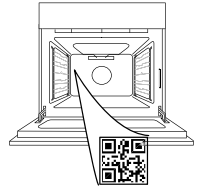
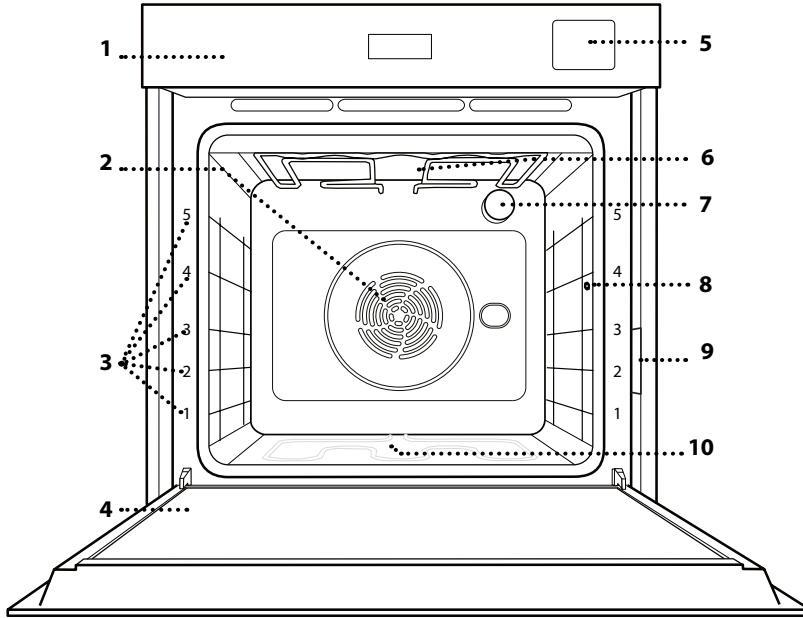
**KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN**

Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa www.whirlpool.eu/register

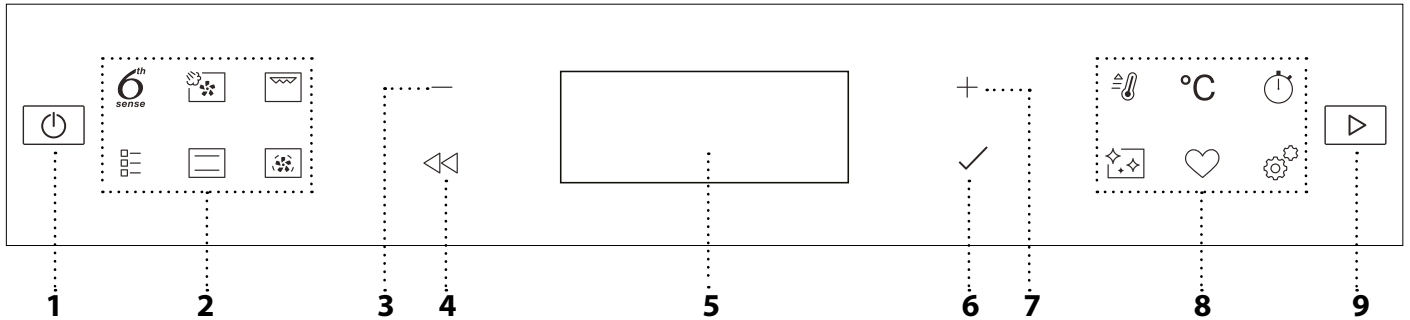


Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

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

**TUOTEKUVAUS**

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

OHJAUSPANEELI**1. PÄÄLLÄ / POIS PÄÄLTÄ**

Kytkee uunin päälle ja pois päältä sekä keskeyttää aktiivisen toiminnon.

2. SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN

Nopea pääsy toimintoihin ja valikkoon.

3. SELAUSPAINIKE, MIINUSPAINIKE

Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten laskemiseen.

4. TAKAISIN

Palaa edelliseen näkymään. Mahdollistaa asetusten muuttamisen kypsytämisen aikana.

5. NÄYTTÖ**6. VAHVISTUS**

Vahvistaa valitun asetuksen tai asetetun arvon.

7. SELAUSPAINIKE, PLUSPAINIKE

Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten nostamiseen.

8. VALINNAT / SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN

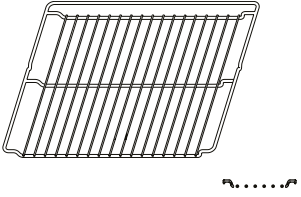
Nopea pääsy toimintoihin, keστοon, asetuksiin ja suosikkeihin.

9. KÄYNNISTÄ

Käynnistää toiminnon ilmoitettuja tai perusasetuksia käyttäen.

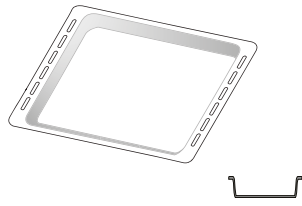
VARUSTEET

RITILÄ



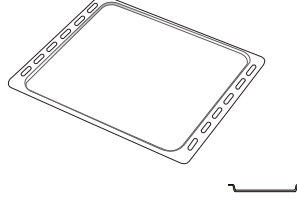
Käytetään ruoan kypsentämiseen tai pannujen, kakkuvuokien ja muiden uuninkestävien astioiden tukitasona.

UUNIPANNU



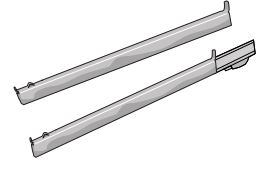
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.

LEIVINPELTI *



Käytetään kaikkien leipä- ja leivonnaistuotteiden, mutta myös uunipaistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamisessa.

LIUKUKISKOT*



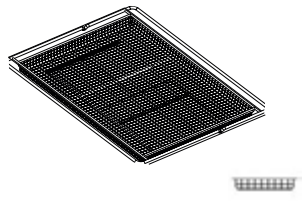
Helpottaa varusteiden asettamista uuniin sekä niiden ottamista pois.

LÄMPÖMITTARI



Mittaa ruokien sisälämpötilan tarkasti kypsennyksen aikana. Jäykän tukensa ansiosta sitä voidaan käyttää lihalle ja kalalle, sekä myös leivälle, kakuille ja leivonnaisille.

KIERTOILMAKYPS.-ALUSTA*



Käytetään ruokien valmistukseen ilmapaisto-toiminnolla; leivinpelti sijoitetaan alemmalle tasolle keräämään mahdollisesti putoavat murut ja nesteet. Voidaan pestä astianpesukoneessa.

Varusteiden määrä ja tyyppi saattaa vaihdella ostetusta mallista riippuen. Muita varusteita voidaan ostaa erikseen; tilauksia ja tietoja varten ota yhteyttä myynnin jälkeiseen palveluun.

* Saatavana vain eräissä malleissa

RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN ASETTAMINEN

Aseta ritilä vaakatasossa liu'uttamalla sitä kannattimia pitkin. Varmista, että korotettu reuna osoittaa ylöspäin.

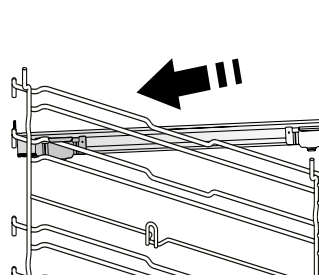
Muut varusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, asetetaan paikalleen samoin kuin ritiläkin.

HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

• Hyllykköohjaimet voidaan irrottaa nostamalla niitä ylöspäin ja vetämällä alaosat pois paikoiltaan: Nyt hyllykköohjaimet ovat poistettavissa.

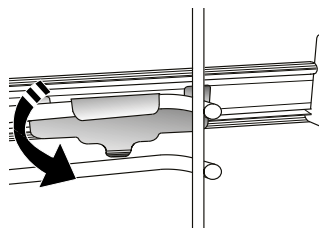
• Voit kiinnittää kannattimet takaisin asettamalla ne ensin takaisin ylempään kiinnikkeeseen. Pidä ohjaimia ylhäällä ja liu'uta ne uunin sisälle. Laske pellin ohjaimet tämän jälkeen paikoilleen alempaan kiinnikkeeseen.

LIUKUKISKOJEN KIINNITYS



Irrota kannattimet uunista ja irrota liukukappaleiden suojamuovi.

Kiinnitä liukukappaleen ylempi pidike kannattimeen ja liu'uta liukukappaletta niin pitkälle kuin se menee. Laske toinen pidike paikoilleen.



Varmista ohjain paikalleen painamalla pidikkeen alaosaa tiukasti hyllykköohjainta vasten. Varmista, että liukukappaleet liikkuvat vapaasti. Toista nämä vaiheet toiselle samalla tasolla olevalle kannattimelle.

Huomaa: Liukukappaleet voidaan asettaa mille tahansa tasolle.

TOIMINNOT

6TH SENSE

Näiden ansiosta voit valmistaa automaattisesti kaikenlaisia ruokia (lasagne, liha, kala, vihannekset, kakut ja leivonnaiset, suolaiset leivonnaiset, leipä, pizza). Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.



HÖYRY + KIERTOILMA

Höyryn ja kiertoilman ominaisuuksien yhdistäminen mahdollistaa rapeiden ja ulkoapäin ruskistettujen ruokien valmistamisen, jotka ovat samalla sisältä mureita ja meheviä. Parhaiden kypsennystulosten saavuttamiseksi on suositeltavaa valita TASON 3 höyry kalan kypsennykseen, TASON 2 höyry lihalle ja TASON 1 leivälle ja jälkiruokille.

Lisätietoja manuaalisista kiertoilma + höyry-kypsennysjaksoista on "Höyry + kiertoilma"-kypsennystaulukossa.



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.



PERINTEISET TOIMINNOT

KONVEKTIOUUNI

Kaikenlaisten ruokien kypsentyminen yhdellä tasolla.

COOK 4

Erilaisten neljällä tasolla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen. Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipiä, kakkujen, pyöreiden pizzojen (myös pakastettujen) paistamiseen sekä kokonaisen aterian valmistamiseen. Noudata kypsennystaulukkoa parhaiden tulosten saamiseksi.

TURBO GRILL

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

PAKASTE LEIV.

Toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen kypsennyslämpötilan ja tilan viidestä valmiille pakasteruokille tarkoitetusta tyypistä. Uunia ei tarvitse esilämmittää.

ERIKOISTOIMINNOT

» PIZZA

Tällä toiminnolla voit valmistaa herkullista kotitekoista pizzaa alle 10 minuutissa aivan kuten ravintolassa.

Eriytynyt kypsennysjakso toimii yli 300

celsiusasteen lämpötilassa, jolloin saadaan sisältä

pehmeää, reunoiltaan rapeaa ja täysin tasaisesti ruskistunutta pizzaa.

Kun tämä toiminto yhdistetään Pizza Stone WPro -lisävarusteeseen ja 30 minuutin esikuumennukseen, pizza paistuu 5-8 minuutissa.

(Tilauksia ja lisätietoja varten voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun tai katsoa sivustolta www.whirlpool.eu)

» KIERTOILMAKYPS.

Tällä toiminnolla voit valmistaa ranskanperunoita, kananugetteja ja paljon muuta käyttäen vähemmän öljyä ja saaden silti mukavan rapeita lopputuloksia. Kuumennuselementit kiertävä tilan lämmittämiseksi kunnolla ja puhallin kierrättää kuumaa ilmaa. Parhaat tulokset saadaan ainoastaan käyttämällä Ilmapaisto -alustaa (toimitetaan joidenkin mallien mukana). Aseta ruoka Ilmapaisto -alustalle yhteen kerrokseen ja noudata Ilmapaisto -alustan käyttöohjeita parhaiden tulosten aikaansaamiseksi. Vältä useamman kuin yhden alustan käyttämistä epätasaisen kypsennyksen ehkäisemiseksi.

» KOHOTUS

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

» LÄMPIMÄNÄPITO

Vastavalmistetun ruoan pitämiseen kuumana ja rapeana.

» SULATUS

Nopeuttaa ruoan sulatusta. Aseta ruoka keskitasolle. Jätä ruoka pakkaukseen, jotta se ei kuivu ulkoa.

» SÄÄSTÖJAKSO

Täytettyjen paahtopaistien ja lihafleiden kypsentyminen yhdellä tasolla. Kun tämä säästöohjelma on käytössä, valo pysyy pois päältä kypsennyksen aikana. Jotta voit käyttää säästöohjelmaa ja optimoida virrankulutuksen, uunin luukku ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsää.

» ISOT LIHAPALAT

Toiminto valitsee automaattisesti parhaan kypsennystavan ja lämpötilan suurille lihapaloille (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmilta puolilta. Suosittelemme valelemaan lihaa ajoittain, jotta se ei kuivuisi.



PERINTEINEN

Kaikenlaisten ruokien kypsentyminen yhdellä tasolla.



KIERTOILMA

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



NOPEA ESILÄMMITYS

Esikuumentaa uunin nopeasti.



AJASTIN

Ajan mittaamiseen aktivoimatta mitään toimintoa.



PUHDISTUS

• PYROLYYSIPUHD.

Poistaa kypsennyksen aikana syntyneet roiskeet käyttämällä erittäin korkeaa lämpötilaa. Valittavissa on kaksi eri itsepuhdistusjaksoa: koko jakso (Pyrolyysipuhd.) ja lyhyt jakso (Pyro/puhd./Eco). Suosittelemme käyttämään koko jaksoa parhaan puhdistustuloksen saavuttamiseksi.

• SMARTCLEAN

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.

• POISTA KALKKI

Poistaa kalkkijäämät boilerista. Suosittelemme käyttämään tätä toimintoa säännöllisin väliajoin. Jos näin ei tehdä, näytölle tulee uunin puhdistamisesta muistuttava viesti.



SUOSIKIT

Hakee 10 suosikkitoiminnon luettelon.



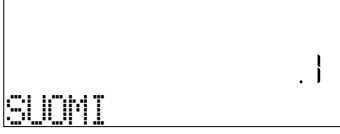
ASETUKSET

Säätää uunin asetukset. Kun ECO-tila on aktiivinen, näytön kirkkautta vähennetään energian säästämiseksi ja lamppu sammuu 1 minuutin kuluttua. Se aktivoidaan uudelleen automaattisesti, kun painetaan mitä tahansa painiketta. Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. Tämä tila laitetaan pois päältä menemällä "DEMO"-tilaan "ASETUKSET"-valikosta ja valitsemalla "Pois päältä". Valitsemalla "TEH.ASE. PALAU." tuote sammuu ja palaa sitten ensimmäisen käynnistyskerran tilanteeseen. Kaikki asetukset pyyhkiytyvät pois.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

1. KIELEN VALINTA

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

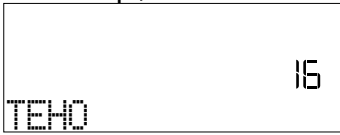


Paina + tai - selataksesi kielivalikoimaa ja valitse haluamasi. Vahvista valinta painamalla ✓.

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

2. ASETA VIRRANKULUTUS

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



Paina + tai - jos haluat valita 16 "Korkea" tai 13 "Matala" ja vahvista painamalla ✓.

3. ASETA AIKA

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



Aseta oikea aika painamalla + tai - ja paina ✓ : Näytössä vilkkuu kaksi minuuttia tarkoittavaa numeroa. Aseta minuutit painamalla + tai - ja vahvista painamalla ✓.

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

4. ASETA VEDEN KOVUUSTASO

Jotta uuni pystyisi toimimaan tehokkaasti ja jotta voitaisiin taata, että se muistuttaa asiakasta säännöllisesti kalkinpoistojakson suorittamisesta tarvittaessa, on tarpeen asettaa oikea veden kovuustaso. Se asetetaan käynnistämällä uuni painamalla [ON], painamalla ⚙️ Asetukset ja käyttämällä selauspainikkeita + ja - , joilla valitaan VEDEN KOVUUS. Vahvista painamalla ✓. Käytä selauspainikkeita + ja - alueesi vedelle oikean tason valitsemiseen seuraavan taulukon mukaisesti:

VEDEN KOVUUSTASOJEN TAULUKKO				
Taso		°dH Saksalaiset asteet	°fH Ranskalaiset asteet	°Clark Suomi asteet
1	Erittäin pehmeä	0-6	0-10	0-7
2	Pehmeä	7-11	11-20	8-14
3	Keskitaso	12-16	21-29	15-20
4	Kova	17-34	30-60	21-42
5	Erittäin kova	35-50	61-90	43-62

Vahvista painamalla ✓.

Veden kovuustasoksi on esiasetettu, "Kova".

5. 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 "Konvektiouuni").

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

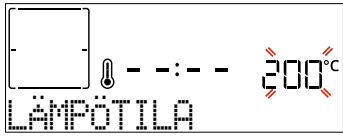
Painikkeen  painaminen kytkee uunin päälle: näyttöön tulee viimeinen käytössä ollut päätoiminto tai päävalikko.

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

2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa. Jos haluat muuttaa edellistä asetusta uudelleen, paina \leftarrow

LÄMPÖTILA / GRILLIN TASO / HÖYRYTASO



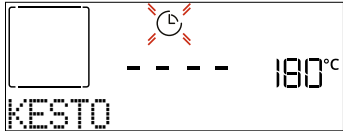
Kun arvo vilkkuu näytöllä, muuta sitä painamalla $+$ tai $-$ ja vahvista sitten painamalla \checkmark ; jatka sitten seuraaviin asetuksiin (jos mahdollista).



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


Kiertoilma + höyrytys -toiminnossa voit valita höyryn määrän seuraavien arvojen joukosta: HÖYRY 1, HÖYRY 2.

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


KESTO



Kun kuvake  vilkkuu näytöllä, aseta haluamasi kypsennysaika painamalla $+$ tai $-$ ja vahvista sitten painamalla \checkmark . Kypsennysaikaa ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti (ilman ajastinta): Vahvista painamalla \checkmark tai , jolloin toiminto käynnistyy. Jos valitset tämän toimintatilaa, et voi ohjelmoida viivästettyä käynnistystä.


Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaikaa painamalla : muuta sitä painamalla $+$ tai $-$ ja vahvista sitten painamalla \checkmark .

PÄÄTTYMISAIKA (KÄYNNISTYSVIIVE)

Monissa toiminnoissa on kypsennysajan asettamisen jälkeen mahdollista viivästyä toiminnon käynnistymistä ohjelmoimalla sen päättymisaika. Näytöllä näkyy päättymisaika samalla kun kuvake  vilkkuu.



Aseta haluamasi kypsennyksen päättymisaika painamalla $+$ tai $-$ ja paina sitten \checkmark toiminnon vahvistamista ja aktivointia varten. 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: Viivästetyn käynnistysajan ohjelmointi poistaa uunin esikuumennusajan: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan asteittain, joka tarkoittaa, että kypsennysaika on hieman pidempi kuin kypsennystaulukossa kuvattu. Odotusaikana voit painaa $+$ tai $-$ muuttaaksesi ohjelmoitua päättymisaikaa tai muuttaa muita asetuksia painamalla \leftarrow . Jos haluat katsella tietoja, painamalla  voit vaihtaa näyttöön päättymisaikan tai keston.

. 6TH SENSE

Nämä toiminnot valitsevat automaattisesti parhaan kypsennystavan, lämpötilan sekä kypsennyksen ja paistamisen keston kaikille tarjolla oleville ruokalajeille.

Näin halutessasi voit yksinkertaisesti ilmoittaa ruoan ominaisuudet ja saat aina parhaan tuloksen.

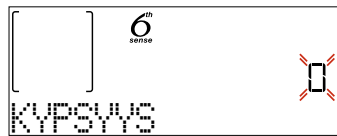
PAINO / KORKEUS (PYÖREÄ-PELTI-KERROKSET)




Toiminnon asettamiseksi asianmukaisella tavalla on noudatettava näyttöön tulevia kehoituksia, ja painettava $+$ tai $-$ halutun arvon asettamiseksi ja sitten vahvistettava painamalla \checkmark .

KYPSYYS / RUSKISTUS

Eräissä 6th Sense -toiminnoissa on mahdollista säätää kypsyytystasoa.



Kun uuni kehottaa, valitse haluttu kypsyytystaso raa'asta (-1) erittäin kypsään (+1) painamalla $+$ tai $-$. Vahvista painamalla \checkmark tai , jolloin toiminto käynnistyy.

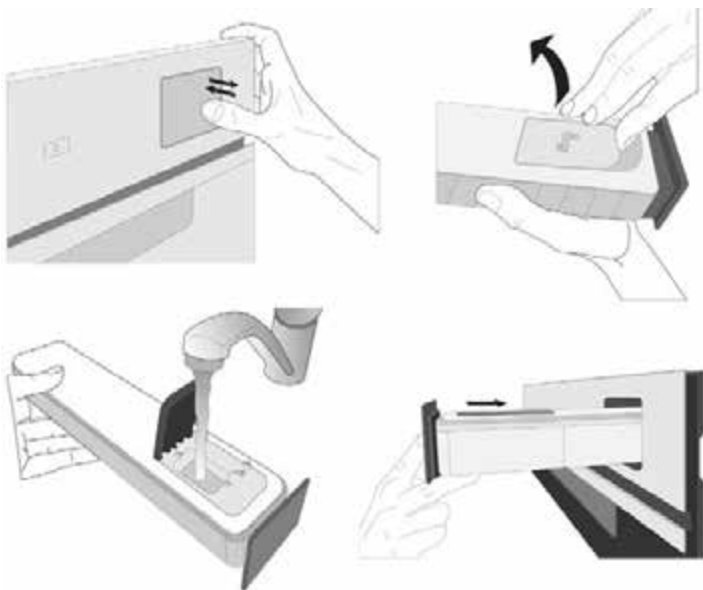
Samalla tavoin on eräissä 6th Sense -toiminnoissa mahdollista säätää ruskistustasoa matalasta (-1) korkeaan (+1).

. HÖYRYTYSOIMINTO

Valitsemalla manuaalisista toiminnoista "Höyrytyksen" tai "Kiertoilman + Höyrytyksen" tai yhden useista 6th Sense -resepteistä on mahdollista valmistaa kaikenlaisia ruokia höyrytystä käyttäen. Höyry leviää ruokaan nopeammin ja tasaisemmin verrattuna konventiotoimintojen kuumaan ilmaan: tämä vähentää kypsennysaikaa ja lukitsee ruoan arvokkaat ravinteet sekä varmistaa, että saat erinomaisia ja erittäin herkullisia tuloksia kaikilla resepteillä. Luukku tulee pitää kiinni koko höyrytyskypsennyksen ajan.

Höyryllä kypsentyminen edellyttää, että uunin sisällä olevaan boileriin laitetaan vettä ohjauspaneelissa olevan ulovedettävän laatikon avulla.

Kun näytössä näkyy "LISÄÄ VETTÄ" -merkkintä, vedä laatikko ulos, avaa laatikon kansi ja täytä se juomavedellä näytössä pyydettyyn tasoon asti. Sulje laatikko työntämällä sitä varovasti paneelia kohden, kunnes se on täysin suljettu. Kun laatikko on asetettu paikalleen, jatka kypsennysjaksoa painamalla KÄYNNISTÄ. Laatikon on aina pysyttävä suljettuna, veden täyttämistä lukuun ottamatta.



Ensimmäisen täyttökerran jälkeen ja kun kyseessä ovat pitemmät kypsennysjaksot, kun vesi on loppunut, saattaa olla tarpeen lisätä sitä uudestaan, jotta jakso saadaan suoritetuksi loppuun: uuni ilmoittaa, jos täyttämistä tarvitaan.

3. TOIMINNON KÄYNNISTYS

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

Jos painat viivevaiheen aikana painiketta , uuni kysyy, haluatko hypätä tämän vaiheen yli ja käynnistää toiminnon välittömästi.

Huomaa: Kun toiminto on valittu, näytöltä näkyy sopivin taso kutakin toimintoa varten. Voit pysäyttää aktivoidun toiminnon milloin tahansa painamalla .

Jos uuni on kuuma ja toiminto vaatii tietyn enimmäislämpötilan, näytöllä näkyy viesti. Voit joko valita toisen toiminnon tai odottaa täydellistä jäähdytystä.

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; "LISÄÄ RUOKA". Avaa nyt luukku, aseta ruoka uuniin, sulje luukku ja aloita kypsennys painamalla tai .

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen esikuumennuksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen.

Kypsennysaika ei sisällä esikuumennusaikaa. Voit aina muuttaa lämpötilaa, jonka haluat uunin saavuttavan, käyttämällä $+$ tai $-$.

5. KÄÄNNÄ TAI TARKISTA RUOKA

Eräissä 6th Sense -toiminnoissa ruokaa on käännettävä kypsennyksen aikana.



Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide. Avaa luukku, suorita näytön ilmoittama toimenpide ja sulje luukku; jatka sitten kypsennystä painamalla .

Samalla tavoin, kun kypsennysajasta on jäljellä 10 %, uuni kehottaa tarkastamaan ruoan.

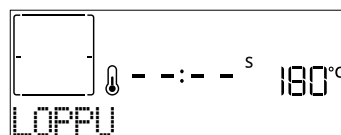


Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide. Tarkasta ruoka, sulje luukku ja jatka kypsennystä painamalla tai .

Huomaa: Ohita nämä toimenpiteet painamalla . Jos mitään toimenpidettä ei kuitenkaan suoriteta tietyn ajan kuluessa, uuni jatkaa kypsennystä.

6. KYSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

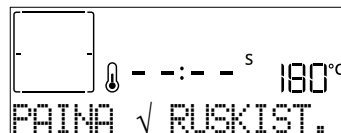
Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu.



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

RUSKISTUS

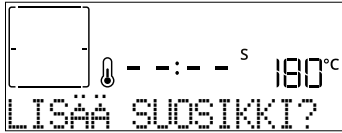
Joidenkin toimintojen avulla voit ruskistaa ruoan pinnan aktivoimalla grillin kypsennyksen päättymisen jälkeen.



Kun näytöllä näkyy kyseinen viesti, tarpeen vaatiessa käynnistä viiden minuutin ruskistusjakso painamalla . Voit pysäyttää toiminnon milloin tahansa painamalla , jolloin uuni menee pois päältä.

SUOSIKIT

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



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

Kun olet painanut ✓ valitse numerokohta painamalla + tai - ja vahvista sitten painamalla ✓.

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

Tallennettuja toimintoja haetaan myöhemmin painamalla ♥: Näyttöön ilmestyy suosikkitoimintojen luettelo.



Valitse toiminto painamalla + tai -, vahvista painamalla ✓, sekä aktivoi painamalla >.

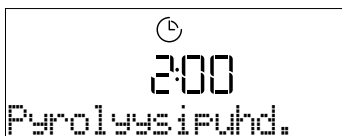
.PUHDISTUS

• PYROLYYSIPUHD.

Älä koske uuniin Pyro-jakson aikana.

Pidä lapset ja eläimet poissa uunin luota Pyro-jakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu).

Poista kaikki varusteet - myös hyllykköohjaimet - uunista ennen toiminnon käynnistämistä. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu itsepuhdistusjakson ajaksi. Optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi poista pahin lika kostealla sienellä ennen Pyro-toiminnon käyttämistä. Suosittelemme pyrolyysipuhdistustoimintoa vain, jos uuni on erittäin likainen tai siitä tulee pahaa hajua kypsennyksen aikana. Kun painat , näytölle tulee "Pyro".



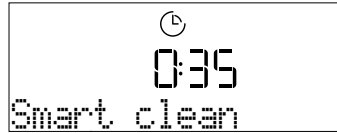
Paina + tai - halutun jakson valitsemiseksi ja vahvista sitten painamalla ✓. Kun jakso on valittu, voit halutessasi painaa + tai - asettaaksesi päättymisajan (viivästetty käynnistys), ja vahvistaa sitten painamalla ✓.

Puhdista luukku ja ota pois kaikki varusteet kehotuksen mukaisesti; kun olet valmis, sulje luukku ja paina >: uuni aloittaa itsepuhdistusjakson ja luukku lukkiutuu automaattisesti: näytölle tulee varoitusviesti sekä lähtölaskenta, joka ilmoittaa käynnissä olevan jakson tilasta.

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

• SMARTCLEAN

Kun painetaan , näyttöön tulee "Smart Clean".



Toiminto aktivoidaan painamalla >: näyttö kehottaa suorittamaan kaikki tarvittavat toimenpiteet, joilla saadaan parhaat puhdistustulokset: Seuraa ohjeita ja paina ✓ lopuksi. Kun kaikki vaiheet on suoritettu, aktivoi puhdistusjakso kehoittaessa painamalla >.

Huomaa: Suosittelemme, että et avaa uunin luukku puhdistusjakson aikana, jotta vesihöyry ei poistu uunista, koska tämä saattaa vaikuttaa haitallisesti puhdistustulokseen.

Asianmukainen viesti alkaa vilkkua näytöllä, kun jakso on päättynyt. Anna uunin jäähtyä ja pyyhi ja kuivaa sisäpinnat sitten liinalla tai sienellä.

.TYHJENNYS

Tyhjennystoiminnolla tyhjenetään vesi, jotta sitä ei jäisi seisomaan boileriin. Tämä tuote on kehitetty siten, että se suorittaa tyhjennysjakson automaattisesti kun kypsennys on loppunut/päättynyt.

Noin 30 minuutin kuluttua kypsennyksen loppumisen/päättymisen jälkeen uuni tyhjentää järjestelmän automaattisesti siirtäen jäljellä olevan veden laatikkoon (ole varovainen äläkä poista laatikkoa kypsennyksen jälkeen). Kun tämä on tehty, laatikko voidaan poistaa ja tyhjentää. Suosittelemme tyhjentämään laatikon heti, kun tyhjennys on suoritettu.

.KALKINPOISTO

Tämä säännöllisin aikavälein aktivoitava erikoistoiminto mahdollistaa höyryjärjestelmän pitämisen parhaassa mahdollisessa kunnossa. Kun toiminto on käynnistetty, noudata näytöllä näkyviä ohjeita. Koko toiminnon keskimääräinen kesto on noin 140 minuuttia.

Käyttäjä voi aloittaa kalkinpoiston milloin tahansa Puhdistusvalikosta.

Näyttö ilmoittaa, kun on tullut aika suorittaa kalkinpoisto (katso alla oleva taulukko).

KALKINPOISTOA KOSKEVA VIESTI	MERKITYS
<KALKINPOISTOA SUOSITELLAAN> Se tulee näkyviin, kun höyryjaksoja* on ollut noin 15 tuntia	Kalkinpoistojakson suorittamista suositellaan.
<KALKINPOISTOA TARVITAAN> Se tulee näkyviin, kun höyryjaksoja* on ollut noin 20 tuntia	Kalkinpoisto on pakollista. Ei ole mahdollista suorittaa höyryjaksoa ennen kuin kalkinpoistojakso on suoritettu.

*ottaen huomioon veden kovuustason oletusarvon (4 - kova). Höyryjaksojen määrä, joiden kuluttua kalkinpoiston viestit tulevat näkyviin, riippuu laitteeseen asetetusta veden kovuustasosta.

Kalkinpoistotoiminto voidaan suorittaa myös aina kun käyttäjä haluaa puhdistaa sisäisen höyrypiirin tarkemmin.

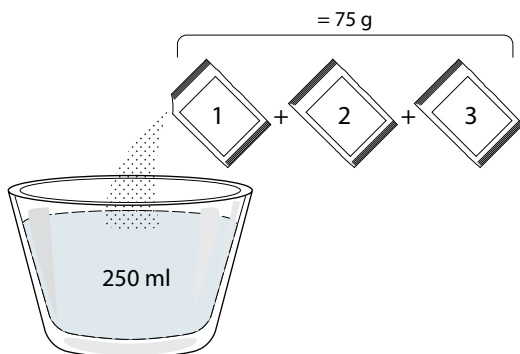
Ennen kalkinpoistovaiheen suorittamista laite tarkastaa, onko boilerissa jäljelle jäänyttä vettä ja tyhjennysjakso voidaan suorittaa tarvittaessa. Tässä tapauksessa on laatikko tyhjennettävä tyhjennysjakson jälkeen ennen kalkinpoistojakson jatkamista.

Huomaa: veden kylmyyden varmistamiseksi ei ole mahdollista suorittaa tätä toimenpidettä ennen kuin 30 minuuttia on kulunut viimeisestä jaksosta (tai siitä kun tuote on viimeksi kytketty virtaan). Tänä odotusaikana näytössä lukee teksti "VESI ON KUUMAA".

» VAIHE 1/2: KALKINPOISTO (70 MIN)

Kun näytöllä lukee <LISÄÄ 0,25 L LIUOSTA>, kaada kalkinpoistoliuos laatikkoon. Jotta kalkinpoisto onnistuisi parhaalla mahdollisella tavalla, suosittelemme täyttämään säiliön liuoksella, joka sisältää 75 g erityistä WPRO-tuotetta ja 250 ml juomavettä. Suosittelemme käyttämään kunnossapitoon ammattimaista WPRO-kalkinpoistoainetta, jotta uunin höyrytystoiminto toimisi parhaalla mahdollisella tavalla. Tilauksia ja lisätietoja varten voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun tai katsoa sivustolta www.whirlpool.eu.

Whirlpool ei ole vastuussa mistään mahdollisista vaurioista, jotka johtuvat muiden markkinoilla olevien puhdistustuotteiden käyttämisestä.



Kun kalkinpoistoliuos on kaadettu laatikkoon, aloita varsinainen kalkinpoistoprosessi painamalla . Kalkinpoistovaiheen aikana ei ole tarpeen oleskella laitteen edessä. Jokaisen vaiheen loputtua kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee ohje seuraavan vaiheen suorittamisesta.

Kun kalkinpoistovaihe on valmis, boileri tyhjennetään: tässä vaiheessa käytetty kalkinpoistoliuos kaadetaan ulos vedettävään laatikkoon.

» VAIHE 2/2: HUUHTELU (30 MIN.)

Jotta kalkinpoiston jätteet voidaan puhdistaa laatikosta ja höyrypiiristä, laitteelle on suoritettava huuhtelujakso. Kun näytöllä näkyy <LISÄÄ 0,25 L VETTÄ> täytä säiliöön 0,25 L juomakelpoista vettä ja aloita huuhtelu painamalla sitten . Älä sammuta uunia ennen kuin kaikki toiminnon vaatimat vaiheet on suoritettu.

Huomaa: järjestelmän tarvitessa saatetaan pyytää tyhjentämään laatikko ja toistamaan tämä toimenpide.

Kun kalkinpoistoprosessi on valmis, on tila suositeltavaa kuivata mahdollisista vesijäänteistä. Nyt on mahdollista käyttää uudelleen kaikkia höyrytoimintoja.

Huomaa: kalkinpoistojakson aikana saattaa kuulua hieman melua, koska uunin pumput on käynnistetty optimaalisen kalkinpoiston takaamiseksi.

Kun huoltojakso on käynnistynyt, älä poista laatikkoa ellei laite sitä pyydä.

Huomaa: Kun boileri on täyttynyt kalkinpoistoliuoksella ja näytössä näkyy "KALKINPOISTO VAIHE 1/2", jaksoa ei saa keskeyttää, sillä muutoin koko kalkinpoistojakso on toistettava ennen kuin mitään höyrytoimintoa voidaan käyttää.

. AJASTIN

Tämä toiminto aktivoidaan painamalla kuvaketta. Painamalla + tai - asetetaan ajan haluttu pituus ja ajastin aktivoidaan sitten painamalla .



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

Huomaa: Ajastin ei kytke päälle mitään kypsennysjaksoja.

Ajastin voidaan aktivoida myös silloin, kun jokin toiminto on käynnissä.

Ajastin jatkaa ajan laskemista takaperin puuttumatta ohjelman toimintaan mitenkään.

Tämän vaiheen aikana ei ole mahdollista nähdä ajastinta (näkyy vain kuvake) , joka jatkaa jäljelle jäävän ajan laskemista taustalla. Ajastinta voidaan muokata painamalla kuvaketta ja asettamalla aika + - tai - kuvaketta käyttäen.

Ajastin voidaan peruuttaa painamalla kuvaketta ja valitsemalla sitten kunnes näkyvä aika on "--:--". Vahvasta painamalla .

. LUKKO

Painikkeet lukitaan painamalla ja pitämällä painettuna vähintään viiden sekunnin ajan.

Näppäimistölukko avataan suorittamalla toimenpide uudelleen.



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

PAISTOMITTARIN KÄYTTÄMINEN (JOS SELLAINEN ON)

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

Kun olet laittanut mittarin paikalleen, kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee "Mittari kytketty".

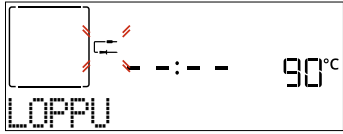


Valitse haluamasi toiminto yhteensopivien toimintojen joukosta (perinteinen, kiertoilma, perinteinen leivonta, turbogrilli, Eco kiertoilma, Maxi Cooking, 6th Sense -toiminnot): Näyttö ilmoittaa, että on asetettava mittarin kohdelämpötila: Aseta se painamalla + tai - ja aseta seuraavat kypsennysparametrit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

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

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

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



Huomaa: Jos haluat jälkikäteen muuttaa asetuksia, paina + tai - anturin lämpötilaa varten tai paina << muiden asetuksien varten. Äänimerkki ja viesti ilmoittavat, jos mittarin käyttö ei sovi yhteen halutun toimenpiteen kanssa. Jos näin on, poista mittari.

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

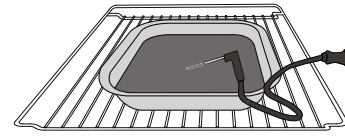
Johto on puolijäykkä ja sitä voidaan muotoilla tarvittavalla tavalla, jotta paistomittari saadaan työnnettyksi erityyppisiin ruokalajeihin tehokkaimmalla tavalla. Varmista, että johto ei kosketa yläosan lämmitysvastusta kypsennyksen aikana.

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

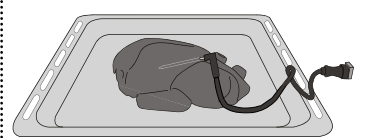
KALA (kokonainen): Aseta kärki paksuimpaan osaan välttämättä ruotoja.

LEIVONNAISET & PASTA: Työnnä kärki syväälle taikinaan muotoillen johto siten, että mittari tulee ihanteelliseen kulmaan.

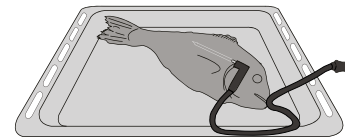
Yhteensopivien 6th Sense -toimintojen käyttäminen on välttämätöntä, jotta näiden ruokatyypin kypsennys voidaan suorittaa anturilla ohjatusti. Jos käytät paistomittaria 6th Sense -toimintojen kanssa, kypsennys pysähtyy automaattisesti kun valittu resepti saavuttaa ihanteellisen sisälämpötilan, ilman, että uunille joudutaan asettamaan lämpötilaa.



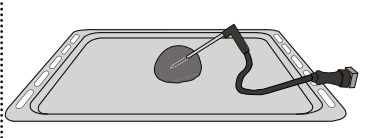
Lasagne



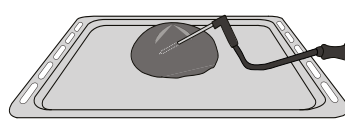
Kokonainen kana



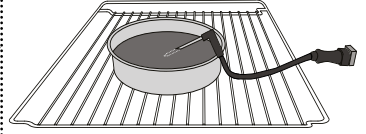
Kala



Sämpylät



Suuri Leipä



Kakku

. HUOMAUTUKSIA

- Älä peitä uunin sisäosaa alumiinifoliolla.
- Älä vedä kattiloita tai pannuja uunin pohjaa pitkin, jotta emalipinnoitus ei vahingoitu.
- Älä aseta painavia painoja luukun päälle äläkä ota luukusta tukea.
- Pizzajakson korkeamman lämpötilan vuoksi on odotettavissa hieman äänekkäämpi puhaltimen toiminta.

HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille. Kypsennysaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka asetetaan uuniin, pois lukien esikuumennus (jos vaaditaan). Kypsennyslämpötilat ovat arvioita ja riippuvat ruuan määrästä ja käytetyistä varusteista. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin. Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoajat ovat hieman pidempiä.

ERI RUOKIEN KYPSENNYS SAMANAIKAISESTI

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

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 koho välttämättä tasaisesti reunoilta.

Jos leipomus "paisuu" leivonnan aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa; voit 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.


































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.






RUOKALUOKAT		MÄÄRÄ	KYPSYYS	RUSKISTUSTASO	KÄÄNTÄMINEN (SUHTEESSA KYPSENNYSAIKAAN)	TASO JA VARUSTEET	
LASAGNE	Lasagne	0,5 - 3 kg*	-	0	-		
LIHA	Naudanliha	Paistit	0,6 - 2 kg*	0	0		
		Jauhelihapihvi	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	
		Paistaminen -hidas kypsennys	0,6 - 2 kg*	0	-	-	
	Sianliha	Paistit	0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	
		Potka	0,5 - 2,0 kg*	-	0	-	
		Makkarat ja nakit	1.5 - 4.5 cm	-	-	2/3	
	Vasikanliha	0,6 - 2,5 kg*	-	0	-		
	Lampaanliha	Paistit	0,6 - 2,5 kg*	0	0	-	
		Koipi	0,5 - 2,0 kg*	0	0	-	
	Broileri	Paahdettu kana	0,6 - 3 kg*	-	0	-	
		Täytetty	0,6 - 3 kg*	-	0	-	
		Filee & rintapala	1 - 5 cm	-	-	2/3	
		Koko kalkkuna	0,6 - 3 kg*	-	0	-	
		Kebabit	yksi rutilä	-	-	1/2	
KALA	Fileet	0,5 - 3 (cm)	-	-	-		
	Fileet-pakastetut	0,5 - 3 (cm)	-	-	-		
VIHANNEKSET	Paahdetut kasvikset	Paistinperunat	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
		Täytetyt kasvikset	0,1 - 0,5 kg [kukin]	-	-	-	
		Paahdetut kasvikset	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
	Gratinoidut kasvikset	Perunagratiini	yksi rutilä	-	-	-	
		Tomaattigratiini	yksi rutilä	-	-	-	
		Paprikat gratinoidut	yksi rutilä	-	-	-	
		Parsakaali gratiini	yksi rutilä	-	-	-	
		Kukkakaaligratiini	yksi rutilä	-	-	-	
Kasvisgratiini	yksi rutilä	-	-	-			

* Suositeltu määrä































VARUSTEET					
	Rutilä	Uunipelti / Kakkupelti / Pyöreä pizzapelti rutilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä	Lämpömittari

RUOKALUOKAT		MÄÄRÄ	KYPSYYS	RUSKISTUSTASO	KÄÄNTÄMINEN (SUHTEESSA KYPSENNUSSAIKAAN)	TASO JA VARUSTEET	
SUOLAISET LEIVONNAISET	Piiraat	0,8 - 1,2 kg	-	0	-	 2	
	Leipä	Sämpylät 	60 - 150 g [kukin]*	-	-	-	 3 
		Vuokaleipä 	400 - 600 g [kukin]	-	-	-	 2 
		Suuri leipä 	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	 2 
		Patongit 	200 - 300 g [kukin]*	-	-	-	 3 
	Pizza	Pyöreä pizza	Pyöreä	-	-	-	 2
		Paksu pizza	pelti	-	-	-	 2
		Pizza [pakaste]	1 kerros*	-	-	-	 2
			2 kerrosta*	-	-	-	 4  1
			3 kerrosta*	-	-	-	 5  3  1
4 kerrosta*	-		-	-	 5  4  2  1		
MAKEAT LEIVONNAISET	Sokerikakku	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	 2 	
	Pikkuleivät	0,2 - 0,6 kg	-	-	-	 3	
	Tuulihattutaikina	yksi pelti*	-	-	-	 3	
	Torttu	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	 3	
	Struudeli	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	 3	
	Kohotettu hedelmäkakku	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	 2 	





* Suositeltu määrä

VARUSTEET					
	Ritilä	Uunipelti / Kakkupelti / Pyöreä pizzapelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä	Lämpömittari

KIERTOILMAKYPS. -KYPSENNYSTAULUKKO




















	RESEPTI	TOIMINTO	SUOSITELTU MÄÄRÄ	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET
PAKASTETTU RUOKA	Pakasteranskanperunat		650 - 850 g	Kyllä	200	25 - 30	4  2 
	Pakastetut kananugetit		500 g	Kyllä	200	15 - 20	4  2 
	Kalatikut		500 g	Kyllä	220	15 - 20	4  2 
	Sipulirenkaat		500 g	Kyllä	200	15 - 20	4  2 
VIHANNEKSET	Tuore leivitetty zucchini		400 g	Kyllä	200	15 - 20	4  2 
	Maalais ranskalaiset		300 - 800 g	Kyllä	200	20 - 40	4  2 
	Sekavihannekset		300 - 800 g	Kyllä	200	20 - 30	4  2 
LIHA JA KALA	Broilerinrinta		1 - 4 cm	Kyllä	200	20 - 40	4  2 
	Broilerin siivet		200 - 1500 g	Kyllä	220	30 - 50	4  2 
	Broilerinleike		1 - 4 cm	Kyllä	220	20 - 50	4  2 
	Kalafilee		1 - 4 cm	Kyllä	220	15 - 25	4  2 

Kun haluat kypsentää tuoreita tai kotitekoisia ruokia, levitä ohut kerros öljyä ruoan pinnalle.
Tasaisten kypsennystulosten takaamiseksi sekoita ruokaa suositellun kypsennysajan puolessa välissä.

TOIMINNOT	 Kiertoilmakyps.		
VARUSTEET	 Kiertoilmakypsennysalusta	 Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	 Uunipannu / leivinpelti tai pelti ritilällä



HÖYRY + KIERTOILMA KYPSENNUSTAUUKKO

RESEPTI	HÖYRYTASO*	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET
Murokeksit/pikkuleivät	1	KYLLÄ	140 - 150	35 - 55	
Pienet kakut/muffinit	1	KYLLÄ	160 - 170	30 - 40	
Nostatetut kakut	1	KYLLÄ	170 - 180	40 - 60	
Sokerikakut	1	KYLLÄ	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	1	KYLLÄ	200 - 220	20 - 40	
Limppu	1	KYLLÄ	170 - 180	70 - 100	
Pieni leipä	1	KYLLÄ	200 - 220	30 - 50	
Patonki	1	KYLLÄ	200 - 220	30 - 50	
Paistetut perunat	2	KYLLÄ	200 - 220	50 - 70	
Vasikka / nauta / sika 1 kg	2	KYLLÄ	180 - 200	60 - 100	
Vasikka / nauta / sika (palat)	2	KYLLÄ	160 - 180	60 - 80	
Raaka paahtopaisti 1 kg	2	KYLLÄ	200 - 220	40 - 50	
Raaka paahtopaisti 2 kg	2	KYLLÄ	200	55 - 65	
Lampaankoipi	2	KYLLÄ	180 - 200	65 - 75	
Porsaan potka	2	KYLLÄ	160 - 180	85 - 100	
Kana / helmikana / ankka 1 - 1,5 kg	2	KYLLÄ	200 - 220	50 - 70	
Kana / helmikana / ankka (palat)	2	KYLLÄ	200 - 220	55 - 65	
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)	2	KYLLÄ	180 - 200	25 - 40	
Kalaflee	3	KYLLÄ	180 - 200	15 - 30	

*Ota huomioon, että jos valitset Steam Auto -toiminnon, tämä kohta on hypättävä. Uuni valitsee automaattisesti valitulle lämpötilalle parhaiten sopivan höyrytason.

VARUSTEET	 Uunipelti tai kakkupelti rutilällä	 Uunipannu / leivinpelti tai pelti rutilällä
-----------	--	---

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET
Nostatetut kakut / sokerikakut		Kyllä	170	30 - 50	
		Kyllä	160	30 - 50	
		Kyllä	160	30 - 50	
Täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, omenapiiras)		Kyllä	160 - 200	30 - 85	
		Kyllä	160 - 200	30 - 90	
Pikkuleivät		Kyllä	150	20 - 40	
		Kyllä	140	30 - 50	
		Kyllä	140	30 - 50	
		Kyllä	135	40 - 60	
Pienet kakut/muffinit		Kyllä	170	20 - 40	
		Kyllä	150	30 - 50	
		Kyllä	150	30 - 50	
		Kyllä	150	40 - 60	
Tuulihatut		Kyllä	180 - 200	30 - 40	
		Kyllä	180 - 190	35 - 45	
		Kyllä	180 - 190	35 - 45 *	
Marengit		Kyllä	90	110 - 150	
		Kyllä	90	130 - 150	
		Kyllä	90	140 - 160 *	
Pizza / leipä / focaccia		Kyllä	190 - 250	15 - 50	
		Kyllä	190 - 230	20 - 50	
Pizza (ohut, paksu, focaccia)		Kyllä	310	7 - 12	
		Kyllä	220 - 240	25 - 50 *	
Pakastepitsa		Kyllä	250	10 - 15	
		Kyllä	250	10 - 20	
		Kyllä	220 - 240	15 - 30	
Suolaiset piiraat (vihannespiiraat, juustokinkkupiirakka)		Kyllä	180 - 190	45 - 55	
		Kyllä	180 - 190	45 - 60	
		Kyllä	180 - 190	45 - 70 *	

TOIMINNOT								ECO	
	Perinteinen	Kiertoilma	Kiertoil mapaisto	Grilli	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Säästöjakso	Pizza

VARUSTEET				
	Ritilä	Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä	Uunipannu / uunivuoka

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET
		Kyllä	190 - 200	20 - 30	3
Voitaikinapaistokset / lehtitaikinaleivonnaiset		Kyllä	180 - 190	20 - 40	4 1
		Kyllä	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne / laatikot / uunipasta / cannelloni		Kyllä	190 - 200	45 - 65	3
Lammas / vasikka / Naudanliha / porsas 1 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 110	3
Rapeapintainen porsaampaisti 2 kg		-	170	110 - 150	2
Broileri / jänis / anka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	3
Kalkkuna / hanhi 3 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 130	2
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	180 - 200	40 - 60	3
Täytetyt vihannekset (tomatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 - 200	50 - 60	2
Paahroleipä		-	3 (korkea)	3 - 6	5
Kalafileet-/pihvit		-	2 (keskitaso)	20 - 30 **	4 3
Makkarat / kebabit / grillikylki / hampurilaispihvi		-	2 - 3 (keskitaso - korkea)	15 - 30 **	5 4
Paistettu kana 1 - 1,3 kg		-	2 (keskitaso)	55 - 70 ***	2 1
Lampaan reisi / potka		-	2 (keskitaso)	60 - 90 ***	3
Paistetut perunat		-	2 (keskitaso)	35 - 55 ***	3
Vihannesgratiini		-	3 (korkea)	10 - 25	3
Pikkuleivät	Pikkuleivät	Kyllä	135	50 - 70	5 4 3 1
Tortut	Tortut	Kyllä	170	50 - 70	5 3 2 1
Pyöreät pizzat	Pizza	Kyllä	210	40 - 60	5 3 2 1
Kokonainen ateria: Hedelmätorrttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120 *	5 3 1
Kokonainen ateria: Hedelmätorrttu (taso 5) / paahdetut kasvikset (taso 4) / lasagne (taso 2) / leikattu liha (taso 1)	Ruokalista	Kyllä	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 *	4 1
Liha ja perunat		Kyllä	200	45 - 100 *	4 1
Kala ja kasvikset		Kyllä	180	30 - 50 *	4 1
Täytetty paahdettu liha	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Leikattu liha (kani, kana, lammas)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

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

** Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

*** Käännä ruoka, kun olet kypsentänyt kaksi kolmannesta valmistusajasta (tarvittaessa).

TOIMINNOT								ECO	
	Perinteinen	Kiertoilma	Kiertoilmapaisto	Grilli	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Säästöjakso	Pizza

VARUSTEET					
	Ritilä	Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä

Whirlpool

KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille.

Kypsennysaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka asetetaan uuniin, pois lukien esikuumennus (jos vaaditaan).

Kypsennyslämpötilat ovat arvioita ja riippuvat ruuan määrästä ja käytetyistä varusteista.

Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin.

Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoajat ovat hieman pidempiä.

HUOLTO JA PUHDISTUS

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

Älä käytä höyrypuhdistimia.

Älä käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai hankausaineita/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne saattavat vaurioittaa 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

• Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsennyksestä syntyneen kondenssiveden kuivaamista varten on uunin annettava jäähtyä ensin kokonaan, minkä jälkeen se voidaan pyyhkiä liinalla tai sienellä.

• Aktivoi Smart Clean -toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten. (Vain joissakin malleissa).

• Puhdista luukun lasi sopivalla nestemäisellä puhdistusaineella.

• uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

VARUSTEET

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

Älä pestä paistomittaria ja lihanpaistomittaria (jos sellaiset on) astianpesukoneessa.

Kiertoilmakypsennysalusta (jos sellainen on) voidaan pestä astianpesukoneessa.

VESILAATIKON KUNNOSSAPITO

Huomio: Vesilaatikkoa ei saa pestä astianpesukoneessa: vahingoittumisen vaara!

Jokaisen höyrytyskypsennysjakson loputtua, noin 30 minuutin kuluttua, uuni suorittaa automaattisesti tyhjennysjakson, joka kestää noin minuutin ja jonka aikana se siirtää kaiken järjestelmässä oleva veden ulosvedettävään laatikkoon.

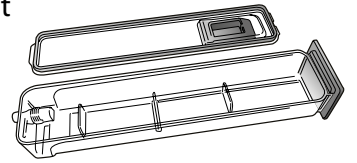
Huomaa: Älä anna veden jäädä järjestelmään yli 2 päivän ajaksi.

Jos haluat tyhjentää veden kokonaan sisältä tai puhdistaa sisäpinnat, voit avata vesilaatikon:



1. Työnnä takaläppää ylöspäin, jotta voit irrottaa vesilaatikon yläkannen.

2. Kun puhdistus on tehty, voit sulkea laatikon työntämällä kaksi etuläppää etuaukkojen sisään ja painamalla takapuolta alas.



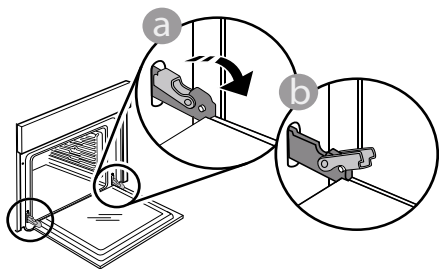
Käytä ainoastaan huoneenlämpöistä vettä vesilaatikon täyttämiseen: kuuma vesi saattaa vaikuttaa höyryjärjestelmän toimintaan. Käytä ainoastaan juomakelpoista vettä.

BOILERI

Jotta varmistetaan uunin paras mahdollinen toiminta ja vältetään kalkkijäämien muodostuminen ajan kanssa, suosittelemme käyttämään Kalkinpoisto-toimintoa säännöllisesti. Jos höyrytystoimintoja ei ole käytetty pitkään aikaan, on kypsennysjakso suositeltavaa käynnistää uunin ollessa tyhjä ja täyttämällä säiliö kokonaan.

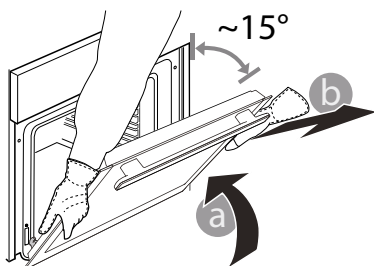
LUUKUN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

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



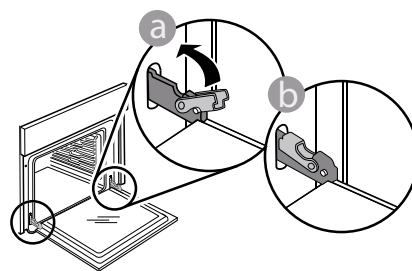
2. Sulje luukku niin paljon kuin mahdollista. Tartu luukkuun tukevasti kummallakin kädellä - älä pidä sitä kahvasta.

Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista samalla vetäen sitä ylöspäin kunnes se irtoaa paikaltaan. Aseta luukku sivuun pehmeälle pinnalle.

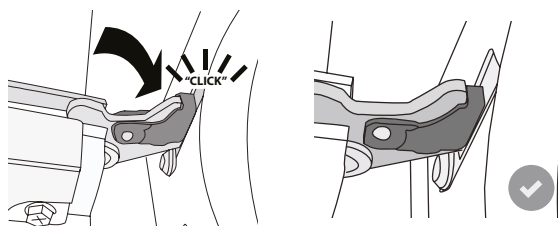


3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

4. Laske luukku alaspäin ja avaa se sitten kokonaan. Laske salvat alkuperäiseen asentoon: Varmista, että lasket ne kokonaan alas.



Varmista, että salvat ovat oikeassa asennossa painamalla kevyesti.



5. Yritä sulkea luukku ja varmista, että se on tasassa käyttöpaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista yllä olevat vaiheet: Jos luukku ei toimi oikein, se saattaa vahingoittua.

LAMPUN VAIHTO

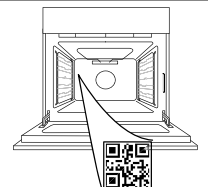
Ota lampun vaihtamista varten yhteyttä huoltopalveluun.

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.
Näytölle ilmestyy "F"-kirjain ja numero.	Ohjelmistossa on ongelma.	Ota yhteyttä puhelinpalveluun ja ilmoita F-kirjaimen jälkeinen numero.
Jokin 6th sense -kypsennystoiminto päättyy ilman, että näytöllä näkyy jäljellä oleva kypsennysaika. Kypsennys päättyy ennen jäljellä olevan ajan päättymistä.	Ruoan määrä poikkeaa suositellusta arvosta. Luukku on avattu kypsennyksen aikana.	Avaa luukku ja tarkasta ruoan kypsyytaso. Tarpeen vaatiessa vie kypsennys loppuun valitsemalla perinteinen toiminto.
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.	Mene "DEMO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "Pois päältä".
Valo sammuu.	"ECO"-tila on "Päällä".	Siirry "ECO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "Pois päältä".
Luukku ei sulkeudu kunnolla.	Turvavarmistimet ovat väärässä asennossa.	Varmista, että turvavarmistimet ovat oikeassa asennossa seuraamalla luukun poistamisesta ja paikalleen asettamisesta "Puhdistus ja huolto"-kappaleessa annettuja ohjeita.
Kodin virta katkeaa.	Virta-asetus on virheellinen.	Varmista, että kotisi verkon luokitus on enemmän kuin 3 kW. Jos näin ei ole, vähennä virta 13 ampeeriin. Mene "TEHO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "MATALA".
Kypsennysjakso paistomittarin kanssa päättyi ilman ilmeistä syytä tai näytölle tulee virhe F3E3	Paistomittaria ei ole liitetty kunnolla	Tarkista paistomittarin liitäntä

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

- Käyttämällä tuotteesi QR-koodia
- Verkkosivustolta docs.whirlpool.eu
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



Whirlpool

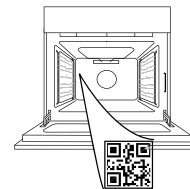


400011717879

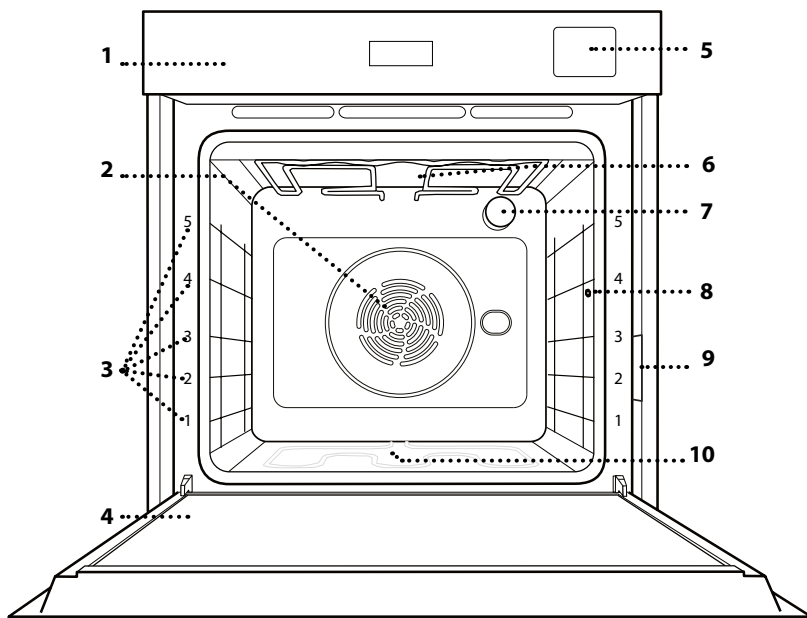
**TAKK FOR AT DU KJØPTE ET WHIRLPOOL-PRODUKT**

For å motta en mer fullstendig assistanse, vennligst registrer produktet ditt på www.whirlpool.eu/register

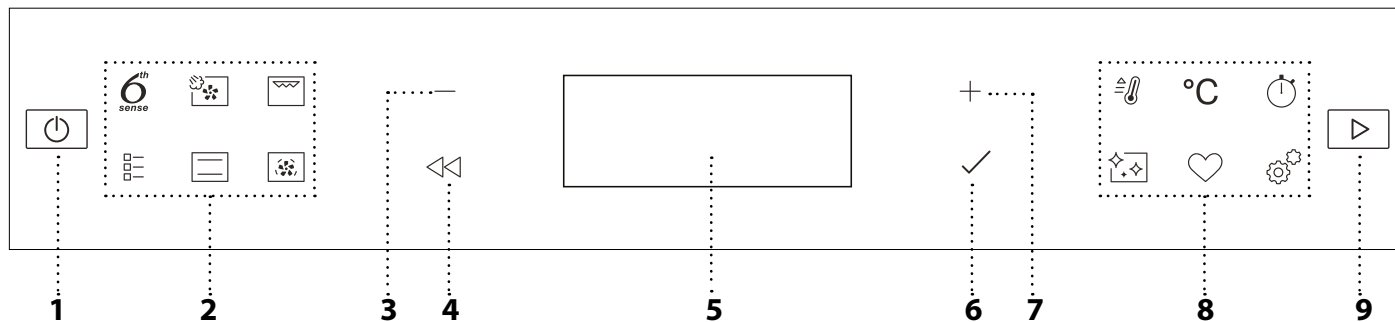
SKANN QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON



Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBEKRIVELSE

1. Kontrollpanel
2. Vifte og rundt varmeelement (ikke synlig)
3. Ristens skinner (nivået er angitt på ovnens forside)
4. Dør
5. Vannskuff
6. Øvre varmeelement / grill
7. Lyspære
8. Punkt for innsetting av steketermometer
9. Identifikasjonsskilt (må ikke fjernes)
10. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)

KONTROLLPANEL**1. ON/OFF**

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

2. FUNKSJONER FOR DIREKTE TILGANG

For å få rask tilgang til funksjoner og meny.

3. NAVIGERINGSKNAPP MINUS

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

4. TILBAKE

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

5. DISPLAY**6. BEKREFT**

For å bekrefte en valgt funksjon eller en fastsatt verdi.

7. NAVIGERINGSKNAPP PLUSS

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

8. OPSJONER / FUNKSJONER FOR DIREKTE TILGANG

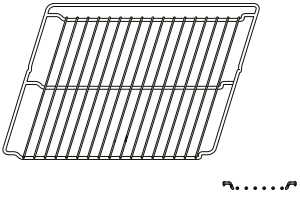
For å få rask tilgang til funksjonene, varighet, innstillinger og favoritter.

9. START

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

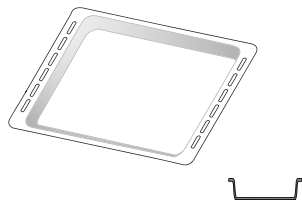
TILBEHØR

RIST



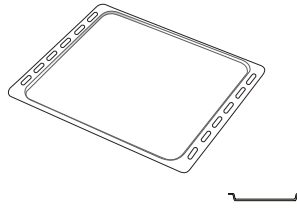
Brukes for å tilberede mat eller som støtte for panner, kakeformer eller andre ildfaste former.

LANGPANNE



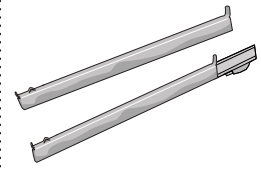
Brukes som ovnsbrett for tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv. eller plasseres under risten for å samle opp kraft/sju fra tilberedningen.

BAKEBRETT *



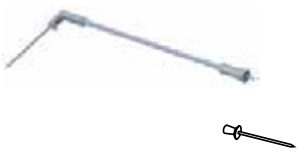
Brukes til steking av brød og kaker, men også til steker, fisk en papillotte, osv.

GLIDESKINNER*



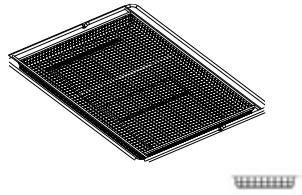
For å gjøre det enklere å sette inn eller fjerne tilbehør.

MATSONDE



Brukes til nøyaktig måling av temperaturen i matens kjerne under tilberedningen. Takket være dens stive støtte, kan den benyttes for kjøtt og fisk, og også for brød, kaker og andre bakverk.

LUFTSTEKINGSBRETT *



Brukes ved tilberedning av mat med Luftstekingsfunksjon (steke/fritere med luft), med et stekebrett plassert på et lavere nivå for å samle opp eventuelle smuler og drypp. Den kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

Antallet og type tilbehør kan variere, avhengig av hvilken modell som kjøpes.

Annet tilbehør kan kjøpes separat; ta kontakt med kundeservicen når det gjelder bestillinger og informasjon.

* Kun tilgjengelig på noen modeller

SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

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

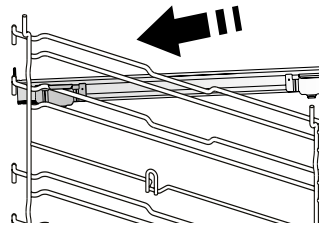
Annet tilbehør, som langpannen og bakebrettet, settes inn horisontalt på samme måten som risten.

DEMONTERING OG INSTALLASJON AV RISTENS SKINNER

• For å fjerne rillenes spor, løft de opp og trekk de nedre delene ut av eget feste: Glideskinnene kan nå fjernes.

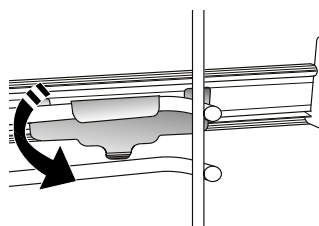
• For å installere glideskinnene igjen, må de først settes tilbake i det øvre festet. Hold de oppe, skyv de inn i ovnsrommet, senk de deretter på plass i det nedre festet.

INSTALLASJON AV GLIDESKINNER



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

Fest den øvre klipsen til føringen til rillene og gli den så langt den går. Senk den andre klipsen i posisjon.



For å feste sporene, trykk den nedre delen av klemmen bestemt mot rillens spor. Pass på at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse stegene på den andre rillen på samme høyde.

Vennligst merk: Glideskinnene kan monteres på alle nivåer.

FUNKSJONER



6TH SENSE

Disse gjør det mulig med automatisk tilberedning av alle typer mat (Lasagne, Kjøtt, Fisk, Grønnsaker, Kaker & Bakst, Salte paier, Brød, Pizza). For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i tilberedningstabellen som medfølger.



DAMP + LUFT

Når egenskapene til damp- og tvungen luft kombineres, kan du med denne funksjonen tilberede matretter som er sprø og brune på utsiden og møre og saftige på innsiden. For å oppnå de beste tilberedningsresultatene anbefaler vi å velge NIVÅ 3 damp for tilberedning av fisk, NIVÅ 2 damp for kjøtt og NIVÅ 1 for brød og desserter. Hvis du vil ha mer informasjon om manuelle tilberedningssykluser med tvungen luft + damp, kan du gå til tilberedningstabellen "Steam + Air" (damp + luft).



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.



TRADISJONELLE FUNKSJONER

• OVER/UNDERV.

For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.

• COOK 4

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

• 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.

• FROSSEN BAKST

Denne funksjonen lar deg automatisk velge ideell tilberedningstemperatur og -modus for 5 forskjellige typer ferdig frossenmat. Ovnens trenger ikke å forvarmes.

• SPESIAL FUNKSJONER

» PIZZA

Med denne funksjonen kan du lage god hjemmelaget pizza på mindre enn 10 minutter, som på en restaurant.

Den spesifikke tilberedningssyklusen fungerer ved temperaturer på over 300 grader Celsius og gir en pizza som er myk inni, sprø i kantene og perfekt brunet.

Hvis du kombinerer denne funksjonen med tilbehøret Pizza Stone WPro og forvarmer den i 30 minutter, kan du steke en pizza på 5-8 minutter.

(For bestilling og informasjon ta kontakt med ettersalgsservicen eller www.whirlpool.eu.)

» LUFTSTEKING

Med denne funksjonen kan du tilberede pommes frites, kyllingnuggets og annet med mindre olje, og resultatet blir behagelig sprøtt. Varmeelementene går i syklus for å varme opp ovnsrommet, mens viften sirkulerer varm luft. De beste stekeresultatene kan oppnås ved å bruke et Luftstekingsbrett (følger med noen modeller). Plasser maten på luftstekingsbrettet i ett lag, og følg instruksjonene i Luftsteking Cooking Table for best mulig resultat. Unngå å bruke mer enn ett brett for å unngå ujevn tilberedning.

» HEVING

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

» HOLD VARM

For å holde ferdiglaget mat varm og sprø.

» TINING

For å framskynde tining av mat. Plasser maten på rillen i midten. La maten være i emballasjen for å forhindre at den tørker ut på utsiden.

» ECO-SYKLUS

For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Når eco-funksjonen er i bruk, er lyset slukket under tilberedningen. Bruk av eco-syklusen optimerer derfor strømbruken, og ovnsdøren må ikke åpnes før maten er helt stekt.

» MAXI COOKING

Denne funksjonen velger automatisk den beste stekemåten og temperatur ved tilberedelse av store kjøttstykker (over 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet i løpet av tilberedningen slik at det blir like bruning på begge sider. Det anbefales å ha fett på kjøttet innimellom slik at det ikke tørker ut.



KONVENSJONELL

For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.



TVUNGEN LUFT

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.



HURTIG FORVARMING

For hurtig forvarming av ovnen.



TIMER

For å holde tiden uten å aktivere en funksjon.



RENGJØRING

- **PYRO**

For å eliminere flekker etter matlaging ved hjelp av en syklus ved svært høy temperatur. To selvrensende sykluser er tilgjengelige: En fullstendig syklus (Pyro) og en kortere syklus (Pyro Eco). Vi anbefaler at du bruker hele syklusen for å få best mulig rengjøringsresultat.

- **SMARTCLEAN**

Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringscyklusen ved lav temperatur gjør at skitt og matrester lett kan fjernes. Hell 200 ml drikkevann i ovnsbunnen og aktivere funksjonen når ovnen er kald.

- **AVKALKING**

For å fjerne kalkavsetninger fra boileren. Vi anbefaler at du bruker denne funksjonen med jevne mellomrom. Dersom du ikke gjør dette, vil det komme til syne en melding på display som minner deg om å gjøre ovnen ren.



FAVORITTER

For å hente fram listen over de 10 favorittfunksjonene.



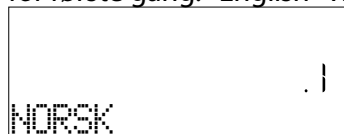
INNSTILLINGER

For justering av ovns innstillinger. Når "ECO" modus er aktiv, vil lysstyrken på skjermen reduseres for å spare energi og lyset slår seg av etter 1 minutt. Den aktiveres automatisk når det trykkes på en av knappene. Når «DEMO» er «På» er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. For å deaktivere denne modusen, få tilgang til «DEMO» fra menyen «INNSTILLINGER» og velg «Av». Ved å velge «FACTORY RESET» (fabrikkinnstilling) slår produktet seg av og returnerer til første påslåing. Alle innstillingene vil bli slettet.

FØRSTE GANGS BRUK

1. VELG SPRÅK

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

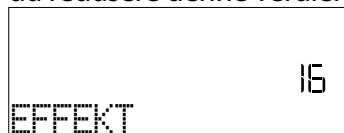


Trykk + eller - for å bla igjennom listen over språk som er tilgjengelige og velg språket du ønsker. Trykk ✓ for å bekrefte ditt valg.

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

2. STILL INN EFFEKTFORBRUKET

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



Trykk + eller - for å velge 16 "High" eller 13 "Low" og trykk ✓ for å bekrefte.

3. STILL INN TIDEN


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



Trykk + eller - for å stille inn riktig time og trykk ✓ : De to sifrene for minutter vil blinke på display. Trykk + or - for å stille inn minutter og trykk ✓ for å bekrefte.

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

4. STILL INN VANNETS HARDHETSnivå

For at stekeovnen skal fungere effektivt, og for å sikre at den regelmessig gir brukeren beskjed om å utføre avkalkningssyklusen ved behov, er det viktig å stille inn riktig hardhetsnivå på vannet. For å stille det inn, slå på ovnen ved å trykke , trykk ⚙️ Innstillinger og bruk navigasjonsknappene + og - for å velge "VANNETS HARDHET". Trykk ✓ for å bekrefte. Bruk navigasjonsknappene + og - for å velge det riktige nivået for vannet i ditt område, basert på tabellen nedenfor:

TABELL OVER VANNETS HARDHETSnivå				
nivå		°dH Tyske grader	°fH Franske grader	°Clark Engelsk grader
1	Veldig mykt	0-6	0-10	0-7
2	Mykt	7-11	11-20	8-14
3	Mid	12-16	21-29	15-20
4	Hardt	17-34	30-60	21-42
5	Veldig hardt	35-50	61-90	43-62

Trykk ✓ for å bekrefte.

For vannets hardhetsnivå er "Hard" forhåndsinnstilt.


5. VARM OPP OVNE

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 beskyttelsespapp 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 luft sirkulasjon (f. eks. "Forced Air" (Varmluft) eller "Convection Bake" (konveksjonsbaking)).

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

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

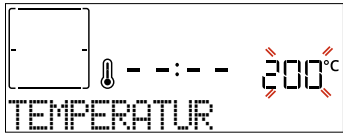
Trykk  for å slå på ovnen: displayet vil vise den siste hovedfunksjonen eller hovedmenyen.

Funksjonene kan velges ved å trykke på symbolet til én av hovedfunksjonene eller ved å bla igjennom en meny: For å velge et element fra menyen (displayet vil vise det første tilgjengelige elementet), trykk $+$ eller $-$ for å velge det du ønsker, trykk deretter \checkmark 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. Ved å trykke \lll vil du kunne endre den tidligere innstillingen igjen

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ / DAMPNIVÅ



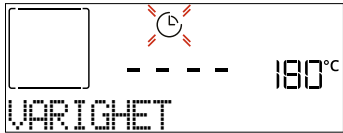
Når verdien blinker på displayet, trykk $+$ eller $-$ for å endre den, trykk deretter \checkmark for å bekrefte og fortsett med innstillingene som følger (hvis dette er mulig).


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


For funksjonen "Tvungen luft + Damp", kan du velge mengden damp blant de følgende verdiene: DAMP 1, DAMP 2.

Vennligst merk: Når denne funksjonen har blitt aktivert, kan temperatur/grill-nivå endres ved å bruke $+$ eller $-$.


VARIGHET



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


Vennligst merk: Du kan regulere steketiden som er stilt inn mens stekingene pågår ved å trykke : trykk $+$ eller $-$ for å endre den, og trykk deretter \checkmark for å bekrefte.

SLUTTID (UTSATT START)

For mange funksjoner, når du først har stilt inn steketiden kan du utsette start av funksjonen ved å programmere sluttiden. Displayet viser sluttiden mens  ikonet blinker.



Trykk $+$ eller $-$ for å stille inn tiden du ønsker tilberedningen skal avsluttes og trykk på \checkmark for å bekrefte og aktivere funksjonen. 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.

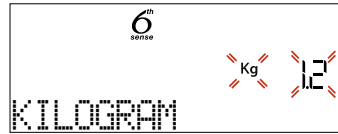
Vennligst merk: Programmering av utsatt start av tilberedningen vil deaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovn vil gradvis nå ønsket temperatur, som betyr at tilberedningstidene vil være litt lengre enn de som er oppgitt i tilberedningstabellen. I løpet av ventetiden kan du trykke på $+$ eller $-$ for å endre den programmerte sluttiden eller trykke på \lll for å endre andre innstillinger. Ved å trykke på , for å vise informasjonen, er det mulig å skifte fra sluttid til varighet.

. 6TH SENSE

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

Når det kreves, skal du ganske enkelt indikere matens egenskaper for å oppnå et optimalt resultat.

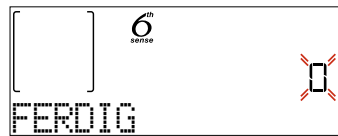
VEKT / HØYDE (RUNDE-BRETT-LAG)



For å stille inn funksjonen riktig, følg anvisningene på displayet når du blir bedt om det, og trykk $+$ eller $-$ for å stille inn den ønskede verdien \checkmark for å bekrefte.

STEKEGRAD / BRUNING

For noen 6th Sense-funksjoner er det mulig å justere stekegraden.



Når du blir bedt om det, trykk $+$ eller $-$ for å velge ønsket nivå mellom rå (-1) til godt stekt (+1). Trykk \checkmark eller \triangleright for å bekrefte og starte funksjonen.

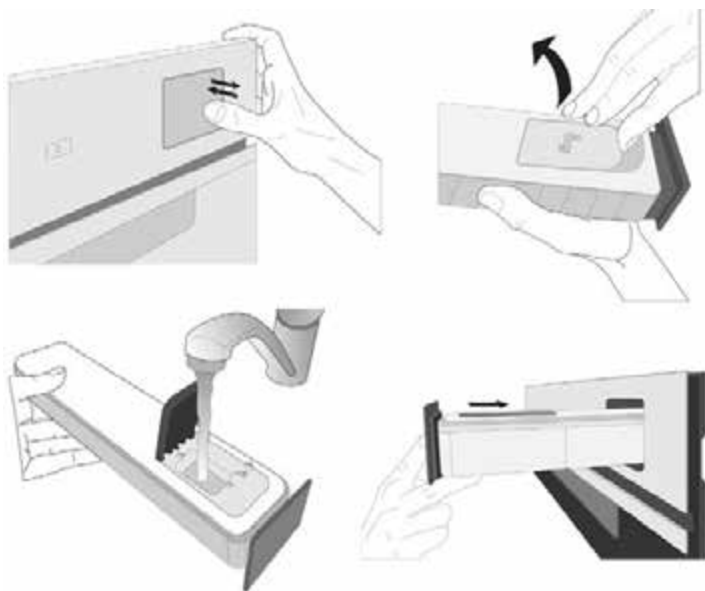
På samme måte, der det tillates, for noen 6th Sense funksjoner, er det mulig å regulere nivået for brunning mellom lav (-1) og høy (+1).

. TILBEREDNING MED DAMP

Ved å velge "Steam" (damp) eller "Forced Air + Steam" (Tvungen luft + damp) i manuelle funksjoner eller en av de flere oppskriftene 6th Sense er det mulig å tilberede enhver type mat takket være bruken av damp. Damp sprer seg raskere og jevnere igjennom maten sammenlignet med den varme luften som er typisk for konvensjonelle funksjoner: dette reduserer tilberedningstiden, de dyrebare næringsstoffene til maten bevares og du oppnå utmerkede, svært gode resultat med alle oppskriftene. Døren må holdes lukket så lenge damptilberedningen pågår.

For å fortsette med damptilberedning, vil være nødvendig å fylle vann på boileren plassert inne i ovnen ved å benytte skuffen som kan trekkes ut på kontrollpanelet.

Når displayet viser indikasjonene "TILSETT VANN", trekk ut skuffen, åpne skuffens lokk og fyll skuffen med vann til nivået som vises på displayet. Lukk skuffen ved å dytte den forsiktig mot panelet, til den er helt lukket. Etter at skuffen er satt inn, trykker du på START for å fortsette med tilberedningssyklusen. Skuffen må alltid være lukket, bortsett fra ved påfylling av vann.



Etter den første påfyllingen kan det ved lengre tilberedningssyklusener være nødvendig å fylle på vann igjen, når det ikke er mer vann igjen, for å fullføre syklusen: ovnen vil gi beskjed i tilfelle det er nødvendig.

3. START FUNKSJONEN

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

Ved å trykke på under fasen for utsatt start, vil ovnen spørre deg om du ønsker å hoppe over denne fasen og starte funksjonen umiddelbart.

Merk: Når funksjonen er valgt, vil display anbefale det best egnede nivået for hver funksjon. Du kan stanse funksjonen som er aktivert når som helst ved å trykke på .

Hvis ovnen er varm og funksjonen krever en spesifikk maksimumstemperatur, vises en melding på displayet. Du kan enten velge en annen funksjon eller vente på fullstendig avkjøling.

4. FORVARMING

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



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

maten i ovnen, lukk døren og start steking ved å trykke på eller .

Vennligst merk: Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet. Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på pause.

Tilberedningstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase. Du kan alltid endre temperaturen du ønsker at ovnen skal nå ved å benytte $+$ eller $-$.

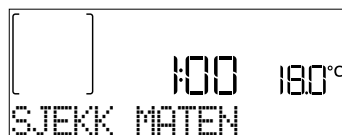
5. SNU OG KONTROLLER MATEN

Noen 6th Sense funksjoner vil kreve at maten skal snus under steking.



Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres. Åpne døren, utfør handlingen som vises på display og lukk døren, trykk deretter på for å fortsette tilberedningen.

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

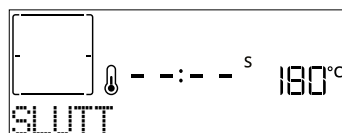


Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres. Kontroller maten, lukk døren og trykk på eller for å fortsette steking.

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

6. ENDT TILBEREDNING

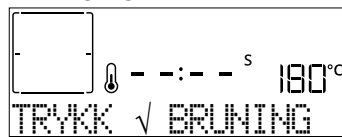
Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig.



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

BRUNING

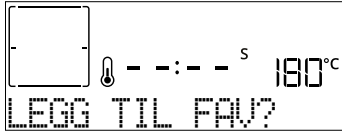
Enkelte funksjoner av ovnen gjør det mulig å brune overflaten av maten ved å aktivere grillen når matlagingen er avsluttet.



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

. FAVORITTER

Når tilberedningen er avsluttet vil displayet be deg om å lagre funksjonen på et nummer mellom 1 og 10 i din favorittliste.



Hvis du ønsker å lagre en funksjon som en favoritt og lagre de gjeldende innstillingene for senere bruk, trykk ✓ ellers, for å ignorere forespørselen må du trykke <<

Når du har trykket på ✓, trykker du på + eller - for å velge nummerposisjonen og deretter på ✓ for å bekrefte.

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

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



Trykk + eller - for å velge funksjonen, bekreft ved å trykke ✓, og trykk deretter > for å aktivere.

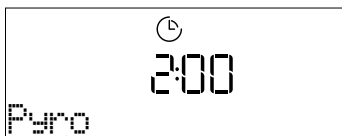
. RENGJØRING

• PYRO

Ta ikke på ovnen mens Pyro-syklusen pågår. Hold barn og dyr på sikker avstand fra ovnen under og etter Pyro-syklusen pågår (helt til rommet er fullstendig utluftet).

Fjern alt tilbehør - inkludert glideskinnene - fra ovnen før du aktiverer funksjonen. Dersom ovnen er montert under en kokeflate, må du påse at flammene eller de elektriske kokeplatene er slått av mens den selvrensende syklusen pågår. For optimale rensresultat, må større smussrester fjernes med en fuktig svamp før Pyro-funksjonen benyttes. Vi anbefaler at du kun bruker Pyro-funksjonen dersom apparatet er svært skittent eller dersom det utvikles dårlig lukt mens steking pågår.

Trykk ✨ for å få frem "Pyro" på displayet.



Trykk + eller - for å velge ønsket syklus, trykk deretter ✓ for å bekrefte. Når syklusen er valgt, hvis du ønsker det, trykk + eller - for å stille inn sluttid (utsatt start), trykk deretter ✓ for å bekrefte.

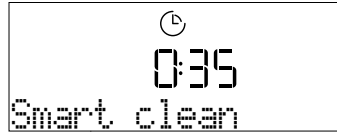
Gjør ren døren og fjern alt tilbehør når du blir minnet om det, lukk døren og trykk på > når du har gjort dette: ovnen vil begynne syklusen for selv-rengjøring, mens døren låses automatisk: en advarsel kommer

til syne på display, sammen med en nedtelling som indikerer tilstanden til syklusen under utføring.

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

• SMARTCLEAN

Trykk ✨ for å vise "Smart Clean" på displayet.



Trykk > for å aktivere funksjonen: displayet vil oppfordre deg til å gjøre alle handlingene som trengs for å oppnå best rengjøringsresultat: Følg indikasjonene og trykk deretter ✓ når dette er gjort. Når du har gjort alle trinnene, må du trykke på > når det kreves for å aktivere rengjøringscyklusen.

Vennligst merk: Det anbefales at ovnsdøren ikke åpnes i løpet av rengjøringscyklusen for å unngå tap av vanndamp som kan ha negativ innvirkning på resultatet av rengjøringen.

En passende melding vil begynne å blinke på displayet når syklusen er ferdig. La ovnen kjøle seg ned før du vasker og tørker de innvendige flatene med en klut eller en svamp.

. DRENER

Tømmefunksjonen tømmer vannet for å hindre at det stagnerer i kjelen. Dette produktet er utviklet for automatisk å kjøre en tømmesyklus når tilberedningen er stanset/avsluttet.

Ca. 30 minutter etter at matlagingen er stanset/avsluttet, vil ovnen automatisk tømme systemet og flytte restvannet over i skuffen (pass på at du ikke tar ut skuffen etter matlagingen). Når det er gjort, kan skuffen trekkes ut og tømmes. Vi anbefaler at skuffen tømmes så snart dreneringen er fullført.

.AVKALKNING

Denne spesialfunksjonen, som aktiveres med jevne mellomrom, lar deg holde dampkretsen i best mulig stand. Når funksjonen startes, følges alle stegene vist på displayet. Den gjennomsnittlige varighet til hele funksjonen er omtrent 140 minutter.

Brukeren kan når som helst starte avkalking fra Rengjøringsmenyen.

Displayet viser når det er på tide å kjøre en avkalkingssyklus (se tabellen nedenfor).

MELDING OM AVKALKING	FORKLARING
<AVKALKING ANBEFALES> Den vises etter ca. 15 timer med dampsykluser*	Det anbefales å kjøre en avkalkingssyklus.
<AVKALKING ER NØDVENDIG> Den vises etter ca. 20 timer med dampsykluser*	Avkalking er obligatorisk. Det er ikke mulig å kjøre en dampsyklus før avkalkingssyklusen utføres.

*med tanke på standardverdien (4 - Hard) for vannets hardhetsnivå. Antall timer med dampsykluser som må gå

før Decale-meldingene vises, avhenger av hvilket hardhetsnivå for vannet som er stilt inn på apparatet.

Avkalkingsprosedyren kan også utføres når brukeren ønsker å gjennomføre en grundigere rengjøring av den indre dampkretsen.

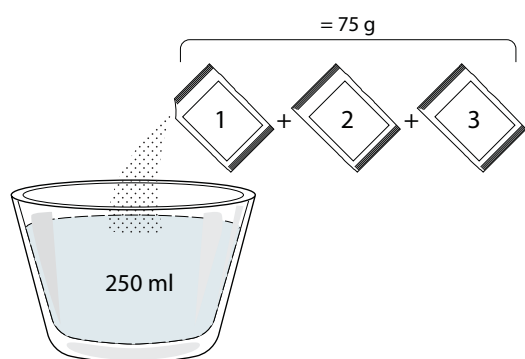
Før avkalkningsfasen kjøres, vil apparatet kontrollere om det er noe restvann igjen i kjelen, og en tømmezyklus kan utføres om nødvendig. I så fall må du tømme skuffen etter tømmezyklusen før du fortsetter med avkalkningsfasen.

Vennligst merk: for å sikre at vannet er kaldt, er det ikke mulig å utføre denne aktiviteten før det har gått 30 minutter fra siste syklus (eller siste gang produktet bli tilført energi). I løpet av denne ventetiden, vil displayet vise den følgende tilbakemeldingen «VANNET ER FOR VARMT».

» FASE 1/2: AVKALKING (70 min)

Når display viser meldingen <TILSETT 0,25 L MED PRODUKT>, må du tømme avkalkningsproduktet over i skuffen. For best resultat ved avkalkning, anbefaler vi at du fyller tanken med en løsning bestående av 75 g av det spesifikke WPRO-produktet og 250 ml drikkevann. WPRO-avkalkning er det anbefalte profesjonelle produktet for vedlikehold av best ytelse til dampfunksjonen i ovnen. For bestilling og informasjon ta kontakt med ettersalgsservicen eller www.whirlpool.eu.

Whirlpool vil ikke stå til ansvar for ev. skader som skyldes bruk av andre produkt for rengjøring som er tilgjengelige på markedet.



Når løsningen med avkalkningsmiddel er tømt over i skuffen, trykk på for å starte avkalkningens hovedprosess. Du trenger ikke stå framfor apparatet mens avkalkningsfasene pågår. Etter at hver fase er fullført, vil du få en akustisk tilbakemelding og display vil vise instruksjoner for hvordan fortsette med den neste fasen.

Når avkalkningsfasen er fullført, må kjelen tømmes: avkalkningsløsningen som brukes i denne fasen, helles i den uttrekkbare skuffen.

» FASE 2/2: SKYLING (30 MIN.)

For å fjerne rester etter avkalkningen fra skuffen og dampkretsen, må skyllesyklusen utføres. Når displayet viser <TILSETT 0,25 L VANN>, fyll tanken med 0,25 L drikkevann og trykk deretter på for å starte skyllingen. Ikke skru av ovnen før alle stegene funksjonen krever har blitt fullført.

Vennligst merk: Hvis systemet har behov for det, kan det bli bedt om å tømme skuffen og gjenta denne operasjonen.

Når avkalkningsprosedyren er fullført, anbefales det å tørke hulrommet for eventuelle vannrester. Det vil nå være mulig å bruke alle dampfunksjonene.

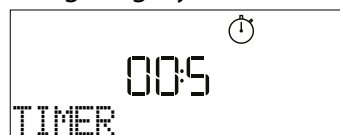
Vennligst merk: under avkalkningszyklusen kan det høres noe støy siden ovnspumpene aktiveres for å sikre optimal avkalkningseffektivitet.

Når vedlikeholdssyklusen har startet, må du ikke ta ut skuffen med mindre apparatet ber om det.

Vennligst merk: Etter at kjelen er fylt med avkalkningsløsning og displayet viser «DESCALING PHASE 1/2», må syklusen ikke avbrytes, ellers må hele avkalkningszyklusen gjentas før du kan kjøre noen dampfunksjon.

. MINUTTETTER

Trykk på ikonet for å aktivere denne funksjonen. Trykk $+$ eller $-$ for å angi ønsket tidslengde du trenger og trykk deretter \checkmark for å aktivere timeren.



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

Vennligst merk: Minuttet aktiverer ikke noen av syklusene for steking.

Minuttet kan også aktiveres når en funksjon er i gang.

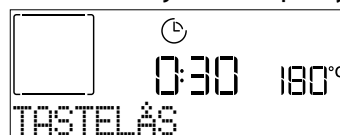
Timeren vil fortsette nedtellingen uavhengig uten å påvirke selve funksjonen.

I løpet av denne fasen er det ikke mulig å se minuttet (kun ikonet vil vises), som vil fortsette nedtellingen i bakgrunnen. For å redigere minuttet kan du trykke på ikonet og stille inn klokkeslettet ved å benytte $+$ eller $-$ ikonet.

Hvis du vil avbryte minuttet, trykker du på ikonet og velger deretter $-$ til klokkeslettet som vises er "--:--". Trykk \checkmark for å bekrefte.

. TASTELÅS

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



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

. BRUK AV KJØTTSONDE (DERSOM DENNE FINNES)

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

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

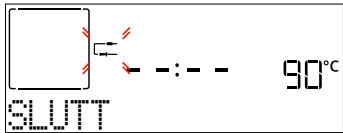


Velg funksjonen du ønsker fra de som er kompatible (Konvensjonell, Tvungen luft, Konveksjonsbaking., Turbogrill, Eco Tvungen luft, Maxi tilberedning, 6th Sense funksjonene): Display minner deg om å stille inn måltemperaturen til sonden: Trykk på + eller - for å stille den inn, og trykk på ✓ for å stille inn følgende tilberedningsparametre.

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

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

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



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

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

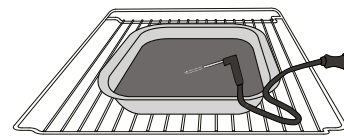
Kabelen er halv-stiv og kan formes etter behov for å innføre sonden i forskjellige typer matvarer på mest effektiv måte. Påse at kabelen ikke berører det øvre varmelementet under steking.

KJØTT: Sett steketermometeret dypt inn i kjøttet, unngå bein eller fete områder. Hvis du steker fjærkre, sett sonden på langs, midt i brystet, unngå hule områder.

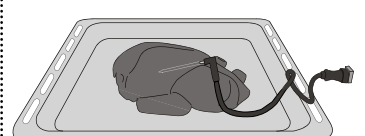
FISK (hel): Plasser spissen i den tykkeste delen, unngå beina.

BAKVERK OG PASTA: Sett spissen dypt inn i deigen ved å forme kabelen for å oppnå optimal vinkel på sonden.

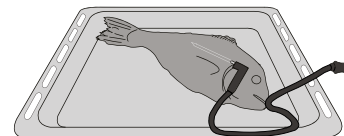
Det er nødvendig å bruke de kompatible 6th Sense-funksjonene for å utføre sondekontrollert tilberedning av disse mattypene. Dersom du bruker sonden ved tilberedning med 6th Sense funksjonene, vil steking stanse automatisk når kjernens temperatur til valgt oppskrift når den ideelle temperaturen, uten at du trenger å stille inn ovnstemperaturen.



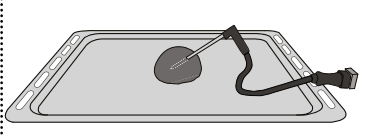
Lasagne



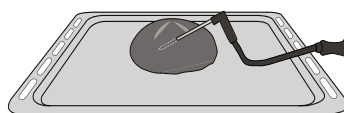
Hel kylling



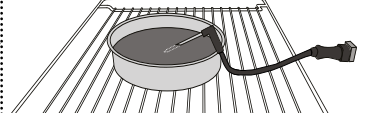
Fisk



Rundstykker



Stort brød



Kake

. ANMERKNINGER

- Dekk ikke bunnen av ovnen med aluminiumsfolie.
- Unngå å trekke gryter eller stekeformer over bunnen i ovnen, da dette kan føre til skader på emaljen.
- Ikke plasser tunge vekter på døren, og ikke hold deg fast i den.
- På grunn av den høye temperaturen i Pizza-syklusen forventes det noe høyere støy fra kjøleviften.

NYTTIGE RÅD

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat. Tilberedningstiden begynner fra maten settes i ovnen, eksklusive forvarming (der nødvendig). Tilberedningstemperaturene og tidene er omtrentlige, og avhenger av mengden mat og typen utstyr som brukes. Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør, og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

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.

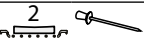

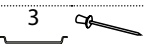
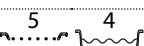
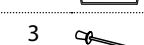

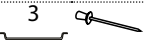

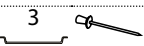
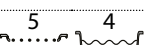

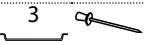


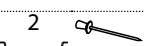

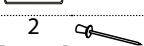

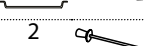
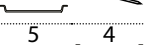

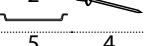
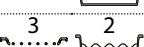
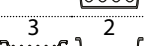









Dersom bakverket "svulmer ut" under steking, bør du bruke en lavere temperatur neste gang og vurdere å redusere mengden væske du tilfører eller røre mer forsiktig i blandingen.

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 kjekksmuler før du har i fyllet.






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.


































TABELL FOR TILBEREDNING

MATVAREKATEGORIER		MENGDE	TILBEREDNINGSGRAD NIVÅ	NIVÅ FOR BRUNING	SNU (AV TILBEREDNINGSTID)	NIVÅ OG TILBEHØR	
LASAGNE	Lasagne	0,5 - 3 kg *	-	0	-		
KJØTT	Biff	Steke 	0,6 - 2 kg *	0	0	-	
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	
		Ovnsstekt- Langsom steking	0,6 - 2 kg *	0	-	-	
	Svin	Steke 	0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	
		Skank 	0,5 - 2,0 kg *	-	0	-	
		Pølser og Wurstel	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	
	Kalv 		0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	
		Lam	Steke 	0,6 - 2,5 kg *	0	0	-
	Lammelår 		0,5 - 2,0 kg *	0	0	-	
	Fjærkre	Grillet kylling 	0,6 - 3 kg *	-	0	-	
		Hel-fylt 	0,6 - 3 kg *	-	0	-	
		Filet og bryst	1 - 5 cm	-	-	2/3	
		Hel kalkun	0,6 - 3 kg *	-	0	-	
		Kebab	én rist	-	-	1/2	
FISK	Fileter	0,5 - 3 (cm)	-	-	-		
	Frosne fileter	0,5 - 3 (cm)	-	-	-		
GRØNNSAKER	Grillede grønnsaker	Stekte poteter	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
		Fylte grønnsaker	0.1 - 0.5 kg [hver]	-	-	-	
		Grillede grønnsaker	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
	Grønnsaksgrateng	Potetgrateng	et brett	-	-	-	
		Tomatgrateng	et brett	-	-	-	
		Gratinerte paprika	et brett	-	-	-	
		Brokkoligrateng	et brett	-	-	-	
		Blomkålgratin	et brett	-	-	-	
Grønnsaksgrateng	et brett	-	-	-			






* Anbefalt mengde

TILBEHØR					
	Rist	Stekebrett / kakebrett / rundt pizzabrett på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann	Matsonde


































TABELL FOR TILBEREDNING

MATVAREKATEGORIER		MENGDE	TILBEREDNINGSGRAD NIVÅ	NIVÅ FOR BRUNING	SNU (AV TILBEREDNINGSTID)	NIVÅ OG TILBEHØR	
SALT BAKVERK	Salte kaker	0,8 - 1,2 kg	-	0	-	 2	
	Brød	Rundstykker 	60 - 150g [hver]*	-	-	-	 3 
		Sandwichbrød 	400 - 600 g [hver]	-	-	-	 2 
		Stort brød 	0.7 - 2.0kg *	-	-	-	 2 
		Bagetter 	200 - 300g [hver]*	-	-	-	 3 
	Pizza	Rund pizza	Rund	-	-	-	 2
		Tykk pizza	Brett	-	-	-	 2
		Pizza [frossen]	1 lag*	-	-	-	 2
			2 lag*	-	-	-	 4  1
			3 lag*	-	-	-	 5  3  1
4 lag*	-		-	-	 5  4  2  1		
SØT BAKST	Sukkerbrød	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	 2 	
	Småkaker	0.2 - 0.6 kg	-	-	-	 3	
	Vannbakkels	ett brett *	-	-	-	 3	
	Terte	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	 3	
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	 3	
	Hevet fruktkake	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	 2 	





* Anbefalt mengde

TILBEHØR					
	Rist	Stekebrett / kakebrett / rundt pizzabrett på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann	Matsonde

TABELL FOR LUFTSTEKING-TILBEREDNING




















	OPPSKRIFT	FUNKSJON	ANBEFALT MENGDE	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR
FROSSEN MAT	Frosne pom. frites		650 - 850 g	Ja	200	25 - 30	 
	Frosne kyllingnuggets		500g	Ja	200	15 - 20	 
	Fiskepinner		500g	Ja	220	15 - 20	 
	Løkringer		500g	Ja	200	15 - 20	 
GRØNNSAKER	Ferske panerte squash		400g	Ja	200	15 - 20	 
	Hjemmelagde pommes frites		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	 
	Blandete grønnsaker		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	 
KJØTT OG FISK	Kyllingsbryst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	 
	Kyllingvinger		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	 
	Panert kotelett		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	 
	Fiskefilet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	 

Ved tilberedning av fersk eller hjemmelaget mat, smør et tynt lag med olje på overflaten. For å sikre et jevnt tilberedningsresultat bør du blande maten halvveis i den anbefalte steketiden.

FUNKSJONER	 Luftsteking		
TILBEHØR	 Luftstekingsbrett	 Ovnsfast panne eller kakeform på rist	 Langpanne / bakebrett panne på rist



DAMP + LUFT TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	DAMPNIVÅ*	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR
Shortbread/kjeks	1	JA	140 - 150	35 - 55	 3
Småkaker/muffins	1	JA	160 - 170	30 - 40	 3
Gjærkaker	1	JA	170 - 180	40 - 60	 2
Sukkerbrødkaker	1	JA	160 - 170	30 - 40	 2
Focaccia	1	JA	200 - 220	20 - 40	 3
Helt brød	1	JA	170 - 180	70 - 100	 3
Lite brød	1	JA	200 - 220	30 - 50	 3
Bagett	1	JA	200 - 220	30 - 50	 3
Stekte poteter	2	JA	200 - 220	50 - 70	 3
Kalvekjøtt/storfekjøtt/svinekjøtt 1 kg	2	JA	180 - 200	60 - 100	 3
Kalvekjøtt/storfekjøtt/svinekjøtt (deler)	2	JA	160 - 180	60 - 80	 3
Lett stekt oksekjøtt 1 kg	2	JA	200 - 220	40 - 50	 3
Lett stekt oksekjøtt 2 kg	2	JA	200	55 - 65	 3
Lammelår	2	JA	180 - 200	65 - 75	 3
Stuet svineknok	2	JA	160 - 180	85 - 100	 3
Kylling/perlehøne/and 1 - 1,5 kg	2	JA	200 - 220	50 - 70	 3
Kylling/perlehøne/and (deler)	2	JA	200 - 220	55 - 65	 3
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)	2	JA	180 - 200	25 - 40	 3
Fiskefilet	3	JA	180 - 200	15 - 30	 3

*Hvis du velger funksjonen Steam auto (automatisk damp) må du hoppe over denne sammenhengen. Ovnen velger automatisk den dampmengden som passer best for den valgte temperaturen.

TILBEHØR	 Ovnsfast panne eller kakeform på rist	 Langpanne / bakebrett panne på rist
----------	---	--

TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR
Surdeigs-/sukkerbrødkaker		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
Fylte kaker (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	30 - 90	
Småkaker		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
Småkaker/muffins		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	40 - 60	
Vannbakkels		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Marengs		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	
Pizza/brød/focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Tynn, tykk, focaccia)		Ja	310	7 - 12	
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
Middagspai (grønnsakspai, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	

FUNKSJONER								ECO	
	Konvensjonell	Varmluft	Konveksjonsbaking	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco-syklus	Pizza

TILBEHØR					
	Rist	Ovnfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR
Vols-au-vent/butterdeigskjeks		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne/ovnsbakt pasta/cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lam /kalv /okse /svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Svinestek med svor 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kylling /kanin /and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkun/gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Ovnsbakt fisk / fileter, hel		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Ristet brød		-	3 (høy)	3 - 6	5
Fiskefileter / Stek		-	2 (mid)	20 - 30 **	4 3
Pølser / Kebab / spareribs / hamburgere		-	2 - 3 (mid - høy)	15 - 30 **	5 4
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	2 (mid)	55 - 70 ***	2 1
Lammelår/lammeskank		-	2 (mid)	60 - 90 ***	3
Stekte poteter		-	2 (mid)	35 - 55 ***	3
Gratinerte grønnsaker		-	3 (høy)	10 - 25	3
Småkaker		Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Terter		Ja	170	50 - 70	5 3 2 1
Runde pizzaer		Ja	210	40 - 60	5 3 2 1
Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / Lasagne (nivå 3) / Kjøtt (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / grillede grønnsaker (nivå 4) / lasagna (nivå 2) / kjøttbiter (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagna og kjøtt		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kjøtt og poteter		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisk og grønnsaker		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Fylte grillsteker	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Kjøttdele (kanin, kylling, lam)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

*Anslått varighet: rettene kan tas ut av ovnen til forskjellige tider avhengig av personlige preferanser.

** Snu maten halvveis under steking.

*** Snu maten to tredjedeler uti matlagingen (hvis nødvendig).

FUNKSJONER								ECO	
	Konvensjonell	Varmluft	Konveksjonsbaking	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco-syklus	Pizza

TILBEHØR					
	Rist	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat.

Tilberedningstiden begynner fra maten settes i ovnen, eksklusiv forvarming (der nødvendig).

Tilberedningstemperaturene og tidene er omtrentlige, og avhenger av mengden mat og typen utstyr som brukes.

Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger.

Bruk tilbehøret som medfølger, mørke kakeformer og bakebrett i metall er å foretrekke. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

VEDLIKEHOLD OG RENHOLD

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

Bruk ikke damprenngjøringsutstyr.

Bruk ikke stålull, skuresvamber 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.

INNENDIGE OVERFLATER

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

• Aktiver "Smart Clean" funksjonen for optimal rengjøring av de indre flatene. (Kun ved noen modeller).

• Rengjør glasset i døren med et egnet flytende vaskemiddel.

• Ovnsdøren kan tas av for å gjøre rengjøringen enklere.

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.

Ikke rengjør matsonden og kjøttsonden (hvis aktuelt) i oppvaskmaskinen.

Luftstekingsbrettet (hvis det finnes) kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

VEDLIKEHOLD AV VANNSKUFF

Forsiktig: Vannskuffen egner seg ikke for oppvaskmaskin: fare for skade!

På slutten av hver tilberedningssyklus med damp, etter ca. 30 minutter, vil ovnen automatisk utføre en tømmesyklus på ca. ett minutt, slik at alt vannet i systemet overføres til den uttrekkbare skuffen.

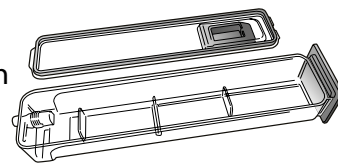
Merk: Unngå å la vannet stå i systemet i mer enn 2 dager.

For å fjerne vannet helt eller rengjøre de innvendige overflatene kan du åpne vannskuffen:



1. Skyv den bakre klaffen mot toppen for å fjerne toppdekselet til vannskuffen.

2. Når rengjøringen er ferdig, kan du lukke skuffen ved å sette de to fremre klaffene inn i frontåpningene og trykke ned baksiden.



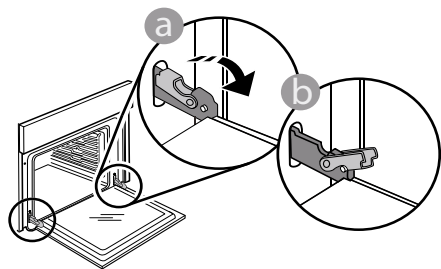
Bruk kun romtemperert vann når du fyller vannskuffen: varmtvann kan påvirke dampsystemets funksjon. Bruk kun drikkevann.

KJELE

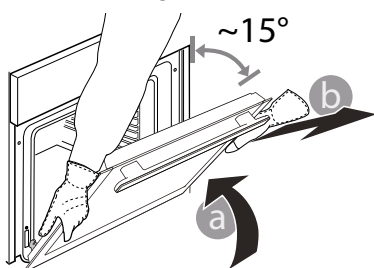
For å sikre at ovnen alltid fungerer med optimal ytelse og for å hindre at det dannes kalk over tid, anbefaler vi at du bruker funksjonene "Descale" (avkalkning) regelmessig. Etter en lengre periode hvor "Steam" (damp)-funksjonene har stått ubrukt, anbefaler vi på det sterkeste å aktivere en dampkokingsyklus med den tomme ovnen ved å fylle tanken helt.

FJERNING OG MONTERING AV DØREN

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

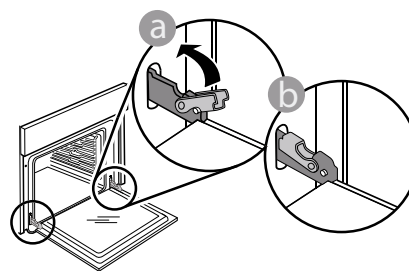


2. Lukk døren så godt du kan. Ta godt tak i døren med begge hendene - du må ikke holde den i håndtaket. Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du drar den oppover samtidig til den frigjøres fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et bløtkokt underlag.

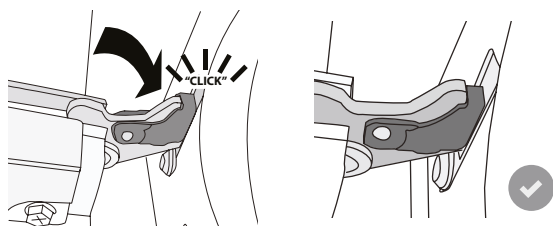


3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med festene og sikre den øvre delen på festet

4. Senk døren og åpne den helt. Senk sperrene slik at det når den opprinnelige posisjonen: Påse at de senkes helt.



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



5. Forsøk å lukke døren for på påse at den står på linje med kontrollpanelet. Dersom den ikke gjør det, må trinnene ovenfor gjentas: Døren kan skades dersom den ikke lukker seg på riktig måte.

SKIFTE LAMPEN

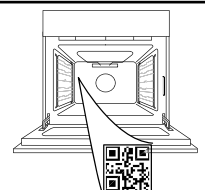
Kontakt ettersalgsservicen for utskifting av lampen.

FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrydd. Koblet fra stikkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømmettet. Skrum ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Displayet viser bokstaven «F» etterfulgt av et nummer.	Programvareproblem.	Kontakt kundesenteret og oppgi nummeret etter bokstaven "F".
En 6th sense tilberedningsfunksjon avsluttet uten å vise nedtellingen. Tilberedningen slutter før nedtellingen er avsluttet.	Mengden mat som er forskjellig fra den anbefalte mengden. Åpning av døren under tilberedningen.	Åpne døren og kontroller om maten er ferdig. Avslutt tilberedningen ved å velge en tradisjonell funksjon.
Ovnen varmes ikke opp.	Når «DEMO» er «På» er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. DEMO vises på display hvert 60 sekund.	Få tilgang til «DEMO» fra «INNSTILLINGER» og velg «Av» .
Lysene slukkes.	"ECO" modus er "On".	Få tilgang til "ECO" fra "INNSTILLINGER" og velg "Off".
Døren lukker seg ikke skikkelig.	Sikkerhetssperrene er i feil posisjon.	Påse at sikkerhetssperrene er i riktig posisjon ved å følge instruksene for fjerning og ny montering av døren i delen "Renhold og Vedlikehold".
Strømmen slår seg av.	Strøminnstillingen er feil.	Påse at hjemmenettverket ditt har nominell effekt på mer enn 3 kW. Hvis ikke, reduserer du strømmen til 13 Ampere. Gå til "EFFEKT" fra "INNSTILLINGER" og velg "LAV".
Tilberedningscyklus med sonde avsluttet uten åpenbar årsak eller med feilen F3E3 skrevet på skjermen	Matsonden er ikke riktig tilkoblet	Kontroller tilkoblingen av matsonden

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

- Bruke QR-koden på produktet ditt
- Ved å besøke vårt nettsted docs.whirlpool.eu
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.



Whirlpool

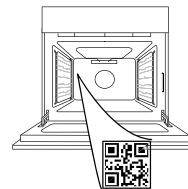


400011717879


TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

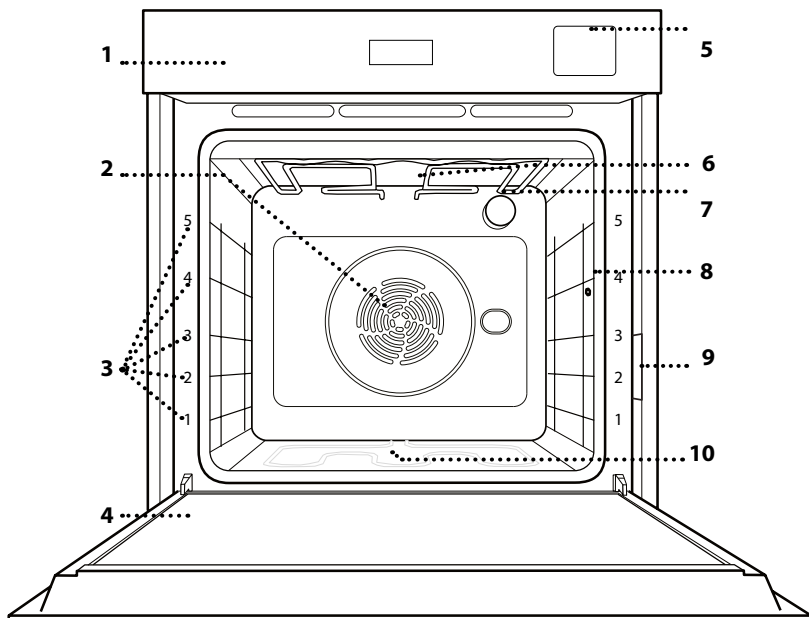
För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på www.whirlpool.eu/register.

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



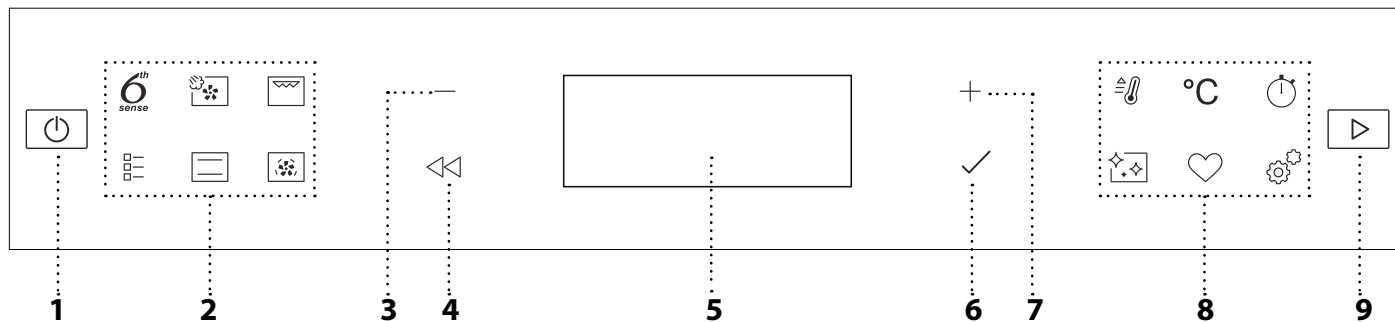
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt och runt värmeelement (dolt)
3. Sidostegar (nivån anges på ugnens framsida)
4. Lucka
5. Vattenlåda
6. Övre värmeelement/grillelement
7. Lampa
8. Instickstermometers införingspunkt
9. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
10. Nedre värmeelement (dolt)

KONTROLLPANEL



1. PÅ / AV

För att sätta på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiverad funktion.

2. DIREKTÅTKOMST TILL FUNKTIONER

För snabb åtkomst till funktionerna och menyn.

3. MINUS (NAVIGERINGSKNAPP)

Använd den här knappen för att bläddra i menyn och för att minska inställningar eller värden för en funktion.

4. TILLBAKA

För återgång till föregående skärm. Gör det möjligt att ändra inställningarna under tillagning.

5. DISPLAY

6. BEKRÄFTA

För att bekräfta en vald funktion eller ett inställt värde.

7. PLUS (NAVIGERINGSKNAPP)

Använd den här knappen för att bläddra i menyn och öka inställningar eller värden för en funktion.

8. DIREKTÅTKOMST TILL TILLVAL / FUNKTIONER

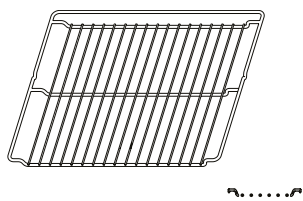
För att få snabb åtkomst till funktioner, tidslängd, inställningar och favoriter.

9. START

För att starta en funktion med angivna inställningar eller basinställningarna.

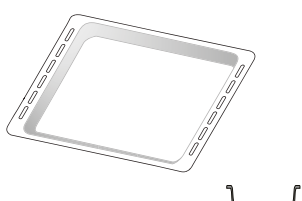
TILLBEHÖR

GALLER



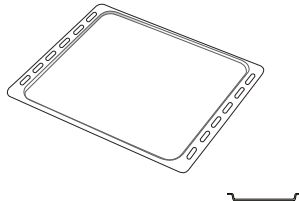
Används för att laga mat eller som stöd för formar, kakformar och andra ugnsfasta köksredskap.

LÅNGPANNA



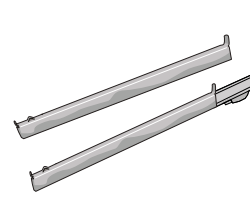
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp köttsaften.

BAKPLÅT *



Används för att baka bröd och bakverk, men även för stekar, inbakad fisk osv.

TELESKOPSKENOR *



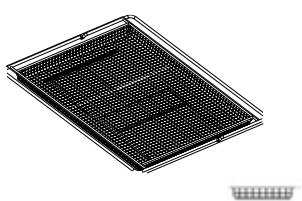
För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

INSTICKSTERMOMETER



För att mäta maträttens innetemperatur noggrant under tillagning. Tack vare dess styva stöd kan den användas för kött och fisk, och även för bröd, kakor och bakverk.

LUFTFRITERAPLÅT *



Ska användas när man lagar mat med Luftfriterfunktionen, med en bakplåt placerad på en lägre nivå för att samla upp eventuella smulor och droppar. Den kan diskas i diskmaskin.

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör kan köpas separat. För beställningar och information, kontakta kundservice.

* Endast tillgänglig på vissa modeller

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över ugnstegen och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

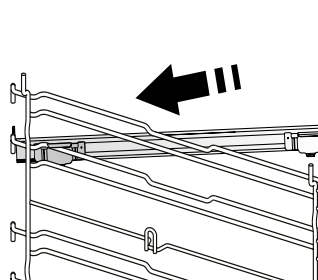
Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

TA BORT OCH MONTERA SIDOSTEGARNA

• För att ta bort sidostegarna, lyft dem och dra den nedre delen ut från dess fäste: Sidostegarna kan nu tas bort.

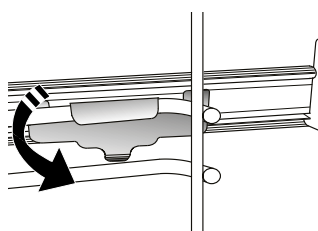
• För att montera tillbaka sidostegarna, passa först in dem i det övre fästet. Håll kvar dem uppe, skjut in den i ugnstrymmet och sänk dem sedan på plats i de undre fästena.

MONTERING AV TELESKOPSKENOR



Ta bort ugnstegen från ugnen och ta bort skyddsplasten från teleskopskenorna.

Fäst den utdragbara skenans övre klämma på sidostegen och låt den glida så långt som möjligt. Sänk ner den andra klämman på plats.



För att säkra sidostegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen. Säkerställ att teleskopskenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra ugnstegen på samma nivå.

Observera: Teleskopskenorna kan monteras på alla nivåer.

FUNKTIONER



6TH SENSE

Dessa tillåter en helt automatisk tillagning av alla typer av mat (lasagne, kött, fisk, grönsaker, kakor & bakverk, salta kakor, bröd, pizza). Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.



ÅNGA + LUFT

Genom att kombinera ångans och varmluftens egenskaper tillåter denna funktion dig att tillaga rätter som är krispiga och brynta på utsidan, men på samma gång möra och saftiga på insidan. För att uppnå de bästa tillagningsresultaten rekommenderar vi att välja NIVÅ 3 ånga för fisk, NIVÅ 2 ånga för kött och NIVÅ 1 ånga för bröd och efterrätter. Mer information om manuella tillagningsprogram med varmluft + ånga finns i tillagningstabellen "Ånga + Luft".



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.



TRADITIONELLA FUNKTIONER

• CONVECT. BAKE

För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.

• COOK 4

För samtidig tillagning på fyra nivåer av olika rätter som kräver samma ugnstemperatur. Denna funktion kan användas för att tillaga kakor, runda pizzor (även frusna) och tillaga en komplett måltid. Följ tillagningstabellen för att få de bästa resultaten.

• 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.

• FRYSBAK

Funktionen används för att automatiskt ställa in optimal tillagningstemperatur och läge för 5 typer av fryst färdigmat. Ugnen behöver inte vara förvärmad.

• SPECIAL FUNKTIONER

» PIZZA

Med den här funktionen kan du laga god hemlagad pizza på mindre än 10 minuter, precis som på en restaurang.

Det dedikerade tillagningsprogrammet arbetar med temperaturer över 300 grader Celsius och ger en pizza som är mjuk inuti, krispig i kanterna och med en perfekt jämn brynt yta.

Genom att kombinera denna funktion med tillbehöret Pizzasten WPro och förvärma i 30 minuter kan en pizza gräddas på 5-8 min.

(För beställningar och information, kontakta kundtjänst eller www.whirlpool.eu)

» LUFTFRITERA

Med denna funktion går det att laga pommes frites, kycklingnuggets m.m. genom att använda mindre olja och ändå få dem krispiga. Värmeelementen värmer upp insidan till rätt värme och fläkten gör så att varmluft cirkulerar. Bästa förväntade tillagningsresultat erhålls bara om man använder en luftfriteringsplåt (medföljer vissa modeller). Lägg maten i ett enda lager på luftfriteringsplåten och följ instruktionerna i luftfriteringstabellen för bästa resultat. Undvik att använda mer än en plåt för att förhindra ojämn tillagning.

» JÄSNING

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

» VARMHÅLLNING

För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.

» UPPTINING

För att påskynda upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.

» ECO-PROGRAM

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. När detta EKO-program är aktivt är lampan släckt under tillagning. För att använda Eko-programmet och således minska effektförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

» MAXI COOKING

Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att tillaga stora köttstycken (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.



ÖVER-/UNDERV.

För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.



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.



SNABB FÖRVÄRMNING

För snabb förvärmning av ugnen.



TIMER

Används för att hålla koll på tiden utan att behöva aktivera någon funktion.



RENGÖRING

• PYRO

För att eliminera matlagingsstänk med ett program med mycket hög temperatur. Två automatiska rengöringsprogram finns tillgängliga: Ett komplett program (Pyro) och ett kortare program (Pyro Eco). Vi rekommenderar att använda hela programmet för att få bästa möjliga rengöringseffekt.

• SMARTCLEAN

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Häll 200 ml kranvatten på ugnens botten och aktivera funktionen när ugnen är kall.

• AVKALKKA

För att ta bort kalkavlagringar från boileren. Vi rekommenderar att du använder denna funktion med jämna mellanrum. Om du inte gör det kommer ett meddelande att visas på displayen för att påminna dig om att rengöra ugnen.



FAVORITER

För att komma åt listan över tio favoritfunktioner.



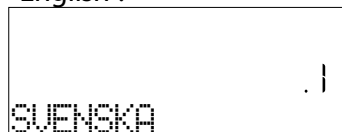
INSTÄLLNINGAR

Används för att justera ugnsinställningarna. När "ECO"-läget är aktiverat dämpas displayens ljusstyrka och lampan släcks efter en minut för att spara energi. Den återaktiveras automatiskt när någon av knapparna trycks ned. När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. Om du vill avaktivera det här läget går du till "DEMO" i menyn "INSTÄLLNINGAR" och väljer "Av". Om du väljer "FABRIKSÅTERST." stängs produkten av och återgår till inställningarna från första gången du använde produkten. Alla valda inställningar raderas.

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

1. VÄLJA SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången: På displayen visas "English".

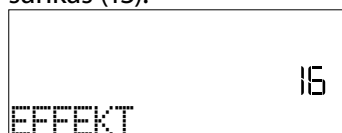


Tryck på + eller - för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk. Tryck på ✓ för att bekräfta valet.

Observera: Du kan ändra språk senare genom att välja "SPRÅK" i menyn "INSTÄLLNINGAR" som du kommer åt genom att trycka på ⚙️.

2. STÄLLA IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk effekt som är kompatibel med ett hemmanätverk vars nominella värde är över 3 kW (16): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13).



Tryck på + eller - för att välja 16 "Hög" eller 13 "Låg" och tryck på ✓ för att bekräfta.

3. STÄLLA IN KLOCKAN

Efter att du valt språk kommer du behöva ställa in den nuvarande tiden: På displayen blinkar de två siffrorna för timma.



Tryck på + eller - för att ställa in rätt timme och tryck på ✓: På displayen blinkar de två siffrorna för minuterna. Tryck på + eller - för att ställa in minuterna och tryck på ✓ för att bekräfta.

Observera: Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott. Tryck på ⚙️ och välj KLOCKA i menyn INSTÄLLNINGAR.

4. STÄLLA IN VATTENHÅRDHET

För att ugnen ska kunna fungera korrekt och för att garantera att den regelbundet ber användaren att köra ett avkalkningsprogram när det krävs är det viktigt att ställa in rätt vattenhårdhet. För att ställa in den ska användaren slå på ugnen genom att trycka på ⏻. Tryck sedan på ⚙️ Inställningar och använd navigeringsknapparna + och - för att välja "VATTENHÅRDHET". Tryck på ✓ för att bekräfta. Använd navigeringsknapparna + och - för att välja korrekt nivå för vattnet i ditt område, baserat på följande tabell:

TABELL MED VATTENHÅRDHETSIVÅER				
Nivå		°dH Tyska grader	°FH Franska grader	°Clarke Svenska grader
1	Mycket mjukt	0-6	0-10	0-7
2	Mjukt	7-11	11-20	8-14
3	Medel	12-16	21-29	15-20
4	Hårt	17-34	30-60	21-42
5	Mycket hårt	35-50	61-90	43-62

Tryck på ✓ för att bekräfta.

Vattenhårdhetsnivån är förinställd på "Hårt".

5. 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").

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

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

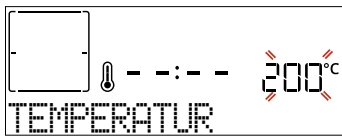
Tryck på  för att sätta på ugnen: Den senast använda huvudfunktionen eller huvudmenyn visas på displayen.

Välj funktion genom att trycka på ikonen för någon av huvudfunktionerna eller bläddra i menyn: För att välja ett alternativ från en meny (displayen visar det första tillgängliga alternativet), tryck på $+$ eller $-$ för att välja önskat alternativ och tryck sedan på \checkmark 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. Genom att trycka på \leftarrow kan du ändra föregående inställning igen.

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ / ÅNGNIVÅ



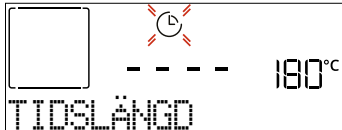
När värdet blinkar på displayen, tryck på $+$ eller $-$ för att ändra det. Tryck sedan på \checkmark för att bekräfta och fortsätta med nästa inställning (om möjligt).



På samma sätt går det att ställa in grillnivån: Det finns tre definierade effektnivåer för grill: 3 (hög), 2 (medel), 1 (låg).


För funktionen "Varmluft + ånga" kan du välja mängden ånga enligt dessa värden: ÅNGA 1, ÅNGA 2.

Observera: När funktionen har aktiverats kan du ändra temperaturen/grillnivå med hjälp av $+$ eller $-$.


TIDSLÄNGD



När ikonen  blinkar på displayen, tryck på $+$ eller $-$ för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på \checkmark för att bekräfta. Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt (tidsberoende): Tryck på \checkmark eller  för att bekräfta och starta funktionen. När det här läget väljs går det inte att programmera en fördröjd start.


Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på : tryck på $+$ eller $-$ för att ändra och tryck sedan på \checkmark för att bekräfta.

SLUTTID (FÖRDRÖJD START)

I många av funktionerna kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess sluttid. Displayen visar sluttiden och ikonen  blinkar.



Tryck på $+$ eller $-$ för att ställa in tiden som du vill att tillagningen ska vara klar på. Tryck sedan på \checkmark för att bekräfta och aktivera funktionen. Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.

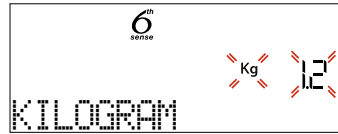
Observera: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen. Under väntetiden kan du trycka på $+$ eller $-$ för att ändra den programmerade sluttiden eller trycka på \leftarrow för att ändra andra inställningar. Tryck på  för att visa informationen och ändra sluttid och tidslängd efter behov.

. 6TH SENSE

Med dessa funktioner väljs optimalt tillagningsläge, effekt, temperatur och tidslängd för att tillaga, steka eller baka alla tillgängliga rätter.

Ange vid behov typ av livsmedel för att uppnå bästa resultat.

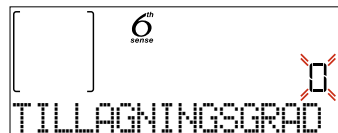
VIKT / HÖJD (RUND-PLÅT-LAGER)




För att ställa in funktionen korrekt, följ anvisningarna på displayen och tryck på $+$ eller $-$ för att ställa in önskat värde och tryck sedan på \checkmark för att bekräfta.

TILLAGNINGSGRAD / BRYNER

Det går att justera tillagningsgraden med vissa 6th Sense-funktioner.



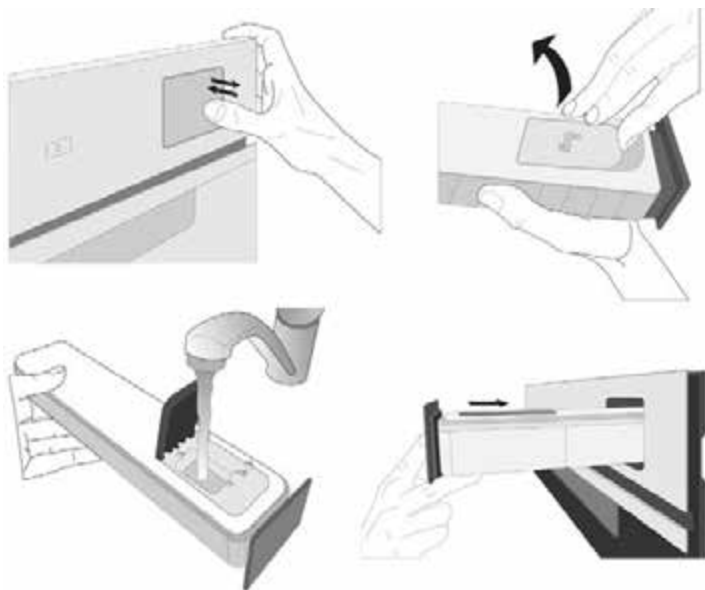
När du blir ombedd, tryck på $+$ eller $-$ för att välja önskad nivå mellan röd (-1) till välstekt (+1). Tryck på \checkmark eller  för att bekräfta och starta funktionen.

På samma sätt, där det tillåts, är det möjligt att i vissa 6th Sense-funktioner justera bryningsnivån mellan låg (-1) and hög (+1).

. ÅNGTILLAGNING

Genom att välja "Ånga" eller "Varmluft + Ånga" i de manuella funktionerna eller en av de många olika 6th Sense-dedikerade recepten kan vilken sorts mat som helst tillagas med ånga. Ånga sprids snabbare och jämnare genom maten jämfört med bara het luft som är typiskt för Över/Undervärmefunktioner: detta minskar tillagningstider, stänger in matens värdefulla näringsämnen och säkerställer att du får utmärkta, riktigt delikata resultat med alla dina recept. Under hela ångtillagningens varaktighet måste luckan hållas stängd. För att kunna starta ångtillagningen måste du först fylla på vatten i boilern som finns inne i ugnen genom att använda den utdragbara lådan på kontrollpanelen.

När displayen visar "TILLSÄTT VATTEN" ska du dra ut lådan, öppna lådans lock och fylla den med vatten tills den nivå som anges på displayen har uppnåtts. Stäng lådan genom att föra in den försiktigt mot panelen tills den stängts helt. Efter att ha satt in lådan igen trycker du på START för att fortsätta med tillagningsprogrammet. Lådan måste hållas stängd, förutom vid vattenpåfyllning.



Efter den första påfyllningen kan det vara nödvändigt att fylla på igen för att kunna slutföra programmet, om det valda tillagningsprogrammet varar länge och vattnet tar slut: ugnen kommer att be dig att göra detta om det krävs.

3. STARTA FUNKTIONEN

Om du vill använda standardvärdena eller har valt önskade inställningar kan du aktivera funktionen genom att trycka på

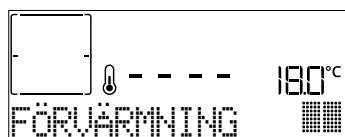
Om du trycker på under fördröjningsfasen visas en fråga om du vill hoppa över denna fas och starta funktionen direkt.

Observera: När du valt en funktion kommer displayen att rekommendera den mest lämpliga nivån för varje funktion. Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på knappen

Om ugnen är het och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Du kan antingen välja en annan funktion eller vänta tills den har svalnat helt.

4. FÖRVÄRMNING

Vissa funktioner inbegriper en förvärmningsfas: När funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.



När denna fas är klar avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur och "TILLSÄTT MATEN". Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen genom att trycka på eller .

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 avbrytas tillfälligt.

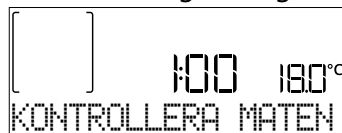
Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas. Du kan alltid ändra temperaturen som ska uppnås med hjälp av $+$ eller $-$.

5. VÄND ELLER KONTROLLERA MATEN

Vissa 6th Sense-funktioner kräver att maten rörs om under tillagning.



När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Öppna luckan, utför åtgärden som anges på displayen och stäng luckan igen. Tryck sedan på för att återuppta tillagningen. På samma sätt, när 10% av tiden för tillagningens slut återstår ber ugnen dig att kontrollera maten.

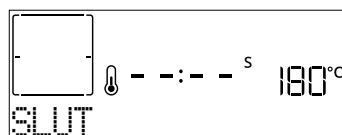


När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Kontrollera maten, stäng luckan och tryck på eller för att återuppta tillagningen.

Observera: Tryck på för att hoppa över dessa åtgärder. Ugnen återupptar tillagningen efter en stund även om ingen åtgärd utförs.

6. TILLAGNINGENS SLUT

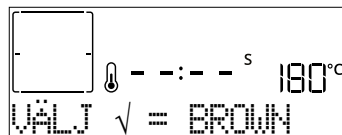
En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.



Tryck på för att fortsätta tillaga manuellt (utan tidsbegränsning) eller tryck på $+$ för att förlänga tillagningstiden genom att ange en ny tidslängd. Tillagningsparametrarna bibehålls i båda alternativen.

BRYNER

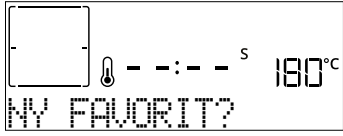
Vissa funktioner i ugnen gör att du kan bryna matens yta genom att aktivera grillen när tillagningen är klar.



När displayen visar det avsedda meddelandet, tryck på om du önskar starta en femminuters bryningscykel. Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på för att stänga av ugnen.

. FAVORITER

När tillagningen är klar uppmanas du att spara funktionen med ett nummer mellan 1 och 10 i din lista över favoriter på displayen.



Om du vill spara en funktion som favorit och lagra de aktuella inställningarna för framtida bruk trycker du på ✓ när tillagningen är klar. Tryck annars på <<< för att ignorera denna förfrågan.

Efter att ha tryckt på ✓ ska du trycka på + eller - för att välja siffran och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

Observera: Om minnet är fullt eller om numret redan är upptaget blir du uppmanad att skriva över den tidigare funktionen för att bekräfta.

För att hämta funktioner som sparats vid ett annat tillfälle, tryck på ♥: På displayen visas listan över dina favoritfunktioner.



Tryck på + eller - för att välja funktionen och bekräfta genom att trycka på ✓. Tryck sedan på >>> för att aktivera.

. RENGÖRING

• PYRO

Vidrör inte ugnen under pyro-rengöringen. Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter pyro-programmet (tills rummet har vädrats klart).

Ta bort alla tillbehör delar (inklusive sidostegarna) från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda medan rengöringsprogrammet körs. För bästa rengöringsresultat ska du torka bort den värsta smutsen med en fuktig svamp innan pyrolysfunktionen aktiveras. Vi råder till att bara köra pyro-funktionen om det finns mycket smuts i apparaten eller om den avger dålig lukt under matlagning.

Tryck på ✨ för att visa "Pyro" på displayen.



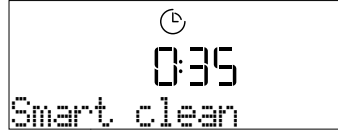
Tryck på + eller - för att välja önskat program och tryck sedan på ✓ för att bekräfta. Efter att ha valt ett program, tryck på + eller - för att om så önskas ställa in sluttid (startfördröjning) och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

Rengör luckan och avlägsna alla tillbehör som du blir ombedd. Stäng sedan luckan och tryck på >>> när det är klart: Ugnen kommer att starta självrengöringscykeln, och luckan låses automatiskt: Ett varningsmeddelande visas på displayen tillsammans med en nedräkning som anger status för det pågående programmet.

När programmet har slutförts förblir luckan låst tills ugnens temperatur har sjunkit till en säker nivå.

• SMARTCLEAN

Tryck på ✨ för att visa "Smart Clean" på displayen.



Tryck på >>> för att aktivera funktionen: displayen kommer uppmana dig att utföra alla erforderade åtgärder som krävs för att uppnå de bästa rengöringsresultaten: Följ anvisningarna och tryck sedan på ✓ när du är klar. När du utfört samtliga steg trycker du på >>> när du blir ombedd för att starta rengöringsprogrammet.

Observera: Vi avråder från att öppna ugnsluckan under rengöringscykeln för att undvika att vattenånga försvinner ut eftersom det kan försämra det slutliga rengöringsresultatet.

Ett avsett meddelande börjar blinka på displayen när cykeln är klar. Låt ugnen svalna och torka sedan av insidan med en trasa eller en svamp.

.TÖMNING

Förhindra att vatten blir kvar i boilern med hjälp av tömningsfunktionen. Denna produkt har utformats för att automatiskt köra en tömningscykel när tillagningen har stoppats/avslutats.

Ungefär 30 min efter att tillagningen har stoppats/avslutats kommer ugnen att tömma systemet automatiskt genom att föra bort vattnet som finns kvar i lådan (se till att inte ta bort lådan efter tillagning). Därefter kan lådan tas bort och tömmas. Vi rekommenderar att tömma lådan så snart tömningen är klar.

.AVKALKNING

Med den här specialfunktionen som aktiveras med regelbundna intervall hålls ångsystemet i optimalt skick. Då funktionen har startat, följ samtliga steg som visas på displayen. Genomsnittlig tidslängd för hela funktionen är cirka 140 minuter.

Avkalkningen kan påbörjas när som helst av användaren från rengöringsmenyn.

Displayen talar om för användaren när det är dags att köra ett avkalkningsprogram (se tabellen nedan).

AVKALKNINGSMEDDELANDE	BETYDELSE
<AVKALKNING REKOMMENDERAS> Det visas efter ca 15 timmar med ångprogram*	Det rekommenderas att köra ett avkalkningsprogram.
<AVKALKNING KRÄVS> Det visas efter ca 20 timmar med ångprogram*	Avkalkning måste göras. Det går inte att köra ett ångprogram förrän ett avkalkningsprogram har genomförts.

*beaktar standardvärdet (4 - Hård) för vattnets hårdhetsnivå. Antalet timmar med ångprogram som måste passera innan avkalkningsmeddelanden visas beror på vilken vattenhårdhetsnivå som ställts in på apparaten.

Avkalkningsproceduren kan också utföras när användaren önskar en djupare rengöring av den inre ångkretsen.

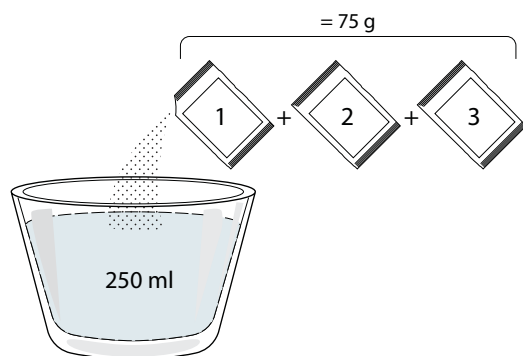
Innan ett avkalkningsprogram körs kommer apparaten att kontrollera om det finns vatten kvar i boileren och den kör en tömningscykel om så krävs. I så fall måste lådan tömmas efter tömningscykeln innan avkalkningsfasen kan fortsättas.


Observera: för att säkerställa att vattnet är kallt kan inte denna aktivitet utföras innan det har gått 30 minuter sedan det senaste programmet (eller sista gången produkten användes). Under denna väntetid visar displayen följande meddelande "VATTNET ÄR VARMT".

» FAS 1/2: AVKALKNING (70 MIN)

När displayen visar <TILLSÄTT 0,25 L LÖSNING> ska användaren hålla avkalkningslösningen i lådan. För bästa avkalkningsresultat rekommenderar vi att fylla tanken med en lösning som består av 75 g av den specifika WPRO-produkten och 250 ml kranvatten. WPRO-avkalkningsmedel är den rekommenderade professionella produkten för att upprätthålla bästa prestanda hos ångfunktionen i din ugn. För beställningar och information, kontakta kundtjänst eller www.whirlpool.eu.

Whirlpool kommer inte att hållas ansvarigt för skador som orsakats av användning av andra rengöringsprodukter som finns tillgängliga på marknaden.




När avkalkningslösningen hälls in i lådan trycker du på  för att starta den huvudsakliga avkalkningsprocessen. Vid avkalkningsfaserna behöver

du inte stå framför apparaten. När varje fas har slutförts avges en akustisk återkoppling och displayen visar instruktioner för att gå vidare till nästa fas.

När avkalkningsfasen har avslutats kommer boileren att tömmas. Avkalkningslösningen som använts under denna fas kommer att hällas ut i en utdragbar låda.

» FAS 2/2: SKÖLJNING (30 MIN.)

För att få bort rester av avkalkningsmedel från lådan och ångkretsen måste ett sköljprogram köras. När displayen visar <TILLSÄTT 0,25 L VATTEN> ska användaren fylla tanken med 0,25 liter kranvatten och sedan trycka på  för att starta sköljningen. Stäng inte av ugnen innan alla steg som krävs av funktionen har slutförts.

Observera: Om så krävs av systemet kan det begäras att tömma lådan och att upprepa denna åtgärd.





Vi rekommenderar att torka insidan från eventuellt kvarvarande vatten när avkalkningsproceduren har slutförts. Sedan går det att använda alla ångfunktioner.

Observera: Under avkalkningsprogrammet kan det avges lite ljud eftersom ugnens pumpar aktiveras för att garantera optimal avkalkningseffektivitet.

När underhållsprogrammet har startat får du inte ta bort lådan om inte apparaten ber dig om det.

Observera: När boileren fyllts med avkalkningslösning och displayen visar "AVKALKNING FAS 1/2" får programmet inte avbrytas, annars måste hela avkalkningsprogrammet upprepas innan någon ångfunktion kan köras.

. TIMER

För att aktivera denna funktion, tryck på ikonen  . Tryck på  eller  för att ställa in hur lång tid du behöver och tryck sedan på  för att aktivera timern.









En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner den valda tiden.

Observera: Timern aktiverar inte något tillagningsprogram.


Timern kan aktiveras även när en funktion är igång.

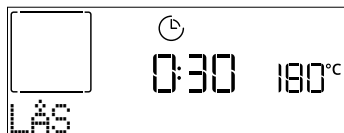
Timern fortsätter att räkna ned helt oberoende utan att påverkas av funktionen.


Timern visar inte under den här fasen (endast ikonen  visas), men den fortsätter att räkna ner i bakgrunden. För att justera timern kan du trycka på ikonen  och ställa in tiden med hjälp av ikonen  eller  .

För att avbryta timern, tryck på ikonen  och tryck sedan på  tills tiden som visas är "--:--". Tryck på  för att bekräfta.

. LÅS

För att låsa knappsatsen, tryck på  och håll intryckt i minst fem sekunder. Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.

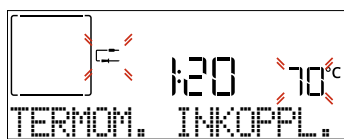


Observera: Denna funktion kan även aktiveras under tillagning. Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att trycka på .

ANVÄNDA INSTICKSERMOMETERN (OM SÅDAN FINNS)

Med instickstermometern kan du mäta kärntemperaturen på olika typer av mat under tillagningen för att försäkra dig om att optimal temperatur uppnås. Ugnens temperatur varierar beroende på funktionen som har valts, men tillagningen programmeras alltid så att den är klar när den angivna temperaturen har uppnåtts.

När instickstermometern har satts in avges en ljudsignal och "Termom. Inkoppl." visas på displayen.

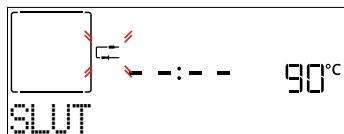



Välj den funktion du behöver bland de kompatibla (Över/undervärme, varmluft, Över/underv.& fläkt, turbogrill, EKO varmluft, maxi cooking, 6th Sense-funktioner): Displayen kräver inställning av instickstermometerns måltemperatur: Tryck på **+** eller **-** för att ställa in den och tryck på **✓** för att ställa in följande tillagningsparametrar.

Eftersom tillagningen är programmerad att vara klar när önskad temperatur har uppnåtts går det inte att ställa in tillagningstiden eller ställa in en bestämd sluttid för tillagningen. Belysningen förblir tänd till dess att instickstermometern tas bort.

Om termometern avlägsnas under tillagningen, kommer tillagningen att fortsätta i traditionellt läge (utan tidsinställning).

En ljudsignal avges och displayen visar när instickstermometern har nått önskad temperatur.



Anm.: För att ändra inställningarna i efterhand, tryck på **+** eller **-** för instickstermometerns temperatur eller tryck på  för övriga inställningar. En ljudsignal och ett meddelande talar om ifall användning av termometern inte är kompatibel med den valda funktionen. Om detta är fallet, avlägsna termometern.

Sätt in maten i ugnen och anslut kontakten genom koppla in den i anslutningen som finns på ugnsutrymmets högra sida.

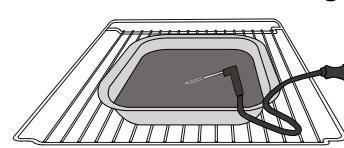
Kabeln är halvstyv och kan formas enligt behov för att sätta in instickstermometern i olika slags mat på det effektivaste sättet. Säkerställ att kabeln inte vidrör det övre värmeelementen under tillagning.

KÖTT: Sätt i termometern djupt in i köttet, undvik ben eller feta områden. För fågel ska termometern föras in i mitten av bröstet. Undvik ihåliga områden.

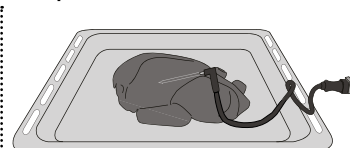
FISK (hel): Placera spetsen i den tjockaste delen, undvik ryggraden.

BAKVERK OCH PASTA: För in spetsen djupt i degen genom att forma kabeln så att du får en optimal vinkel för instickstermometern.

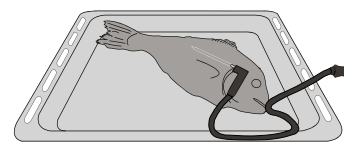
Det är nödvändigt att använda de kompatibla 6th Sense-funktionerna för att kunna utföra en termometerstyrd tillagning av sådan typ av mat. Om du använder instickstermometern med 6th Sense-funktionerna kommer tillagningen att stoppas automatiskt när det valda receptet når sin ideala kärntemperatur, detta utan att du behöver ställa in ugnstemperaturen.



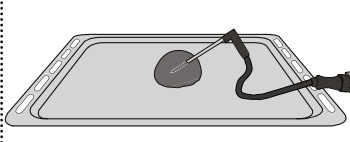
Lasagne



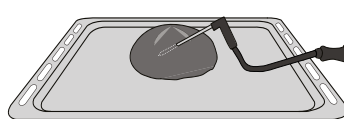
Hel kyckling



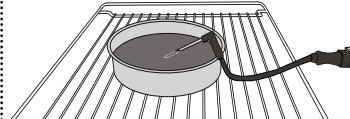
Fisk



Bullar



Stort bröd



Tårta

ANMÄRKNINGAR

- Täck inte ugnens inre väggar med aluminiumfolie.
- Dra inte kokkärlet på ugnens botten eftersom detta kan skada emaljen.
- Lägg inte tunga vikter på luckan och håll dig inte fast i luckan.
- På grund av den högre temperaturen i Pizza-programmet förväntas det att kylfläkten avger ett något högre ljud.

GODA RÅD

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiderna börjar från det ögonblick som rätten placeras i ugnen, exklusive förvärmning (vid behov). Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

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.

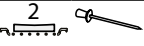

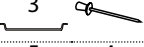
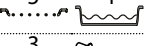

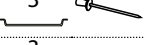

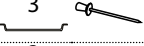

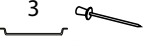
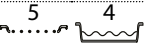


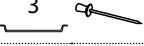

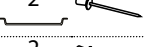

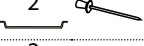

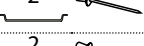

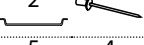
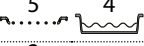

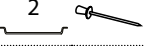
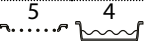

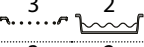

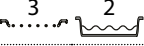

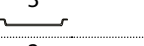
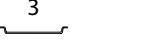
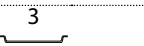

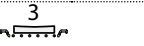
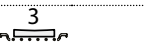
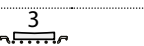
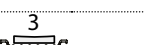
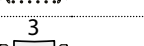
Om du använder teflonformar ska du inte smörja kanterna eftersom kakan då kanske inte jäser jämnt på sidorna.

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.





























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.






LIVSMEDELSKATEGORIER		MÄNGD	TILLAGNINGSGRAD	BRYNINGSGRAD	VÄND (AV TILLAGNINGSTIDEN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR	
LASAGNE	Lasagne	0,5 - 3 kg *	-	0	-		
KÖTT	Nöt	Stekar 	0,6 - 2 kg *	0	0	-	
		Hamburgare	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	 
		Stek - Långkok	0,6 - 2 kg *	0	-	-	
	Fläsk	Stekar 	0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	
		Lägg 	0,5 - 2,0 kg*	-	0	-	
		Korv och wurstel	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	 
	Kalv 		0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	
	Lamm	Stekar 	0,6 - 2,5 kg *	0	0	-	
		Lammlägg 	0,5 - 2,0 kg*	0	0	-	
	Fågel	Grillad kyckling 	0,6 - 3 kg *	-	0	-	
		Hel - med fylln. 	0,6 - 3 kg *	-	0	-	
		Filéer & bröst	1 - 5 cm	-	-	2/3	 
		Hel kalkon	0,6 - 3 kg *	-	0	-	
		Grillspett	ett galler	-	-	1/2	 
FISK	Filéer	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 	
	Frysta filéer	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 	
GRÖNSAKER	Grillade Grönsaker	Rostad potatis	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
		Fyllda grönsaker	0,1 - 0,5 kg [vardera]	-	-	-	
		Grillade Grönsaker	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
	Gratinerade grönsaker	Potatisgratäng	en plåt	-	-	-	
		Tomatgratäng	en plåt	-	-	-	
		Paprikagrätäng	en plåt	-	-	-	
		Broccoligratäng	en plåt	-	-	-	
		Blomkålsgratäng	en plåt	-	-	-	
Grönsaksgratäng	en plåt	-	-	-			

* Föreslagen mängd


































TILLBEHÖR					
Galler	Ugnsform / Tårtform / Rund pizzaplåt på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	Instickstermometer	

LIVSMEDELSKATEGORIER		MÄNGD	TILLAGNINGSGRAD	BRYNINGSGRAD	VÄND (AV TILLAGNINGSTIDEN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR	
SALTA BAKVERK	Salta pajer	0,8 - 1,2 kg	-	0	-	 2	
	Bröd	Småfranskor 	60 - 150g [vardera]*	-	-	-	3 
		Formbröd 	400 - 600 g [vardera]	-	-	-	 2 
		Stora bröd 	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	2 
		Baguetter 	200 - 300g [vardera]*	-	-	-	3 
	Pizza	Rund Pizza	Rund	-	-	-	 2
		Pan pizza	Plåt	-	-	-	 2
		Pizza [fryst]	1 lager*	-	-	-	2 
			2 lager*	-	-	-	 4  1
			3 lager*	-	-	-	 5  3  1
			4 lager*	-	-	-	 5  4  2  1
	SÖTA BAKELSER	Sockerkaka	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	 2 
Kakor		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3 	
Petit-choux		en plåt *	-	-	-	3 	
Mördegspaj		0,4 - 1,6kg	-	-	-	3 	
Strudel		0,4 - 1,6kg	-	-	-	3 	
Fruktkaka med bakpulver		0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	 2 	





* Föreslagen mängd

TILLBEHÖR					
Galler	Ugnsform / Tårtform / Rund pizzaplåt på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	Instickstermometer	

TILLAGNINGSTABELL FÖR LUFTFRITERING




















	RECEPT	FUNKTIONER	FÖRESLAGEN MÄNGD	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
FRYST MAT	Fryst pommes frites		650 - 850g	Ja	200	25 - 30	 4  2
	Frysta kycklingnuggets		500g	Ja	200	15 - 20	 4  2
	Fiskpinnar		500g	Ja	220	15 - 20	 4  2
	Lökringar		500g	Ja	200	15 - 20	 4  2
GRÖNSAKER	Färsk panerad zucchini		400g	Ja	200	15 - 20	 4  2
	Hemlagade pommes frites		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	 4  2
	Blandade grönsaker		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	 4  2
KÖTT OCH FISK	Kycklingbröst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	 4  2
	Kycklingvingar		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	 4  2
	Panerad kotlett		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	 4  2
	Fiskfilé		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	 4  2

Vid tillagning av färsk eller hemlagad mat ska ett tunt lager olja spridas över matens yta.
För att garantera ett jämnt tillagningsresultat, rör om i maten när halva rekommenderade tillagningstiden har gått.

FUNKTIONER	 Luftfritera		
TILLBEHÖR	 Luftstekningplåt	 Ugnsfast form eller kakform på galler	 Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler



TILLAGNINGSTABELL ÅNGA + LUFT

RECEPT	ÅNGA NIVÅ*	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
Kakor / Mördegskakor	1	JA	140 - 150	35 - 55	 3
Småkakor / Muffins	1	JA	160 - 170	30 - 40	 3
Jästa kakor	1	JA	170 - 180	40 - 60	 2
Sockerkakor	1	JA	160 - 170	30 - 40	 2
Focaccia	1	JA	200 - 220	20 - 40	 3
Brödlimpa	1	JA	170 - 180	70 - 100	 3
Småbröd	1	JA	200 - 220	30 - 50	 3
Baguette	1	JA	200 - 220	30 - 50	 3
Ugnsstekt potatis	2	JA	200 - 220	50 - 70	 3
Kalv / Nötkött / Fläsk 1 kg	2	JA	180 - 200	60 - 100	 3
Kalv / Nötkött / fläsk (delar)	2	JA	160 - 180	60 - 80	 3
Rostbiff, blodig 1 kg	2	JA	200 - 220	40 - 50	 3
Rostbiff, blodig 2 kg	2	JA	200	55 - 65	 3
Lammlägg	2	JA	180 - 200	65 - 75	 3
Stuvning med fläsklägg	2	JA	160 - 180	85 - 100	 3
Kyckling / pärlhöna / anka 1-1,5 kg	2	JA	200 - 220	50 - 70	 3
Kyckling / pärlhöna / anka (bitar)	2	JA	200 - 220	55 - 65	 3
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)	2	JA	180 - 200	25 - 40	 3
Fiskfilé	3	JA	180 - 200	15 - 30	 3

*Denna korrelation ska hoppas över om funktionen Ånga auto väljs. Ugnen väljer automatiskt den ångnivå som passar bäst för den valda temperaturen.

TILLBEHÖR	 Ugnsfast form eller kakform på galler	 Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler
-----------	---	---

MATLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
Jästa kakor/sockerkakor		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
Fyllda tårter (cheesecake, strudel, äppelpaj)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	30 - 90	
Kakor		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
Småkakor / Muffins		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	40 - 60	
Petit-chouer		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Maränger		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	
Pizza / Bröd / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (tunn, pan, focaccia)		Ja	310	7 - 12	
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
Fryst pizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
Matpajer (grönsakspajer, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	

FUNKTIONER								ECO	
	Över/ undervärme	Varmluft	Konvektions bakning	Grill	Turbo grill	Maxi Tillagning	Cook 4	EKO-PROGRAM	Pizza

TILLBEHÖR							
	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna/bakplåt	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
Vol-au-vent/salta kex		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagne / Pudding / Ugnsbakad pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg		-	170	110 - 150	
Kyckling / Kanin / Anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkon / Gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Ugnsbakad fisk / fiskpaket (filé eller hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Rostat bröd		-	3 (Hög)	3 - 6	
Fiskfiléer / Stekar		-	2 (medel)	20 - 30 **	
Korv / grillspett / revbensspjäll / hamburgare		-	2 - 3 (Medel - Hög)	15 - 30 **	
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		-	2 (medel)	55 - 70 ***	
Lammlägg / Lägg		-	2 (medel)	60 - 90 ***	
Ugnsstekt potatis		-	2 (medel)	35 - 55 ***	
Grönsaksgratäng		-	3 (Hög)	10 - 25	
Kakor	4 COOK Kakor	Ja	135	50 - 70	
Pajer	4 COOK Pajer	Ja	170	50 - 70	
Runda pizzor	4 COOK Pizza	Ja	210	40 - 60	
Komplett måltid: Fruktpaj (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Komplett måltid: Frukttårter (nivå 5) / grillade grönsaker (nivå 4) / lasagne (nivå 2) / köttbitar (nivå 1)	4 COOK Meny	Ja	190	40 - 120 *	
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 *	
Kött och potatis		Ja	200	45 - 100 *	
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 *	
Fyllda ugnsstekta stekar	ECO	-	200	80 - 120 *	
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

** Vänd maten efter halva tillagningstiden.

*** Vänd maten efter två tredjedelar av tillagningstiden (om nödvändigt).

FUNKTIONER								ECO	
	Över/ undervärme	Varmluft	Konvektions bakning	Grill	Turbo grill	Maxi Tillagning	Cook 4	EKO-PROGRAM	Pizza

TILLBEHÖR					
	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat.

Tillagningstiderna börjar från det ögonblick som rätten placeras i ugnen, exklusive förvärmning (vid behov).

Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används.

Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna.

Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

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

Använd inte ångtvätt.

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

Bär skyddshandskar.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

SUPERFICIES EXTERIORES

• 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 kan ha bildats efter tillagning av livsmedel med högt vatteninnehåll ska du lämna luckan öppen och sedan torka av med en trasa eller svamp.

• Aktivera Smart Clean-funktionen för optimal rengöring av de inre ytorna. (Endast på vissa modeller).

• Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

• 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.

Rengör inte instickstermometern och köttermometern (om sådana finns) i diskmaskin.

Luftfriteringsplåten (om sådan finns) kan rengöras i diskmaskin.

UNDERHÅLL AV VATTENLÅDAN

Observera: Vattenlådan kan inte diskas i diskmaskin: Risk för skada!

I slutet av varje tillagningsprogram med ångfunktion kommer ugnen att automatiskt utföra en tömningscykel efter cirka 30 minuter som varar i ungefär en minut, vilket flyttar allt vatten i systemet till den utdragbara lådan.

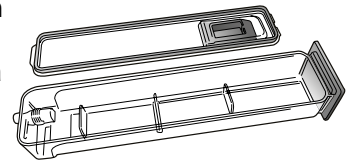
Observera: Undvik att lämna kvar vattnet i systemet i mer än 2 dagar.

För att få bort allt vatten på insidan eller rengöra de invändiga ytorna kan du öppna vattenlådan:



1. Tryck den bakre klaffen uppåt för att ta bort vattenlådans övre lock.

2. När rengöringen är klar kan du stänga lådan genom att föra in de två främre klaffarna i de främre öppningarna och trycka baksidan nedåt.



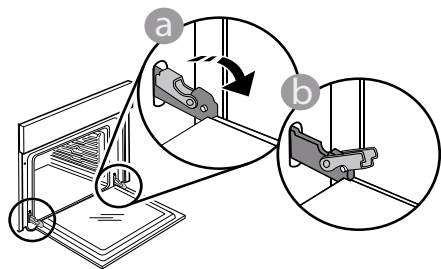
Använd bara rumsvarmt vatten för att fylla på vattenlådan: varmt vatten kan påverka ångsystemets funktion. Använd bara kranvatten.

BOILER

För att säkerställa att ugnen alltid fungerar med optimal prestanda och för att förhindra att det bildas kalkavlagringar rekommenderar vi att regelbundet använda funktionen "Avkalkning". Om ångfunktionerna inte har använts på länge rekommenderar vi starkt att aktivera ett ångtillagningsprogram med tom ugn och att fylla tanken helt.

TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

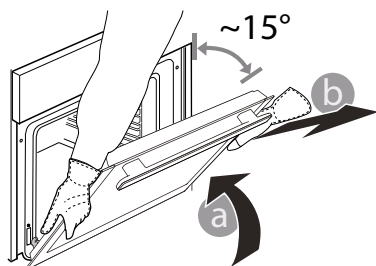
1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



2. Stäng luckan så långt det går.

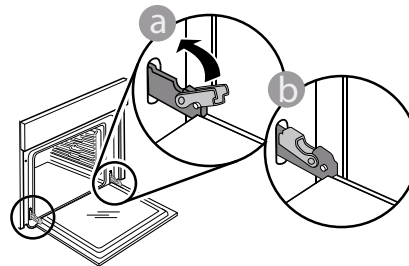
Ta ett fast tag i luckan med båda händerna - håll inte i handtaget.

Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta stänga den medan du samtidigt drar den uppåt tills den lämnar sitt säte. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

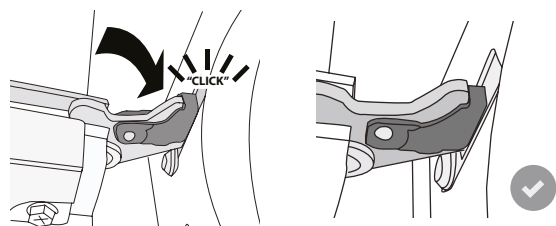


3. Montera tillbaka luckan genom att föra den mot ugnen och rikta in gångjärnens krokar med deras fästen. Säkra den övre delen i fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk spärrarna till deras ursprungliga läge: Se till att de har sänkts helt.



Tryck en aning på dem för att kontrollera att spärrarna är i korrekt läge.



5. Försök att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Upprepa annars de ovannämnda stegen: Luckan kan skadas om den inte fungerar som den ska.

BYTE AV LAMPA

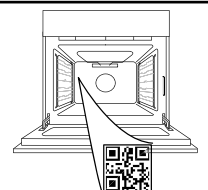
För att byta ut lampan, kontakta kundtjänst.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer.	Programvaruproblem.	Kontakta vårt callcenter och uppge det nummer som kommer efter bokstaven "F".
En 6th sense-tillagningsfunktion avslutas utan att en nedräkning visas i displayen. Tillagningen avslutas innan nedräkningen har avslutats.	Matmängd som avviker från den rekommenderade mängden. Öppen lucka under tillagning.	Öppna luckan och kontrollera om maten är färdigtillagad. Om det behövs, färdigtillaga maten genom att välja en traditionell funktion.
Ugnen värms inte upp.	När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. DEMO visas på displayen var 60:e sekund.	Gå till "DEMO" via "INSTÄLLNINGAR" och välj "Av".
Ljuset släcks.	"ECO"-läge är "På".	Använd ECO via INSTÄLLNINGAR och välj Av.
Luckan stängs inte korrekt.	Säkerhetsspärrarna är i fel läge.	Se till att säkerhetsspärrarna är i rätt läge genom att följa anvisningarna för avlägsnande och återställning av dörren i avsnittet "Rengöring och underhåll".
Strömmen bryts i hemmet.	Effektnivå fel.	Kontrollera om ditt hemmanätverk har minst en värdering på mer än 3 kW. Om inte, minska effekten till 13 Ampere. Använd EFFEKT via INSTÄLLNINGAR och välj Låg.
Tillagningscykeln med instickstermometer avslutades utan en uppenbar orsak eller så visas fel F3E3 på skärmen	Instickstermometern är inte korrekt ansluten	Kontrollera anslutningen av instickstermometern

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

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



Whirlpool



400011717879