

DE **Bedienungsanleitung**  
NL **Handleiding**  
DA **Brugervejledning**  
FI **Käyttöopas**  
NO **Brukerhåndbok**  
SV **Bruksanvisning**



**DEUTSCH**

SICHERHEITSHINWEISE	5
KURZ-ANLEITUNG	7
Installationsanleitung	89

**NEDERLANDS**

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	19
SNELLE REFERENTIE GIDS	21
Installatiehandleiding	89

**DANSK**

SIKKERHEDSREGLER	33
DAGLIG BRUGERVEJLEDNING	35
Installationsvejledning	89

**SUOMI**

TURVALLISUUSOHJEET	47
PÄIVITTÄISKÄYTÖN VIITEOPAS	49
Asennusopas	89

**NORSK**

SIKKERHETSREGLER	61
DAGLIG REFERANSE VEILEDNING	63
Installasjonsveiledning	89

**SVENSKA**

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	75
DAGLIG INFORMATIONSBOK	77
Installationsanvisningar	89



## SICHERHEITSHINWEISE

### DIESE MÜSSEN DURCHGELESEN UND BEACHTET WERDEN

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren.

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

⚠️ Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

⚠️ **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren heißer Teile ist unbedingt zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

⚠️ Den Backofen während des Pyrolysezyklus (Selbstreinigung) nicht berühren – Verbrennungsgefahr. Halten Sie Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus vom Ofen fern (bis der Raum vollständig gelüftet ist). Verschüttete Speisen, insbesondere Fett und Öl, müssen vor Beginn des Reinigungszyklus vollständig aus dem Backofinnenraum entfernt werden. Während dem Pyrolysezyklus kein Zubehör oder Material in dem Backofen lassen.

⚠️ Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während des Pyrolysezyklus alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind. – Verbrennungsgefahr.

⚠️ Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt. Wenn das Gerät für die Verwendung von Sonden ausgerüstet ist, ausschließlich die für diesen Ofen empfohlenen Temperatursonden verwenden – Brandgefahr.

⚠️ Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind – Brandgefahr.

Beim Garen von fett- oder ölhaltigen Speisen oder bei Zugabe von alkoholischen Getränken besonders wachsam sein – Brandgefahr. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Zubehöerteile zu entnehmen. Nach Ende des Garens die Tür vorsichtig öffnen, damit heißer Dampf langsam entweichen kann, bevor in den Backofen gelangt wird – Verbrennungsgefahr. Die Warmluftklappen an der Vorderseite des Ofens nicht abdecken – Brandgefahr.

⚠️ Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht an der offenen oder abgeklappten Tür stoßen.

### ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠️ **VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.

⚠️ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gutshäuser; von Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohneinrichtungen.

⚠️ Jegliche andere Art der Nutzung (z.B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.

⚠️ Dieses Gerät ist nicht für den professionellen Gebrauch ausgelegt. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

⚠️ Keine explosiven oder entflammenden Stoffe (z. B. Benzin oder Sprühdosen) im Ofen oder in der Nähe des Geräts lagern – Brandgefahr.

### INSTALLATION

⚠️ Das Gerät muss von zwei oder mehr Personen gehandhabt und aufgestellt werden – Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation des Geräts verwenden – Schnittgefahr.

⚠️ Die Installation, einschließlich Wasseranschluss (falls vorhanden) sowie der elektrische Anschluss und eventuelle Reparaturen dürfen nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder während der Installation vom Gerät fernhalten. Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. Verpackungsmaterial (Plastik, Styroporteile etc.) sind nach der Installation von Kindern fern zu halten – Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen – Stromschlaggefahr. Achten Sie während der Installation darauf, das Netzkabel nicht mit

im Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.

⚠ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht bedienen, wenn Sie nasse Hände haben oder barfuß sind. Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, herunter gefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft mit einem identischen Kabel ersetzt werden - Stromschlaggefahr.

⚠ Zum Austausch des Stromkabels kontaktieren Sie bitte einen autorisierten Kundendienst.

### REINIGUNG UND PFLEGE


⚠ **WARNUNG:** Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist. Verwenden Sie niemals Dampfreiniger - Stromschlaggefahr.

⚠ Keine Scheuermittel oder Metallschaber verwenden, um die Glasoberfläche in der Tür zu reinigen. Hierbei kann die Oberfläche verkratzt werden, was zu Glasbruch führen kann.

⚠ Vor der Reinigung oder Wartung sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist. -Verbrennungsgefahr.


⚠ **WARNUNG:** Das Gerät vor dem Austausch der Lampe ausschalten - Stromschlaggefahr.

### ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol . Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

### ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten sind bei der örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler erhältlich, bei dem das Gerät gekauft wurde. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Das  Symbol auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

### ENERGIESPARTIPPS

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist. Verwenden Sie dunkel lackierte oder emaillierte Backbleche, da diese die Hitze besser aufnehmen. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese auch bei abgeschaltetem Backofen weiter.

Standardzyklus (PYROLYSE): dieser Zyklus eignet sich zum Reinigen eines sehr schmutzigen Backofens. Energiesparzyklus (EXPRESS-PYROLYSE/ECO) - nur bei bestimmten Modellen vorhanden - : dieser verbraucht ca. 25 % weniger Energie als der Standardzyklus. Verwenden Sie diesen Zyklus regelmäßig (nach dem 2-3-maligen Garen von Fleisch).

### ÖKO-DESIGN ERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht den Öko-Konstruktionsanforderungen der europäischen Richtlinien Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit der europäischen Norm EN 60350-1.

# KURZ- ANLEITUNG



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

Für eine umfassende Hilfe und Unterstützung, registrieren Sie bitte Ihr Gerät unter [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

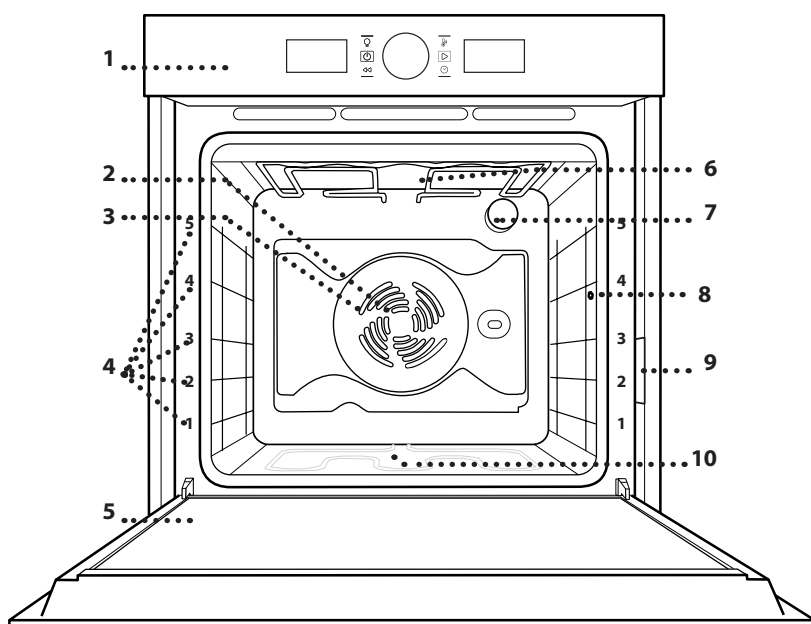


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



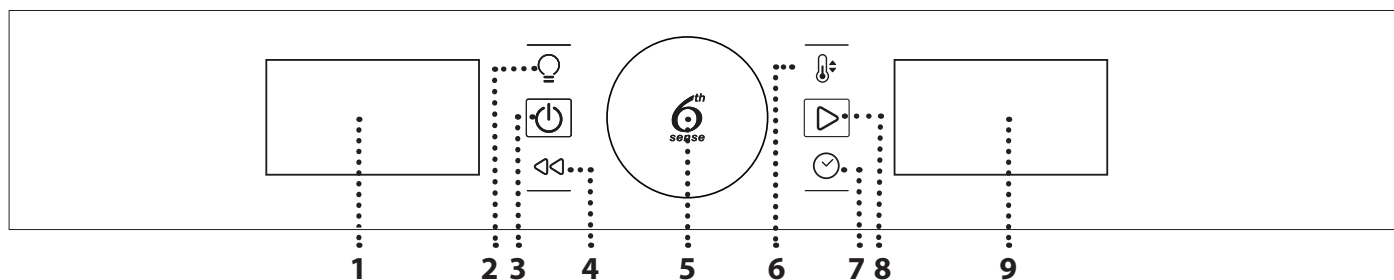
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

## PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedientafel
2. Gebläse
3. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
4. Seitengitter (die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
5. Tür
6. Oberes Heizelement/Grill
7. Lampe
8. Kerntemperaturfühler Einsteckstelle (falls vorgesehen)
9. Typenschild (nicht entfernen)
10. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)

## BEDIENTAFEL



### 1. LINKES DISPLAY

### 2. LAMPEN

Zum Ein-/Ausschalten der Lampe.

### 3. ON/OFF


Zum Ein- und Ausschalten des Ofens und zum Stoppen einer aktiven Funktion zu einem beliebigen Zeitpunkt.

### 4. ZURÜCK

Für die Rückkehr zum vorherigen

Menü bei der Konfiguration der Einstellungen.

### 5. DREHKNOPF / 6TH SENSE-KNOPF

Drehen Sie diesen Knopf zum Durchlaufen der Funktionen und für die Einstellung aller Garparameter. Drücken Sie  für Auswahl, Einstellung, Zugriff auf oder Bestätigung von Funktionen oder Parametern und dann zum Starten des Garprogramms.

### 6. TEMPERATUR

Zum Einstellen der Temperatur.

### 7. ZEIT

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

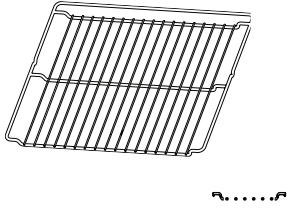
### 8. START

Für den Start von Funktionen und die Bestätigung von Einstellungen.

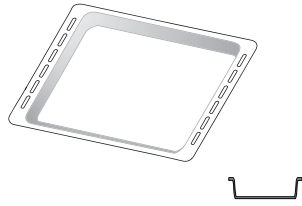
### 9. RECHTES DISPLAY

# ZUBEHÖRTEILE

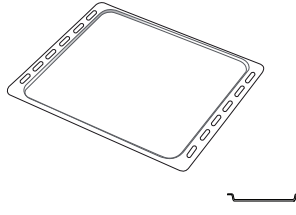
## ROST



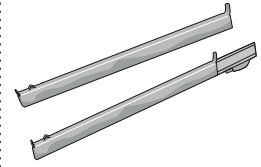
## FETTPFANNE



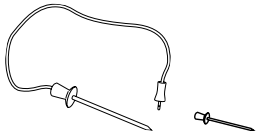
## BACKBLECH



## BACKAUSZÜGE (NUR BEI BESTIMMTEN MODELLEN)



## KERNTEMPERATURFÜHLER (NUR BEI BESTIMMTEN MODELLEN)



Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Weiteres Zubehör ist separat über den Kundenservice erhältlich.

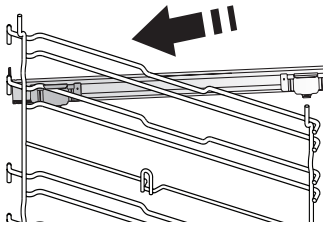
## DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

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.

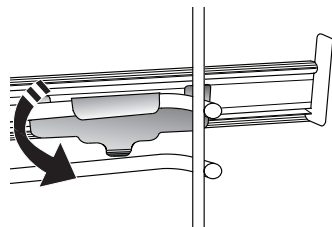
## ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)

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.

## ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

. **Zur Entfernung der Seitengitter**, diese anheben und den unteren Teil vorsichtig aus seinem Sitz 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.



# FUNKTIONEN

## OBER-/UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

## 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.

## HEISSLUFT

Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf verschiedenen Einschubebenen (maximal drei) zur gleichen Zeit benötigen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.

## UMLUFT

Zum Garen von Fleisch, zum Backen von Kuchen mit Füllungen oder Braten von gefülltem Gemüse auf nur einer Einschubebene. Diese Funktion verwendet sanfte, zeitweilige Luftzirkulation, um ein übermäßiges Austrocknen der Speise zu vermeiden.



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

### AUFLAUF

Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Nudelgerichte.

### FLEISCH

Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für das Fleisch. Diese Funktion aktiviert periodisch das Gebläse mit geringer Geschwindigkeit, um zu vermeiden, dass die Speise zu sehr austrocknet.

### MAXI GAREN

Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Garen 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.

### BROT

Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Brote aller Art.

### PIZZA

Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Pizzen aller Art.

### BACKWAREN/TORTEN

Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Kuchen aller Art.



## SONDERFUNKTIONEN

### SCHNELLES VORHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens. Nach dem Vorheizen wählt der Ofen automatisch die Funktion „Ober-/Unterhitze“. Das Ende der Vorheizphase abwarten, bevor Speisen in den Ofen gestellt werden.

### GRILL + HEISSLUFT

Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es 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. Der Drehspieß (falls vorhanden) kann mit dieser Funktion verwendet werden.

### ECO HEISSLUFT\*

Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ECO-Funktion bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des ECO-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür nicht geöffnet werden, bis die Speise vollständig gegart ist.

### WARMHALTEN

Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

### 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.

### AUTOMATISCHE REINIGUNG – PYROLYSE

Hierbei werden bei den Garvorgängen entstandene Spritzer in einem extrem hohen Temperaturzyklus (etwa 500 °C) verbrannt. Sie können zwischen zwei Selbstreinigungszyklen wählen: Einem kompletten Zyklus (PYROLYSE) und ein kürzerer Zyklus (ECO). Es wird empfohlen, den kürzeren Zyklus regelmäßig und den kompletten Zyklus nur bei sehr stark verschmutztem Ofen zu verwenden.

\* Die Funktion wird als Bezug für die Energieeffizienzklärung in Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) Nr. 65/2014 verwendet

# ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

## 1. ZEIT EINSTELLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden.



Die beiden Ziffern für die Stunden beginnen zu blinken: Den Knopf drehen, um die Stunden einzustellen und zur Bestätigung drücken.



Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Den Knopf drehen, um die Minuten einzustellen und zur Bestätigung drücken.

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

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

## 2. EINSTELLUNGEN

Bei Bedarf können die Standardmaßeinheit, die Temperatur (°C) und der Nennstrom (16 A) geändert werden.

Die Taste bei ausgeschaltetem Ofen für mindestens 5 Sekunden drücken.



Den Auswahlknopf zur Auswahl der Maßeinheit drehen, anschließend zur Bestätigung drücken.



Den Auswahlknopf zur Auswahl des Nennstroms drehen, anschließend zur Bestätigung drücken.

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

## 3. 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.

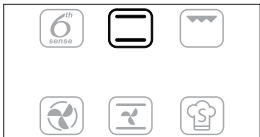
Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C aufheizen, ideal ist die Verwendung einer Funktion mit Luftzirkulation (z.B. „Heißluft“ oder „Umluft“). Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

# TÄGLICHER GEBRAUCH

## 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Bei ausgeschaltetem Ofen wird nur die Zeit auf dem Display angezeigt. Die Taste gedrückt halten, um den Ofen einzuschalten. Den Knopf drehen, um die auf dem linken Display verfügbaren Hauptfunktionen anzuzeigen. Eine Funktion auswählen und drücken.



Zur Auswahl einer Unterfunktion (sofern verfügbar), die Hauptfunktion auswählen, anschließend zur Bestätigung drücken und zum Funktionsmenü gehen.



Den Knopf drehen, um die auf dem rechten Display verfügbaren Unterfunktionen anzuzeigen. Eine Funktion auswählen und zur Bestätigung 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.

### TEMPERATUR/GRILLSTUFE



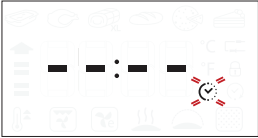
Wenn die Symbole °C/°F auf dem Display blinken, den Knopf drehen, um den Wert zu ändern, anschließend zur Bestätigung drücken und fortfahren, um die nachfolgenden Einstellungen zu ändern (falls möglich).

Außerdem kann gleichzeitig die Grillstufe eingestellt werden (3 = hoch, 2 = mittel, 1 = niedrig).



Bitte beachten: Nach dem Start der Funktion kann die Temperatur oder die Grillstufe durch Drücken von oder direkt durch Drehen des Knopfes geändert werden.

#### DAUER



Wenn das Symbol auf dem Display blinkt, den Einstellknopf zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, und anschließend zur Bestätigung drücken.

Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird: Drücken Sie zum Bestätigen und Starten der Funktion.

In diesem Fall kann kein Garzeitende durch Programmierung einer Startverzögerung eingestellt werden.

Bitte beachten: Die während dem Garvorgang eingestellte Garzeit kann durch Drücken von angepasst werden: Den Knopf drehen, um die Stunden zu ändern und zur Bestätigung drücken.

#### EINSTELLEN DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Ist eine Änderung der Abschaltzeit möglich, zeigt das Display das voraussichtliche Ende der Funktion an während das Symbol blinkt.



Bei Bedarf den Einstellknopf drehen, um das gewünschte Garzeitende einzustellen, anschließend mit bestätigen und die Funktion starten.

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 kann der Knopf dazu verwendet werden, die programmierte Abschaltzeit zu ändern.

oder drücken, um die Temperatur- und Garzeiteinstellungen zu ändern. Die Taste drücken, um das Ende zu bestätigen.

Bitte beachten: Die Startvorwahl zum Starten der Funktion ist für Grill- und Turbo Grill-Funktionen nicht verfügbar.

### 3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

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

Die aktive Funktion kann jederzeit durch Drücken und Halten von unterbrochen werden.

### 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.



An dieser Stelle die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang durch Drücken von starten.

Anmerkungen: 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 zu erreichende Temperatur kann immer unter Verwendung des Knopfes geändert werden.

### 5. ENDE DES GARVORGANGS

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



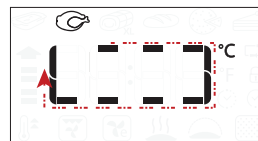
Zur Verlängerung der Garzeit ohne Änderung der Einstellungen, den Knopf zum Einstellen einer neuen Garzeit drehen und drücken.

### 6. SENSE-FUNKTIONEN

#### WIEDERHERSTELLUNG DER TEMPERATUR

Sinkt die Temperatur im Ofen aufgrund einer geöffneten Tür, wird automatisch eine Spezialfunktion aktiviert, um die ursprüngliche Temperatur wieder herzustellen.

Während die Temperatur wieder hergestellt wird, zeigt das Display eine „Schlangen“-Animation an, bis die eingestellte Temperatur erreicht wird.



Während eines laufenden Garzyklus, wird die Garzeit entsprechend dem Zeitraum während dem die Tür offen war, erhöht, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

**. SONDERFUNKTIONEN****AUTOMATISCHE 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 Zubehörteile aus dem Ofen entfernen (einschließlich der Seitengitter). 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. Die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

Die Sonderfunktionen  aufrufen und den Knopf zur Auswahl  aus dem Menü drehen, dann zur Bestätigung  drücken.

Drücken Sie  um den Reinigungszyklus sofort zu starten, oder drehen Sie den Knopf um das Kurzprogramm zu wählen (ECO).

 drücken, um den Reinigungszyklus unmittelbar zu starten oder  drücken, um die Abschaltzeit/Startverzögerung einzustellen.

Der Ofen wird den Reinigungszyklus starten und die Tür wird sich automatisch sperren.

Die Tür kann während der pyrolytischen Reinigung nicht geöffnet werden: Sie bleibt verschlossen, bis die Temperatur auf ein akzeptables Niveau reduziert wird. Den Raum während und nach dem Pyrolysezyklus lüften.

Anmerkungen: Die Dauer und die Temperatur des Reinigungszyklus kann nicht eingestellt werden.

**. BENUTZUNG DES KERNTEMP-FÜHLERS (WENN VORHANDEN)**

Der mitgelieferte Kerntemperaturfühler gestattet das Messen der exakten Innentemperatur von Lebensmitteln während des Garens. Der Kerntemperaturfühler darf nur bei gewissen Garfunktionen eingesetzt werden (Ober-/Unterhitze, Heißluft, Umluft, Grill + Heißluft, 6th Sense Fleisch und 6th Sense Maxicooking).

Es ist äußerst wichtig, den Fühler korrekt zu positionieren, um perfekte Garergebnisse zu erzielen. Den Kerntemperaturfühler vollständig in den fleischigsten Teil des Fleisches einführen, dabei Knochen und fettige Stellen vermeiden.

Für Geflügel muss der Kerntemperaturfühler seitlich in die Mitte der Brust eingeführt werden. Dabei ist sicherzustellen, dass die Spitze nicht in einem Hohlraum steckt. Prüfen Sie im Fall von Fleisch mit sehr unregelmäßiger Dicke, ob dieses korrekt

gewart wurde, bevor es dem Gerät entnommen wird. Schließen Sie das Ende des Fühlers in der Öffnung an der rechten Wand des Backofeninnenraums an. Wenn der Kerntemperaturfühler an den Backofeninnenraum angesteckt wird, ertönt ein Summer und das Display zeigt das Symbol und die Zieltemperatur.



Wenn der Kerntemperaturfühler während der Auswahl einer Funktion eingesteckt wird, wechselt das Display zur Standard-Zieltemperatur des



Kerntemperaturfühlers.


Drücken Sie  zum Starten des Einstellvorgangs. Drehen Sie den Knopf zum Einstellen der Zieltemperatur für den Kerntemperaturfühler. Zur Bestätigung drücken Sie .



Drehen Sie den Knopf zum Einstellen der gewünschten Backofentemperatur.

Drücken Sie  oder  zum Bestätigen und Starten des Garzyklus. Während des Garzyklus zeigt das Display die Zieltemperatur für den Kerntemperaturfühler. Wenn das Fleisch die eingestellte Zieltemperatur erreicht, wird der Garzyklus an und das Display zeigt „End“ (Ende).

Zum erneuten Starten des Garzyklus ab der Anzeige „End“, ist es möglich durch Drehen des Knopfes die Zieltemperatur für den Kerntemperaturfühler wie oben angegeben einzustellen. Drücken Sie  oder  zum Bestätigen und erneuten Starten des Garzyklus.

Anmerkungen: Während des Garzyklus mit dem Kerntemperaturfühler können Sie den Knopf drehen, um die Zieltemperatur für den Kernfühler zu ändern. Drücken Sie  zum Einstellen der Backofentemperatur. Sie können den Kerntemperaturfühler jederzeit einstecken, auch während eines Garzyklus. In diesem Fall müssen Sie die Parameter der Garfunktion erneut einstellen.

Wenn der Kerntemperaturfühler mit einer Funktion nicht kompatibel ist, schaltet der Backofen den Garzyklus ab und lässt einen Warnsummer ertönen. Stecken Sie in diesem Fall den Kerntemperaturfühler ab oder drücken Sie  zum Einstellen einer anderen Funktion. Startvorwahl und Vorheizphase sind mit dem Kerntemperaturfühler nicht kompatibel.

**. TASTENSPERRE**

Zum Sperren der Tastatur, die Taste  mindestens 5 Sekunden gedrückt halten.



Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.

Bitte beachten: Die Tastensperre kann auch bei laufendem Garvorgang aktiviert werden.

Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken der Taste  ausgeschaltet werden.

# 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 sind von der Menge des Garguts und von 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 diesem Vorgang 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 Süßspeisen 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 Obsttorte) 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.

















































































## PIZZA

Fetten Sie die Bleche leicht ein, damit auch der Pizzaboden knusprig wird. Verteilen Sie den Mozzarella nach zwei Dritteln der Garzeit auf der Pizza.

## 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 Aufgehzeit gegenüber dem Aufgehen bei Raumtemperatur (20-25 °C) um etwa ein Drittel. Die Aufgehzeit für 1 kg Pizzateig beginnt ab etwa einer Stunde.

# GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN.	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
<b>Hefekuchen / Rührteig</b>		-	170	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	4 1  
<b>Gefüllter Kuchen</b> (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1  
<b>Plätzchen / Kleingebäck</b>		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Ja	150 - 160	20 - 40	3 
		Ja	150 - 160	20 - 40	4 1  
<b>Beignets</b>		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Ja	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
<b>Meringue</b>		Ja	90	110 - 150	3 
		Ja	90	130 - 150	4 1  
		Ja	90	140 - 160*	5 3 1   
<b>Pizza</b> (dünn, dick, Focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Ja	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
<b>Brotlaib</b> 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
<b>Brötchen</b>		-	180 - 220	30 - 50	3 
<b>Brot</b>		Ja	180 - 220	30 - 60	4 1  
<b>Tiefkühlpizza</b>		-	250	10 - 20	2 
		Ja	250	10 - 20	4 1  
<b>Herzhaftes Gebäck</b> (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	2 
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Ja	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   
<b>Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck</b>		Ja	190 - 200	20 - 30	3 
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Ja	180 - 190	20 - 40*	5 3 1   
<b>Lasagne / Kuchen</b>		-	190 - 200	40 - 65	3 
<b>Nudelaufbau / Cannelloni</b>		-	190 - 200	25 - 45	3 

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN.	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Lamm / Kalb / Rind / Schwein 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		-	170	110 - 150	2
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Puter / Gans 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Fisch gebacken / in Folie (Filets, ganz)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (hoch)	3 - 6	5
Fischfilets / Steaks		-	2 (mittel)	20 - 30***	4  3
Bratwürste / Grillspieße / Rippchen / Hamburger		-	2- 3 (mittel - hoch)	15 - 30***	5  4
Brathähnchen 1-1,3 Kg		-	2 (mittel)	55 - 70**	2  1
Roastbeef englisch 1 kg		-	2 (mittel)	35 - 50**	3
Lammkeule / Schweinshaxe		-	2 (mittel)	60 - 90**	3
Bratkartoffeln		-	2 (mittel)	35 - 55**	3
Gemüsegratin		-	3 (hoch)	10 - 25	3
Komplette Mahlzeit: Obsttorte (Einschubebene 5)/ Lasagne (Einschubebene 3)/Fleisch (Einschubebene 1)		Ja	190	40 - 120*	5  3  1
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50 - 120*	4  1
Fleisch & Kartoffeln		Ja	200	45 - 120*	4  1
Fisch & Gemüse		Ja	180	30 - 50	4  1
Gefüllte Bratenstücke		-	200	80 - 120*	3
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)		-	200	50 - 120*	3

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

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

\*\*\* Das Gargut nach halber Garzeit wenden

Anmerkungen: Die Funktion 6th Sense „Backwaren/Torten“ verwendet nur Ober- und Unterhitze, ohne Heißluft. Das Vorheizen ist nicht erforderlich.

FUNKTIONEN						
	Ober-/Unterhitze	Grill	Grill + Heißluft	Heißluft	Umluft	Eco Heißluft
AUTOMATIK-FUNKTIONEN						
	Auflauf	Fleisch	Maxi Garen	Brot	Pizza	Backwaren/Torten
ZUBEHÖR						
	Rost	Ofenform oder Kuchenform auf Rost	Fettpfanne/Backblech oder Bräter auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	

# WARTUNG UND REINIGUNG

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

**Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende 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.
- Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden. 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 er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt

entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm auswaschen.

- Bei hartnäckigen Verschmutzungen auf den Innenflächen empfehlen wir für optimale Reinigungsergebnisse die Ausführung der automatischen Reinigungsfunktion.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden .

## ZUBEHÖRTEILE

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.

## AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

- 1.** Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
- 2.** Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.
- 3.** Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

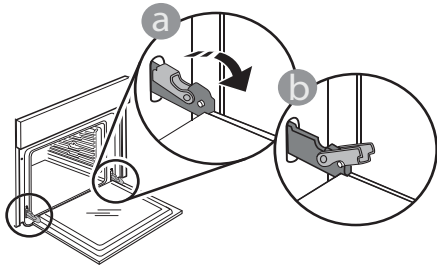
Bitte beachten: Nur Lampen mit 20-40 W/230 ~ V, Typ G9°C, T 300°C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

-Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

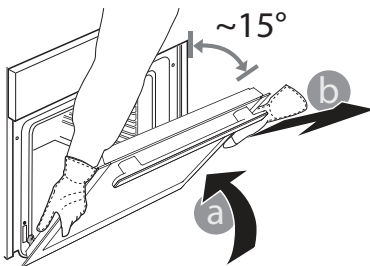


## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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 Hände festhalten – diese nicht am Griff festhalten.

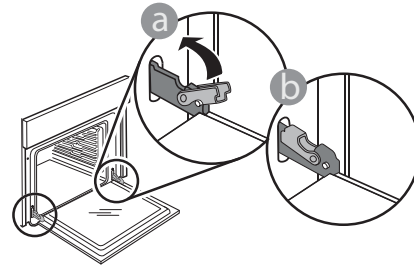


Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

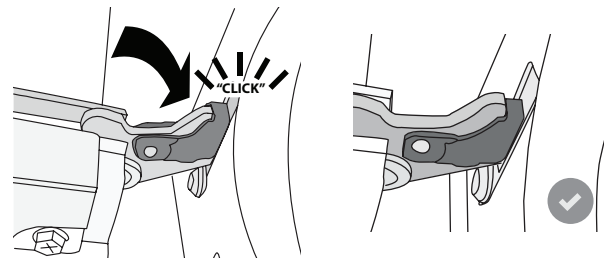


3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

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.

# 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.
Die Tür lässt sich nicht öffnen.	Störung in der Türverriegelung. Der Reinigungszyklus läuft.	Das Gerät aus- und wieder einschalten, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt. Das Ende der Funktion abwarten und den Ofen abkühlen lassen.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.	Softwareproblem.	Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.

## TECHNISCHE DATEN

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

## WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTLICH?

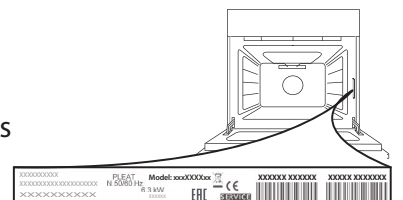
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Die Gebrauchsanleitung von unserer Internetseite [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) runterladen (es kann der QR-Code verwendet werden), dabei den Produkthandelscode angeben.



> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren.

## UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

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



## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### BELANGRIJK MOET WORDEN GELEZEN EN IN ACHT GENOMEN

Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken deze veiligheidsinstructies. Houd ze binnen handbereik voor toekomstige raadpleging.

Deze instructies en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden opgevolgd. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van het niet opvolgen van deze veiligheidsinstructies, oneigenlijk gebruik van het apparaat of een foute instelling van de regelknoppen.

⚠ Kleine kinderen (0-3 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden. Jonge kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden, tenzij ze constant onder toezicht staan. Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over veilig gebruik en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

⚠ WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Voorkom aanraking van verwarmingselementen. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.

⚠ Raak de oven niet aan tijdens de pyrolysecyclus (zelfreiniging) - gevaar voor brandwonden. Kinderen en dieren moeten uit de buurt blijven tijdens en na de pyrolysecyclus (tot het vertrek volledig verlucht is). Overtollig vuil, en met name olie en vet, moet verwijderd worden uit de ovenruimte vooraleer de pyrolysecyclus te starten. Laat geen accessoires of materiaal in de ovenruimte liggen tijdens de pyrolysecyclus.

⚠ Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de pyrolysecyclus - gevaar voor brandwonden.

⚠ Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten. Wanneer het apparaat geschikt is voor het gebruik van een thermometer gebruik dan uitsluitend de gaarthermometer die voor deze oven wordt aanbevolen - gevaar voor brand.

⚠ Houd kleding of andere brandbare materialen uit de buurt van het apparaat tot alle onderdelen

van het apparaat helemaal zijn afgekoeld - risico voor brand. Let altijd goed op wanneer u voedsel bereid dat rijk is aan vet, olie of wanneer alcoholische dranken toegevoegd worden - risico voor brand. Gebruik ovenwanten om kookpotten en accessoires te verwijderen. Op het einde van de bereiding, open de deur van de oven voorzichtig zodat hete lucht of dampen geleidelijk aan kunnen ontsnappen - risico voor brandwonden. De ventilatieroosters voor warme lucht aan de voorkant van de oven mogen niet geblokkeerd worden - risico voor brand.

⚠ Let goed op wanneer de ovendeur open staat of omlaag geklapt is om te voorkomen dat u er tegen stoot.

### TOEGESTAAN GEBRUIK

⚠ VOORZICHTIG: Het apparaat is niet geschikt voor inwerkingstelling met een externe schakelaar zoals een timer, of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

⚠ Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige toepassingen zoals : personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkomgevingen; landbouwbedrijven; klanten in hotels, motels, bed & breakfasts en andere residentiële omgevingen.

⚠ Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van kamers).

⚠ Dit apparaat is niet voor professioneel gebruik bedoeld. Gebruik het apparaat niet buiten.

⚠ Bewaar geen explosief of ontvlambaar materiaal (vb. benzine of spuitbussen) in of naast het apparaat - risico voor brand.

### INSTALLATIE

⚠ Het apparaat moet verplaatst en geïnstalleerd worden door twee of meer personen - gevaar voor letsel. Gebruik handschoenen tijdens het uitpakken en installeren - gevaar voor snijwonden.

⚠ Laat de installatie, m.i.v. de aansluiting op het waternet (indien van toepassing) en de elektrische aansluitingen en reparaties door een gekwalificeerd technicus verrichten. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding. Houd kinderen uit de buurt van de installatieplaats. Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de dichtstbijzijnde Consumentenservice. Na de installatie moet het verpakkingsmateriaal (plastic, piepschuim enz.) buiten het bereik van kinderen bewaard worden - risico voor verstikking. Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert - risico voor elektrocutie. Tijdens de installatie dient u ervoor te zorgen dat het apparaat de voedingskabel niet beschadigd - risico voor brand of elektrocutie.

Activeer het apparaat alleen als de installatie is voltooid.

⚠ Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit en verwijder alle spaanders en zaagresten voordat u het apparaat plaatst. De minimale opening tussen het werkblad en de bovenkant van de oven mag niet geblokkeerd worden - risico voor brandwonden.

Haal de oven pas voor de installatie van de piepschuim bodem.

⚠ Het onderste gedeelte van het apparaat mag niet meer toegankelijk zijn na de installatie - risico voor brandwonden.

⚠ Installeer het apparaat niet achter een decoratieve deur - Brandgevaar.

### **ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN**

⚠ Het typeplaatje bevindt zich op de voorrand van de oven en is zichtbaar wanneer de ovendeur openstaat.

⚠ Het moet mogelijk zijn het apparaat van het elektriciteitsnet af te koppelen door de stekker uit het stopcontact te halen of via een meerpolige netschakelaar die bovenstrooms van het stopcontact is geplaatst conform de bedradingsvoorschriften en het apparaat dient geaard te zijn conform de nationale veiligheidsnormen voor elektriciteit.

⚠ Gebruik geen verlengsnoeren, meervoudige stopcontacten of adapters. Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker. Raak het apparaat niet aan wanneer u nat bent of op blote voeten staat. Gebruik dit apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is.

⚠ Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of gekwalificeerd personeel om risico's te voorkomen - risico voor elektrocutie.

⚠ Wend u tot een erkend servicecentrum indien de stroomkabel vervangen moet worden.

### **REINIGEN EN ONDERHOUD**

⚠ WAARSCHUWING: Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert; gebruik geen stoomreinigers - risico van elektrocutie.

⚠ Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de ruit, aangezien het glas daardoor bekrast kan raken, waardoor het kan breken.

⚠ Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld, voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert - gevaar voor brandwonden.

⚠ WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit vooraleer de lamp te vervangen - risico voor elektrocutie.

### **VERWERKING VAN DE VERPAKKING**

De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals door het recyclingssymbool wordt aangegeven. De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking.

### **AFDANKEN VAN HUISHOUDELIJKE APPARATUUR**

Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht. Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgedankt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen. Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

### **TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN**

Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept. Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warme beter opnemen. Gerechten die lang in de oven moeten staan, blijven nog doorgaren nadat de oven uitgeschakeld is.

Standaardcyclus (PYRO-REINIGEN): is geschikt voor de reiniging van een zeer vuile oven. Energiebesparende cyclus (PYRO EXPRESS/ECO) - Alleen bij bepaalde modellen - : die circa 25% minder energie verbruikt dan de standaardcyclus. Schakel deze functie met regelmatige intervallen in (nadat u minimaal 2-3 keer achter elkaar vlees heeft gebraden in de oven).

### **ECO DESIGN VERKLARING**

Dit apparaat voldoet aan de vereisten voor ecologisch ontwerp van de Europese verordeningen nr. 65/2014 en 66/2014 in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-1.

# SNELLE REFERENTIE GIDS



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

Voor meer informatie en support, gelieve uw product te registreren op [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

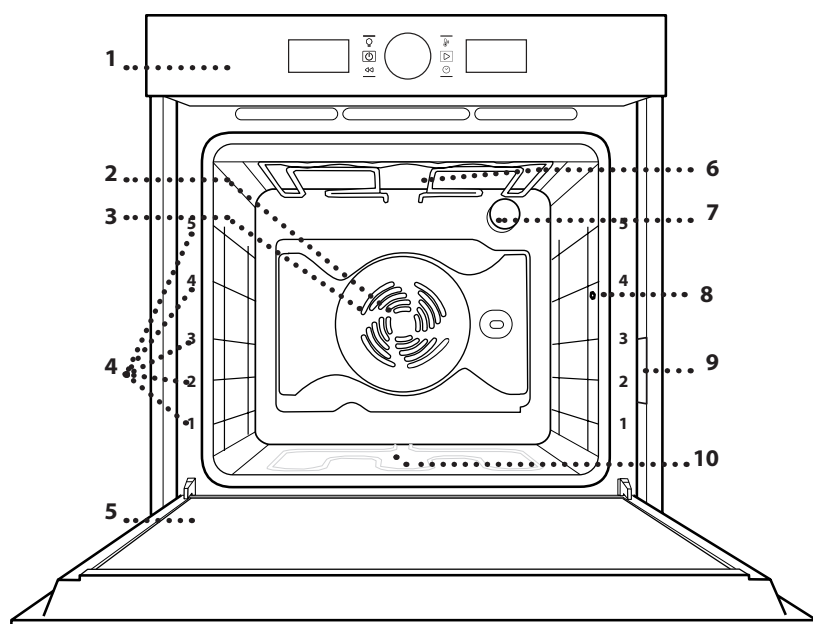


U kunt de Veiligheidsinstructies en de Gids voor Gebruik en Onderhoud downloaden van onze website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) en de instructies aan de achterzijde van dit boekje opvolgen.



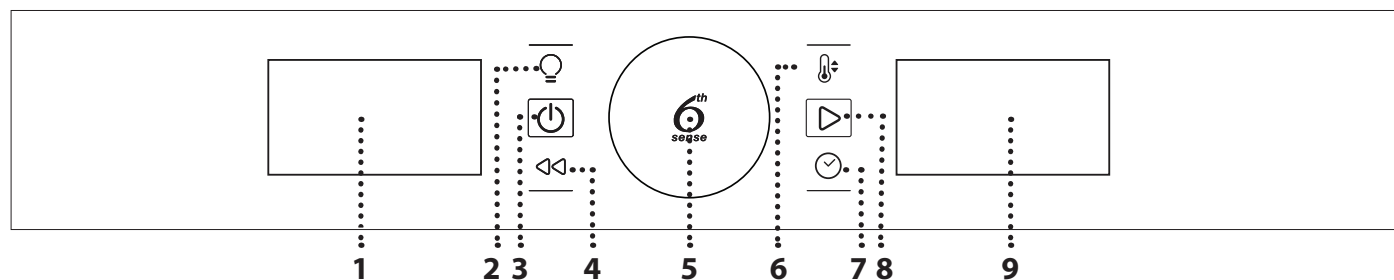
**Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor  
Gezondheid en Veiligheid.**

## PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
4. Roostergeleiders (het niveau staat aangegeven op de voorkant van de
5. Deur
6. Bovenste verwarmingselement/grill
7. Lamp
8. Punt voor aanbrengen van gaarthermom (indien bijgeleverd)
9. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
10. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

## BEDIENINGSPANEEL



### 1. LINKER DISPLAY

### 2. LAMPJES

Om de lamp aan/uit te zetten.

### 3. AAN/UIT


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

### 4. TERUG

Om bij het configureren van de instellingen terug te keren naar het

vorige menu.

### 5. DRAAIKNOP / 6TH SENSE TOETS

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

### 6. TEMPERATUUR

Om de temperatuur in te stellen.

### 7. TIJD

Voor het instellen of wijzigen van de tijd en het aanpassen van de bereidingstijd.

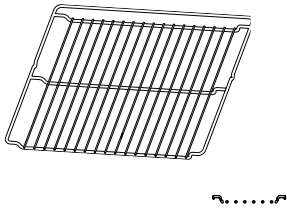
### 8. START

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

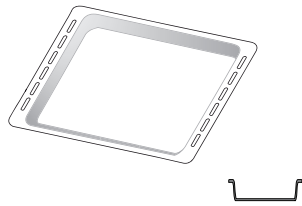
### 9. RECHTER DISPLAY

# ACCESSOIRES

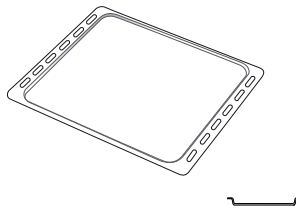
## ROOSTER



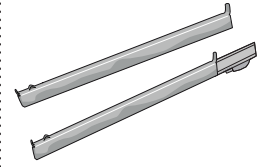
## OPVANGBAK



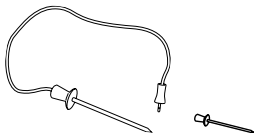
## BAKPLAAT



## SCHUIFRAILS (ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)



## GAARTHERMOM (ALLEEN BIJ ENKELE MODELLEN)



Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model.  
Bij de Whirlpool Consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

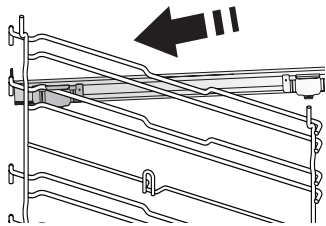
## PLAATSEN VAN HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES

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.

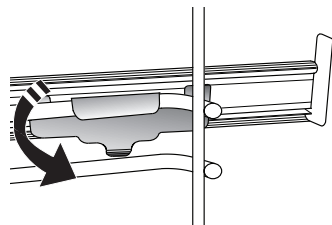
## DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN (INDIEN AANWEZIG)

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



Bevestig de bovenste klem van de rail naar de roostergeleider en schuif deze zo ver mogelijk. 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 lopers vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau.




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


## DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN


. Om de roostergeleiders te verwijderen tilt u de geleiders op en daarna trekt u het onderste deel voorzichtig uit de zitting: De roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.

. Om de geleiders opnieuw te plaatsen moeten ze eerst terug in hun bovenste zitting worden geplaatst. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken.

# FUNCTIES

 **CONVENTIONEEL**  
Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.

 **GRILL**  
Voor het grillen van karbonades, kebab 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.

 **HETE LUCHT**  
Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op verschillende steunhoogtes (maximaal drie) die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.

 **CONVECTIEBAKKEN**  
Voor de bereiding van vlees, bakken van taarten met vullingen of roosteren van gevulde groenten op één steunhoogte. Deze functie maakt gebruik van zachte ventilatie met tussenpozen, waardoor het voedsel niet te veel uitdroogt.



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

 **STOOFSCHOTELS**  
Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor pastagerechten geselecteerd.

 **VLEES**  
Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor vlees geselecteerd. Met deze functie wordt met tussenpozen de ventilator ingeschakeld op lage snelheid, om te voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt.

 **MAXI COOKING**  
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 een gelijkmatige bruining aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te erg te laten uitdrogen.


 **BROOD**  
Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten brood geselecteerd.

 **PIZZA**  
Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten pizza geselecteerd.


 **GEBAK EN TAARTEN**  
Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten taart geselecteerd.





## SPECIALE FUNCTIES

 **SNEL VOORVERWARMEN**  
Om de oven snel voor te verwarmen. Na de voorverwarming zal de oven automatisch de "Conventionele"-functie selecteren. Wacht tot het einde van de voorverwarming alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.

 **TURBO GRILL**  
Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe. Het braadspit (indien aanwezig) kan met deze functie worden gebruikt.

 **ECO HETELUCHT\***  
Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt. Tijdens het gebruik van deze ECO-functie blijft de verlichting tijdens de bereiding uit. Voor het gebruik van de ECO-cyclus en daardoor een optimaler stroomverbruik, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is.

 **WARMHOUDEN**  
Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.

 **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.

 **AUTOMATISCHE REINIGING – PYRO**  
Voor het verwijderen van vetspatten, met een cyclus bij zeer hoge temperatuur (ca. 500 °C). U kunt kiezen tussen twee zelfreinigende cycli: A complete cycle (PYRO) and a shorter cycle (ECO). Het is raadzaam om de snellere cyclus op regelmatige tijdstippen te gebruiken en de volledige cyclus alleen als de oven erg vuil is.

\* Functie gebruikt als referentie voor de verklaring van energie-efficiëntie in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 65/2014

# HET APPARAAT VOOR HET EERST GEBRUIKEN

## 1. DE TIJD REGELEN

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet.



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



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

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

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

## 2. INSTELLINGEN

De meeteenheid, temperatuur (°C) en nominale stroom (16 A) kan eventueel worden gewijzigd.

Wanneer de oven uit staat houdt u tenminste 5 seconden lang ingedrukt.



Draai aan de selectieknop om de gewenste meeteenheid te selecteren, druk daarna op om te bevestigen.



Draai aan de selectieknop om de nominale stroom te selecteren, druk daarna op om te bevestigen.

Let op: 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 A) heeft: Als uw huishouden een lager energieverbruik gebruikt, moet u deze waarde (13 A) verlagen.

## 3. 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.

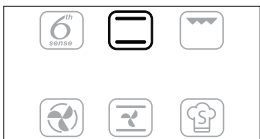
Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer één uur, ideaal met behulp van een functie met luchtcirculatie (bijvoorbeeld "Hete lucht" of "Convectiebakken"). Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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

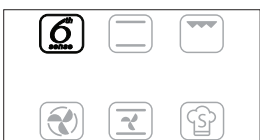
# DAGELIJKS GEBRUIK

## 1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

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



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



Draai aan de knop om de subfuncties op het rechter display te bekijken. Selecteer een functie en druk op om te bevestigen.

## 2. DE FUNCTIE INSTELLEN

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

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

### TEMPERATUUR/GRILLNIVEAU



Wanneer het °C/°F pictogram knippert op het display draai dan aan de knop om de waarde te veranderen, druk daarna op om te bevestigen en ga verder met het wijzigen van de instellingen die volgen (indien mogelijk).



U kunt tegelijkertijd ook het grillniveau instellen (3 = hoog, 2 = gemiddeld, 1 = laag).



Let op: Zodra de functie is gestart kunt u de temperatuur of het grillniveau wijzigen door op  te drukken of rechtstreeks aan de knop te draaien.



## DUUR



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


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

In dit geval kunt u niet het einde van de bereidingstijd instellen door een uitgestelde start te programmeren.

Let op: U kunt de bereidingstijd die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op  te drukken: Draai aan de knop om het uur te wijzigen en druk op  om te bevestigen.

## INSTELLEN VAN EINDE BEREIDING/ UITGESTELDE START

Bij veel functies kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd.

Wanneer de eindtijd gewijzigd kan worden wordt op het display weergegeven wanneer de functie afgelopen zou moeten zijn, terwijl het  pictogram knippert.



Draai eventueel aan de knop om de gewenste eindtijd van de bereiding in te stellen en druk dan op  om te bevestigen en 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 de knop gebruiken om de geprogrammeerde eindtijd te wijzigen.

Druk op  of  voor het wijzigen van de instellingen voor temperatuur en bereidingstijd. Druk op  om te bevestigen wanneer het klaar is.

Let op: Startuitstel is niet beschikbaar voor de functies Grill en Turbo Grill.

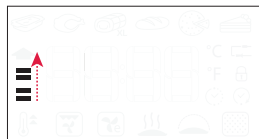
## 3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

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

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

## 4. VOORVERWARMEN

Een aantal functies hebben een fase voor het voorverwarmen van de oven: Zodra de functie is begonnen wordt op het display aangegeven dat de voorverwarmingsfase is ingeschakeld.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft.



Open nu de deur open, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start het bereiden door  in 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 onderbroken.


De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase.

De door u gewenste temperatuur kan altijd met behulp van de knop worden gewijzigd.

## 5. EINDE BEREIDINGSTIJD

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

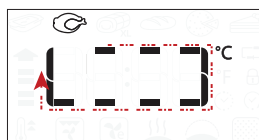


Voor het verlengen van de bereidingstijd zonder de instellingen te veranderen draait u aan de knop om een nieuwe bereidingstijd in te stellen en drukt u op  .

## 6th SENSE FUNCTIES

### HERSTEL TEMPERATUUR

Wanneer tijdens een bereidingscyclus de oventemperatuur daalt omdat de deur is geopend wordt er voor het herstellen van de originele temperatuur een speciale functie ingeschakeld. Tijdens het herstel van de temperatuur geeft het display een "slang-animatie" weer totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.



Wanneer er een geprogrammeerde bereidingscyclus aan de gang is wordt de bereidingstijd verlengd, afhankelijk van hoe lang de deur was geopend, voor het verkrijgen van de beste resultaten.

## . SPECIALE FUNCTIES

### . AUTOMATISCHE REINIGING – PYRO

**Raak de oven niet aan tijdens de Pyrocyclus. Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van de Pyrocyclus (totdat de ruimte klaar is met luchten).**

De accessoires moeten uit de oven worden gehaald voordat u de Pyrofunctie inschakelt (ook de roostergeleiders). 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 Pyrofunctie wordt gebruikt. De Pyro-functie alleen uitvoeren wanneer het apparaat erg vervuild is of tijdens het bereiden vieze geuren afgeeft.

Gebruik de speciale functies : draai aan de knop om  te selecteren op het menu en druk dan op  om te bevestigen.

Druk  om meteen de schoonmaak cyclus te starten, of draai de knop om de korte cyclus te selecteren (ECO).

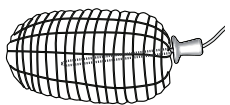
Druk op  om de reinigingscyclus onmiddellijk te starten of druk op  om de eindtijd/uitgestelde start in te stellen.

De oven zal de schoonmaak cyclus starten en de deur zal automatisch gesloten worden. Tijdens de pyrolyse reiniging kan de ovendeur niet worden geopend. Deze blijft vergrendeld totdat de temperatuur weer op een acceptabel niveau is. Tijdens en na het uitvoeren van de Pyrocyclus de ruimte luchten.

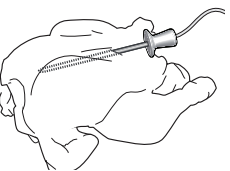
Let op: De duur en temperatuur van de reinigingscyclus kunnen niet ingesteld worden.

### . MET DE GAARTHERMOM (INDIEN BIJGELEVERD)

De bijgeleverde gaarthermom dient om de exacte temperatuur in het voedsel te meten tijdens de bereiding. De gaarthermom kan alleen in bepaalde bereidingsfuncties worden gebruikt (Conventioneel, Hete lucht, Convectiebakken, Turbo Grill, 6th Sense Vlees en 6th Sense Maxicooking).



De correcte plaatsing van de thermometer is belangrijk om het gewenste bereidingsresultaat te kunnen bereiken. Steek de thermometer volledig in het malste gedeelte van het stuk vlees, zonder daarbij botten of vette gedeeltes te raken.





Voor gevogelte moet de thermometer dwars, in het midden van de borst, geplaatst worden, waarbij u er op moet letten dat de punt niet in een holle

ruimte terecht komt. Indien het vlees erg onregelmatig gevormd is, moet u de bereiding controleren voordat u het gerecht uit de oven haalt. Sluit het uiteinde van de thermometer aan in de uitsparing in de rechterwand van de ovenruimte. Wanneer de gaarthermom op de ovenruimte aangesloten wordt, gaat een zoemer af en het display geeft het icoontje en de doeltemperatuur weer.







Als de gaarthermom wordt aangesloten tijdens de selectie van een functie, schakelt het display over naar de voorgeprogrammeerde doeltemperatuur van de gaarthermometer.


Druk op  om de instellingen te starten. Draai de knop rond om de doeltemperatuur van de gaarthermom in te stellen. Druk op  om te bevestigen.




Draai de knop rond om de ovenruimtetemperatuur in te stellen.

Druk op  of  om te bevestigen en het bereidingsprogramma te starten.


Tijdens het bereidingsprogramma geeft het display de doeltemperatuur van de gaarthermom weer. Wanneer het vlees de ingestelde doeltemperatuur bereikt, stopt het bereidingsprogramma en het display geeft "End" weer. Om het bereidingsprogramma opnieuw te starten vanaf "End" kunt u door aan de knop te draaien de doeltemperatuur van de gaarthermom bijstellen zoals eerder uitgelegd wordt. Druk op  of  om te bevestigen en het bereidingsprogramma opnieuw te starten.

Let op: tijdens een bereidingsprogramma met de gaarthermom kunt u aan de knop draaien om de doeltemperatuur van de gaarthermom te veranderen. Druk op  om de temperatuur van de ovenruimte af te stellen.

De gaarthermom kan op elk ogenblik worden ingebracht, ook tijdens een bereidingsprogramma. In dat geval dient u de parameters van de bereidingsfunctie opnieuw in te stellen.

Als de gaarthermom niet compatibel is met een functie, schakelt de oven het bereidingsprogramma uit en een alarmzoemer gaat af. Koppel in dat geval de gaarthermom los of druk op  om een andere functie in te stellen. De uitgestelde start en de voorverwarmingsfase kunnen niet met de gaarthermom worden gebruikt.


### . VERGRENDING

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



Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.

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

Om veiligheidsredenen kan de functie om het even wanneer uitgeschakeld worden door  in te drukken.

## 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. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmtijd (indien nodig). De bereidingstemperaturen 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 "Hete Lucht" kunt u tegelijkertijd verschillende gerechten bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten) op verschillende steunhoogtes. 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 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 steunhoogte 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.

### DESSERT

Bak fijn gebak met de statische functie op één steunhoogte.

Gebruik taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Voor bereiding op meerdere steunhoogtes 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 voorzigtiger.

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 verkruidmeel koekjes voordat u de vulling erin schenkt.

















































































### PIZZA

Vet de pizzavorm licht in voor een knapperige bodem. Verdeel na twee derde van de bereidingsduur de mozzarella over de pizza.

### 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.

# BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	BEREIDINGSTIJD (Min.)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
<b>Taarten / Cakes</b>		-	170	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	4 1  
<b>Gevulde taarten</b> (cheesecake, strudel, appeltaart)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1  
<b>Koekjes / Kleine taartjes</b>		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Ja	150 - 160	20 - 40	3 
		Ja	150 - 160	20 - 40	4 1  
<b>Soesjes</b>		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Ja	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
<b>Meringues</b>		Ja	90	110 - 150	3 
		Ja	90	130 - 150	4 1  
		Ja	90	140 - 160*	5 3 1   
<b>Pizza</b> (Dun, dik, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Ja	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
<b>Heel brood</b> 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
<b>Broodjes</b>		-	180 - 220	30 - 50	3 
<b>Brood</b>		Ja	180 - 220	30 - 60	4 1  
<b>Diepvriespizza's</b>		-	250	10 - 20	2 
		Ja	250	10 - 20	4 1  
<b>Hartige taarten</b> (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	2 
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Ja	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   
<b>Pasteitjes / bladerdeeghapjes</b>		Ja	190 - 200	20 - 30	3 
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Ja	180 - 190	20 - 40*	5 3 1   
<b>Lasagne/Hartige taartjes</b>		-	190 - 200	40 - 65	3 
<b>Gebakken Pasta/Cannelloni</b>		-	190 - 200	25 - 45	3 

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	BEREIDINGSTIJD (Min.)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Gebr. varkensvlees met korst 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kip / Konijn / Eend 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Kalkoen / gans 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (hoog)	3 - 6	5
Visfilet / moten vis		-	2 (Medium)	20 - 30***	4 3
Worstjes / Kebab / spareribs / hamburgers		-	2 - 3 (Medium - Hoog)	15 - 30***	5 4
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2 (Medium)	55 - 70**	2 1
Rosbief rosé 1 kg		-	2 (Medium)	35 - 50**	3
Lamsbout / schenkel		-	2 (Medium)	60 - 90**	3
Geb. aardappelen		-	2 (Medium)	35 - 55**	3
Gegratin. groenten		-	3 (hoog)	10 - 25	3
Complete maaltijd: Vruchtentaart (niveau 5) / lasagne(niveau 3) / vlees(niveau 1)		Ja	190	40 - 120*	5 3 1
Lasagne en vlees		Ja	200	50 - 120*	4 1
Vlees en aardappelen		Ja	200	45 - 120*	4 1
Vis & Groenten		Ja	180	30 - 50	4 1
Gevulde braadstukken		-	200	80 - 120*	3
Vleesstukken (konijn, kip, lam)		-	200	50 - 120*	3

\* Geschatte tijdsduur: Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

\*\*Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig).

\*\*\* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

Let op: De 6th Sense functie "Gebak en taarten" gebruikt alleen de bovenste en de onderste verwarmingselementen zonder heteluchtcirculatie. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

FUNCTIES						
	Conventioneel	Grill	Turbo Grill	Hete lucht	Convectiebakken	Eco HeteLucht
AUTOMATISCHE FUNCTIES						
	Stoofschotels	Vlees	Maxi Cooking	Brood	Pizza	Gebak en taarten
ACCESSOIRES						
	Rooster	Ovenschaal of taartvorm op het rooster	Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Ovenschaal	Opvangbak met 500 ml water	

# ONDERHOUD EN REINIGING

**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. Droog af 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.

- Als hardnekkig vuil zich op de interne oppervlakken bevindt, is het raadzaam de functie automatische reiniging uit te voeren voor optimale reinigingsresultaten.
- 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.

## VERVANGEN VAN HET LAMPJE

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp.
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

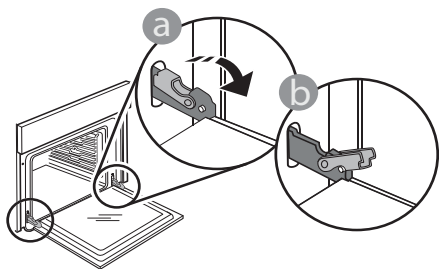
Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C. De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009). De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.  
- Raak de halogeenlampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

## DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

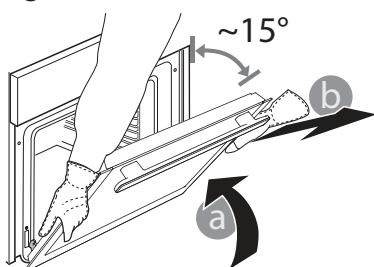
**1.** Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.

**2.** Sluit de deur zo ver mogelijk.

Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep.



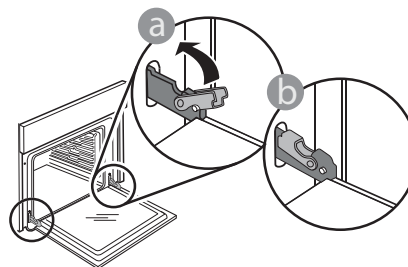
Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat het loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.



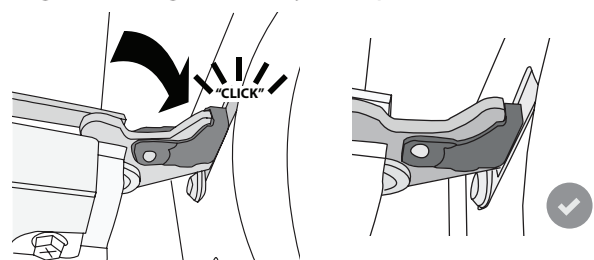
**3.** Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

**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.



Zachtjes drukken, 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.

# PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Koppel het los van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
De deur is geblokkeerd.	Storing aan het deurslot. Reinigingscyclus bezig.	Zet de oven aan en weer uit, om te controleren of het probleem is opgelost. Wacht totdat de functie voltooid is en de oven is afgekoeld.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer of letter.	Softwareprobleem.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".

## PRODUCT

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

## HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD VERKRIJGEN

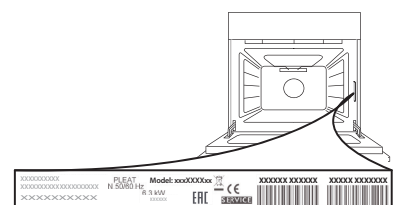
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op onze website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (u kunt deze QR-code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.



> U kunt ook contact opnemen met onze Consumentenservice.

## CONTACT OPNEMEN MET CONSUMENTENSERVICE

Onze contactgegevens staan in de garantiehandleiding.  
Wanneer u contact opneemt met de Consumentenservice gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.





## SIKKERHEDSREGLER

### VIGTIGE OPLYSNINGER, DER SKAL LÆSES OG OVERHOLDES

Læs disse sikkerhedsanvisninger før apparatet tages i brug. Opbevar dem i nærheden til senere reference.

Disse anvisninger og selve apparatet er forsynet med vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal overholdes. Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar for manglende overholdelse af disse sikkerhedsregler, for u hensigtsmæssig brug af apparatet eller forkerte indstillinger.

⚠ Meget små børn (0-3 år) skal holdes på afstand af apparatet. Små børn (3-8 år) skal holdes på afstand af apparatet med mindre de er under konstant opsyn. Apparatet kan bruges af børn på 8 år og derover, og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, hvis disse er under opsyn eller er oplært i brugen af apparatet på en sikker måde og, hvis de forstår de involverede farer. Børn må aldrig lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

⚠ ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele kan blive varme, når apparatet er i brug. Der bør udvises forsigtighed for at undgå at røre apparatets opvarmede dele. Børn under 8 år skal holdes væk fra ovnen, medmindre de er under konstant opsyn.

⚠ Rør ikke ovnen under pyrolysecyklussen (selvrensning) - risiko for forbrændinger. Hold børn og dyr på afstand under og efter pyrolysecyklussen (indtil rummet er helt udluftet). Overdreven spild af især fedt eller olie skal fjernes fra ovnrummet før pyrolysecyklussen startes. Efterlad aldrig redskaber eller materiel i ovnrummet under pyrolysecyklussen.

⚠ Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal man kontrollere, at alle blussene eller kogepladerne er slukkede under pyrolysecyklussen - risici for forbrændinger.

⚠ Apparatet skal altid være under opsyn under tørring af madvarer. Hvis apparatet egner sig til stegetermometer, må du kun bruge et stegetermometer, der anbefales til ovnen - brandfare.

⚠ Hold klude eller andre brændbare materialer væk fra apparatet, indtil alle apparatets dele er fuldstændig afkølede - brandfare. Vær altid opmærksom under tilberedning af fødevarer med et højt indhold af fedt eller olie, eller hvis der skal tilsættes alkoholiske væsker - brandfare. Benyt ovnhandsker når pladerne eller tilbehøret skal tages ud. Åbn lågen forsigtigt ved tilberedningens afslutning, så den varme luft eller

damp ledes gradvist ud af ovnrummet - risiko for forbrændinger. Varmfluthullerne på ovnens forside må ikke blokeres - brandfare.

⚠ Pas på når ovnens låge står åben eller er lagt ned, for at undgå at støde på lågen.

### TILLADT BRUG

⚠ GIV AGT: Apparatet er ikke beregnet til at blive startet ved hjælp af et eksternt tændingssystem, som f.eks. en timer, eller af et separat fjernbetjent system.

⚠ Dette produkt er beregnet til husholdningsbrug og lignende, så som: i køkkenet på arbejdspladser, kontorer og/eller forretninger På landbrugsejendomme; Af kunder på hoteller, moteller, bed & breakfast og andre beboelsesomgivelser.

⚠ Enhver anden brug er forbudt (f.eks. opvarmning af rum).

⚠ Dette apparat er ikke beregnet til erhvervsbrug. Brug ikke apparatet udendørs.

⚠ Opbevar aldrig eksplosionsfarlige eller brændbare stoffer (f.eks. benzin eller spraydåser) i eller i nærheden af apparatet - brandfare.

### INSTALLATION

⚠ Flytning og opstilling af apparatet skal foretages af to eller flere personer - risiko for skader. Brug beskyttelsehandsker under udpakning og installation - snitfare.

⚠ Installation, inklusive vandforsyning (om forudset), elektriske tilslutninger, og reparation skal udføres af en kvalificeret tekniker. Reparér eller udskift ingen af apparatets dele, medmindre dette specifikt er anført i brugsvejledningen. Hold børn væk fra installationsområdet. Kontrollér, at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten. Kontakt forhandleren eller den nærmeste serviceafdeling, hvis der skulle opstå problemer. Efter installation skal emballagen (plastik-, flamingodele etc.) opbevares udenfor børns rækkevidde - kvælningrisiko. Træk stikket ud af stikkontakten, før der udføres nogen form for installationsindgreb - risiko for elektrisk stød. Kontrollér at apparatet ikke beskadiger elkablet under installationen - brandfare eller risiko for elektrisk stød. Aktiver kun apparatet, når installationen er fuldendt.


⚠ Skær køkkenelementet til, så det passer, før apparatet installeres i skabet, og fjern omhyggeligt eventuel savsmuld og træspåner. Bloker ikke mellemrummet mellem køkkenbordet og ovnens øvre kant - brandfare.


Fjern først polystyrenskumunderlaget når ovnen skal installeres.


⚠ Der må ikke være adgang til apparatets nederste del efter opstillingen - risiko for forbrændinger.


⚠ Installér ikke apparatet bag en pyntelåge - Brandfare.


## ADVARSLER OM ELEKTRICITET

 Typepladen er anbragt på forkanten af ovnen (synlig, når lågen er åben).


 Strømforsyningen skal kunne afbrydes enten ved at tage stikket ud eller ved hjælp af en multi-polet afbryder, der er anbragt før stikkontakten i henhold til el-reglerne, og apparatet skal jordforbindes i overensstemmelse med nationale sikkerhedsstandarder for elektrisk materiel.


 Der må ikke anvendes forlængerledninger eller multistikdåser. Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele. Rør aldrig ved apparatet, hvis du er våd eller har bare fødder. Anvend ikke dette apparat, hvis strømkablet eller stikket er beskadiget, hvis apparatet ikke fungerer korrekt, eller hvis det er beskadiget, eller har været tabt på gulvet.


 Eventuel udskiftning af el-kablet skal foretages af en autoriseret tekniker eller af en tilsvarende kvalificeret person, for at undgå fare for personskade - risiko for elektrisk stød.

 Kontakt et autoriseret servicecenter hvis strømkablet skal skiftes ud.

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE


 ADVARSEL: Kontrollér at apparatet er slukket og at stikket er trukket ud af stikkontakten, før der udføres nogen form for vedligeholdelsesindgreb; Anvend aldrig damprensere - risiko for elektrisk stød.

 Brug ikke stærke slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til at rengøre glasruden i lågen, da de kan ridse overfladen og ødelægge glasset.


 Sørg for, at apparatet er kølet af, inden der foretages nogen form for rengøring eller vedligeholdelse - risiko for forbrændinger.

 ADVARSEL: Sluk for apparatet, før du skifter pæren - risiko for elektrisk stød.

## BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGEN

Emballagen kan genbruges 100% og er mærket med genbrugssymbolet . Emballagen bør derfor ikke efterlades i miljøet, men skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler.

## BORTSKAFFELSE AF HUSHOLDNINGSAPPARATER

Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges. Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald. Kontakt de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller den forretning, hvor apparatet er købt, for at indhente yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater. Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU, Affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre, at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper man med til at forhindre negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden. Symbolet  på produktet eller den ledsagende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men at det skal afleveres på nærmeste opsamlingscenter for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

## RÅD OM ENERGIBESPARELSE

Ovnen skal kun forvarmes, hvis det angives i tilberedningstabellen eller i opskriften. Anvend mørke forme med emalje, da de absorberer varmen bedre. Tilberedningen af retter, der kræver lang tilberedning, fortsætter.

Standardprogram (PYROLYSE): Er egnet til rensning af en meget snavset ovn. Økonomisk program (HURTIG/ØKO PYROLYSE) - kun på visse modeller - : Bruger cirka 25% mindre energi end standardprogrammet. Aktivér programmet regelmæssigt (når der er blevet tilberedt kød 2 eller 3 gange i træk).

## ERKLÆRING OM MILJØVENLIGT DESIGN

Dette apparat opfylder kravene om miljøvenligt design i Rådets forordninger nr. 65/2014 og nr. 66/2014 i overensstemmelse med den Europæiske standard EN 60350-1.

# DAGLIG BRUGERVEJLEDNING



## TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT

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

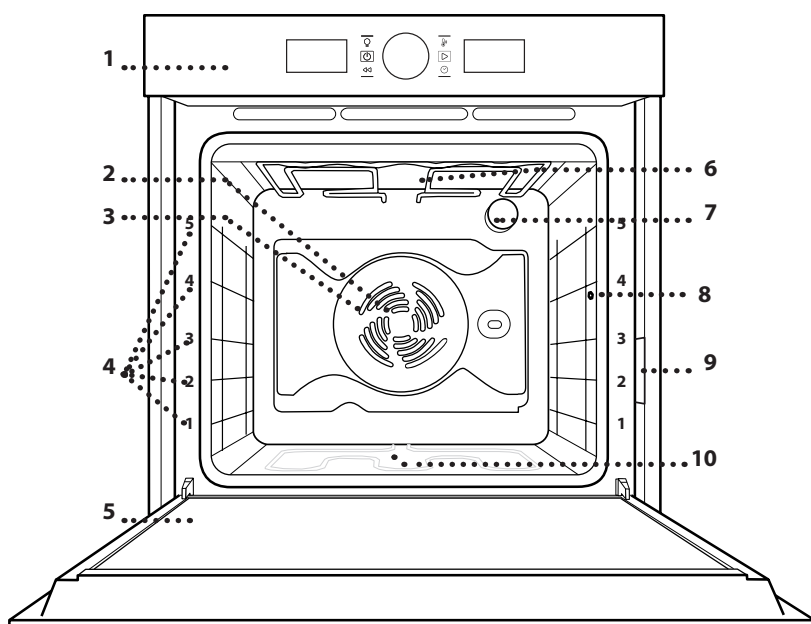


Du kan downloade Sikkerhedsforskrifterne og Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra vores website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) ved at følge anvisningerne på bagsiden af denne brochure.



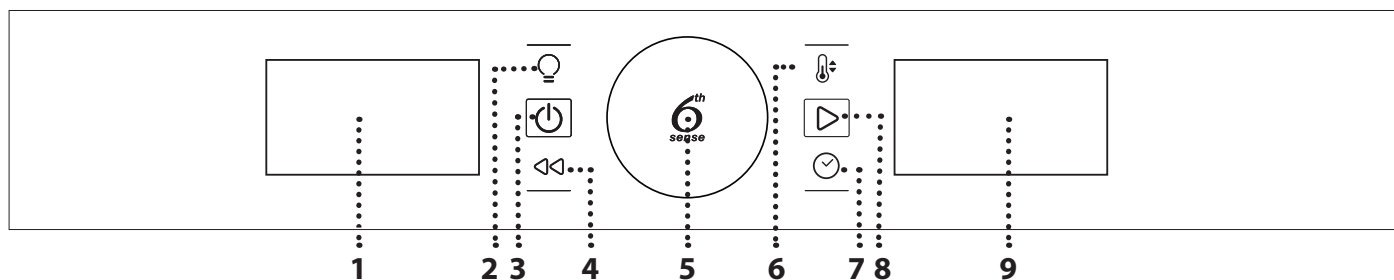
Læs Sundheds- og sikkerhedsvejledningen grundigt, før apparatet tages i brug.

## PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
4. Skinner (niveaulet vises på ovnens forside)
5. Ovnlåge
6. Øverste varmelegeme/grill
7. Lampe
8. Stegetermometerets isætningspunkt (afhængigt af model)
9. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
10. Nederste varmelegeme (ikke synligt)

## BETJENINGSPANEL



### 1. VENSTRE DISPLAY

### 2. LYS

Til tænding/slukning af lampen.

### 3. TÆND/SLUK


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

### 4. TILBAGE

Bruges til at vende tilbage til den forrige menu under konfiguration

af indstillingerne.

### 5. DREJEKNAP / KNAPPEN 6TH SENSE

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

### 6. TEMPERATUR

Til indstilling af temperaturen.

### 7. KLOKESLÆT

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

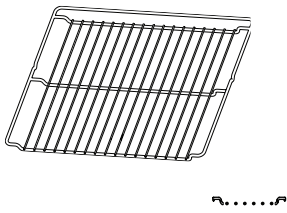
### 8. START

Bruges til at starte funktioner og bekræfte indstillinger.

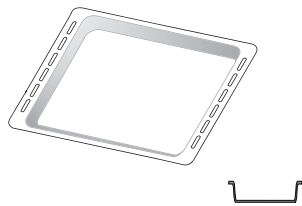
### 9. HØJRE DISPLAY

# TILBEHØR

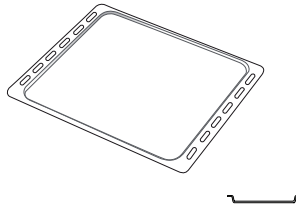
## RIST



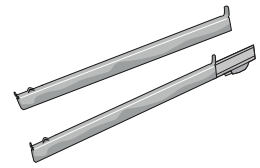
## DRYPPEBAKKE



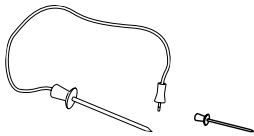
## BAGEPLADE



## GLIDESKINNER (KUN PÅ VISSE MODELLER)



## STEGETERMOMETER (KUN PÅ VISSE MODELLER)



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

### ISÆTNING AF 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.

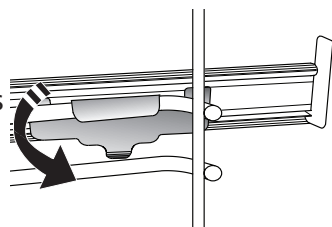
### MONTERING AF GLIDESKINNER (AFHÆNGIGT AF MODEL)

Tag skinnerne ud af ovnen og fjern den beskyttende plast fra glideskinnerne.



Fastgør glideskinnens øverste klemme til skinnen, og skub den så langt, den kan. 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.

### AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

. For at tage skinnerne ud skal du løfte dem op og derefter forsigtigt trække den nederste del ud af lejet: Nu kan du tage skinnerne ud.

Når skinnerne genmonteres, skal de først sættes i det øvre leje. Skub dem ind i ovnrummet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på plads i det nederste leje.

# FUNKTIONER

## OVER-/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.

## GRILL

Til grilning af bøffer, kebab og medisterpølse, til gratinering af grøntsager og ristning af brød. 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.

## VARMLUFT

Til at tilberede forskellig slags mad, som kræver den samme tilberedningstemperatur, på forskellige ribber (maks. tre) samtidigt. Denne funktion kan anvendes til tilberedning af forskellige retter, uden at lugten overføres fra den ene til den anden.

## VARMLUFTSBAGNING

Til tilberedning af kød, bagning af kager med fyld eller tilberedning af fyldte grøntsager på kun én ribbe. Denne funktion bruger mild, intermitterende luftcirkulation for at forebygge, at maden bliver for tør.



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

### GRYDERET

Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til pastaretter.

### KØD

Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til kød. Denne funktion aktiverer jævnligt blæseren ved lav hastighed, for at undgå at kødet bliver for tørt.

### MAXI TILBEREDNING

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.

### BRØD

Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til alle typer brød.

### PIZZA

Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til alle typer pizza.

### BAGVÆRK

Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til alle typer af kager.



## SPECIALFUNKTIONER

### HURTIG FORVARME

Til hurtig forvarmning af ovnen. Ovnen vælger automatisk funktionen "Over-/undervarme", når forvarmningen er fuldført. Afvent forvarmningens afslutning, før der sættes fødevarer i ovnen.

### TURBO GRILL

Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand. Drejespiddet (hvis det findes) kan anvendes til denne funktion.

### ØKO-VARMLUFT\*

Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Maden undgår at tørre for meget ud med skånsom, intermitterende luftcirkulation. Ved brug af denne ØKO funktion vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklussen, og med henblik på at optimere strømforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.

### HOLD VARM

Til at holde netop tilberedt mad varm og sprød.

### DEJHÆVNING

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

### AUTOMATISK RENGØRING - PYROLYSE

Til eliminering af stænk fra tilberedningen vha. en cyklus med en meget høj temperatur (cirka 500 °C).

Der står to selvrensningscyklusser til rådighed: en komplet funktion (PYRO) og en reduceret funktion (ØKO). Vi anbefaler at anvende den hurtigere cyklus med jævne mellemrum og kun den komplette cyklus, når ovnen er meget snavset.

\* Funktion, der anvendes som reference for energieffektivitetserklæringen i overensstemmelse med forordning (EU) nr. 65/2014

# FØRSTEGANGSBRUG AF APPARATET

## 1. INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET


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



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




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

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


Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser.

## 2. INDSTILLINGER


Om nødvendigt kan man ændre defaultmåleenhederne, temperatur (°C) og mærkestrøm (16 A).

Tryk og hold  trykket, for slukket ovn, i mindst 5 sekunder.



Drej på knappen, for at vælge måleenheden, og tryk så på , for at bekræfte.



Drej på knappen, for at vælge mærkestrømmen, og tryk så på , for at bekræfte.

Bemærk: Ovnen er programmeret til at bruge et elektrisk effektniveau, som er kompatibelt med en husstands forsyningsnet på over 3 kW (16 A): Hvis din husstand bruger mindre effekt, skal du reducere denne værdi (13 A).

## 3. VARM OVNEN

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 "Varmluftsbagning").

Følg anvisningerne, for at indstille funktionen korrekt.


Bemærk: Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

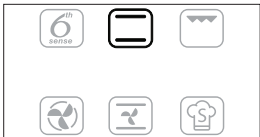
# DAGLIG BRUG

## 1. VÆLG EN FUNKTION

Når ovnen er slukket vises kun klokkeslættet på displayet.


Tryk og hold  trykket, for at tænde for ovnen.

Drej på knappen, for at se de disponible funktioner på displayet til venstre. Markér en og tryk på .



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



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


## 2. INDSTIL FUNKTIONEN

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den.

Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres, i rækkefølge.

### TEMPERATUR/GRILLNIVEAU



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

Man kan også indstille grillniveauet (3 = højt, 2 = medium, 1

= lavt) på samme tid.



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



#### VARIGHED



Når ikonet  blinker på displayet, anvendes justeringsknappen til at indstille tilberedningens varighed, og tryk så på  for at bekræfte.


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

I dette tilfælde kan man ikke indstille tilberedningens afslutningstidspunkt ved at programmere en udskudt start.


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

#### INDSTILLING AF TILBEREDNINGENS SLUTTID/ UDSKUDT START

I mange funktioner kan funktionens start udskydes, efter at have indstillet en tilberedningsvarighed, ved at programmere dens sluttid.

Hvis man kan ændre sluttiden vil displayet vise tidspunktet, som funktionen forventes at afslutte på, mens ikonet  blinker.






Drej om nødvendigt på knappen, for at indstille tilberedningens ønskede afslutningstidspunkt, og tryk herefter på , for at bekræfte og starte funktionen. Sæt 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.

Under ventetiden kan knappen anvendes til at ændre den programmerede sluttid.

Tryk på  eller , for at ændre indstillingen af temperatur og tilberedningstid. Tryk, når du er færdig, på , for at bekræfte.

Bemærk: Funktionen Udskudt start står ikke til rådighed for Grill og Turbo Grill funktionerne.

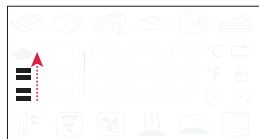
### 3. AKTIVER FUNKTIONEN

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

Du kan til enhver tid trykke og holde  trykket, for at stille den aktive funktion i pausetilstand.

### 4. FORVARME

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



Når denne fase er afsluttet, lyder der et hørbart signal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur.



Åbn herefter lågen, stil retten i ovnen, luk lågen og start tilberedningen ved at trykke på .

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket på en negativ måde.

Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil pausere den.


Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase.

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

### 5. ENDT TILBEREDNING

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



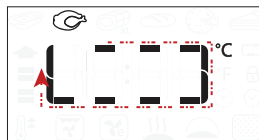
Tilberedningstiden kan forlænges uden at ændre indstillingerne, ved at dreje på knappen, for at indstille en ny tilberedningstid, og trykke på .

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

#### TEMPERATURGENOPRETTELSE

Hvis temperaturen i ovnen falder under en tilberedningscyklus, fordi lågen er blevet åbnet, aktiveres der automatisk en specialfunktion, for at genetablere den oprindelige temperatur.

Mens temperaturen genetables, vises der en "slange" animation på displayet, indtil den indstillede temperatur er oparbejdet.






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

**. SPECIALFUNKTIONER****AUTOMATISK RENGØRING - PYROLYSE**

**Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklingen. Hold børn og dyr væk fra ovnen under og efter (indtil ovnrummet har afsluttet udluftningen) udførelsen af pyrolysecyklingen.**

Fjern alt tilbehør fra ovnen, også skinnerne, før du kører pyrolysefunktionen. Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal man kontrollere, at alle blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensingscyklingen. For at opnå optimale rengøringsresultater skal det værste snavs fjernes med en fugtig klud, før pyrolysefunktionen anvendes. Kør kun pyrolysefunktionen, vis apparatet er meget snavset eller udsender ubehagelige lugte under tilberedning.

Tag adgang til specialfunktionerne  og drej på knappen, for at vælge  i menuen. Tryk herefter på , for at bekræfte.

Tryk på , for straks at starte rengøringscyklingen, eller drej på knappen, for at vælge den korte cyklus (ØKO).

Tryk på , for straks at starte rengøringscyklingen, eller tryk på , for at indstille sluttid/udskudt start.

Ovnen vil starte rengøringscyklingen og lågen låses automatisk.

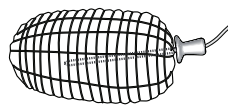
Ovnens låge kan ikke åbnes, når pyrolyserengøringen er i gang: Den forbliver låst, indtil temperaturen har nået et acceptabelt niveau. Udluft rummet under og efter pyrolysecyklingen.

Bemærk: Rengøringscyklussens varighed og temperatur kan ikke indstilles.

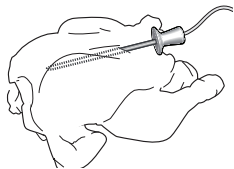
**. BRUG AF STEGETERMOMETERET (AFHÆNGIGT AF MODEL)**

Det medfølgende kødtermometer giver mulighed for at måle den nøjagtige, interne temperatur i maden under tilberedningen.

Kødtermometeret må kun anvendes til visse tilberedningsfunktioner (Konventionel, Forceret luft, Varmluftsbagning, Turbo Grill, 6th Sense Kød og 6th Sense Maxicooking).





Det er meget vigtigt at placere stegetermometeret korrekt for at opnå det ønskede tilberedningsresultat. Stik termometeret helt ind i den tykkeste del af kødstykket, og undgå kontakt med knogler og fedtvæv.



Ved fjerkræ skal termometeret stikkes ind på tværs i midten af brystet, og det må ikke ende med spidsen i et hulrum. I forbindelse med kød med ujævn tykkelse skal


tilberedningsgraden kontrolleres, før maden tages ud af ovnen. Slut stegetermometeret til i det tilhørende stik i ovnrummets højre væg. Når stegetermometeret er forbundet med stikket i ovnrummet, lyder der en summetone og ikonet og den fastsatte temperatur vises på displayet.




Hvis kødtermometeret sættes i stikket under markering af en funktion, vil displayvisualiseringen skifte til kødtermometerets defaultindstillede temperatur. Tryk på , for at starte indstillinger. Drej på knappen, for at indstille stegetermometerets temperatur. Tryk på , for at bekræfte.



Drej på knappen, for at indstille ovnrummets temperatur. Tryk på  eller , for at bekræfte og starte tilberedningscyklingen.


Under tilberedningscyklingen viser displayet stegetermometerets indstillede temperatur. Når kødet når op på den indstillede temperatur, stopper tilberedningscyklingen og "End" vises på displayet. Med henblik på at genstarte tilberedningscyklingen efter "End", kan man ved at dreje på knappen, justere stegetermometerets temperatur som anført ovenfor. Tryk på  eller , for at bekræfte og genstarte tilberedningscyklingen.

Bemærk: Under tilberedningscyklingen med stegetermometer, er det muligt at dreje på knappen, for at ændre stegetermometerets indstillede temperatur. Tryk på , for at justere ovnrummets temperatur.

Kødtermometeret kan sættes i når som helst, også under en tilberedningscyklus. Det er i sådanne tilfælde nødvendigt, at genindstille tilberedningsfunktionens parametre.

Hvis stegetermometeret ikke kan anvendes med en funktion vil ovnen slukke for tilberedningscyklingen og udsende en advarende summetone. I sådanne tilfælde skal stegetermometeret slås fra, eller tryk på , for at indstille en anden funktion. Start af den udsatte og forvarmede fase er ikke beregnet på brug af stegetermometer.

**. NØGLELÅS**

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



Gentag proceduren for at oplås tastaturet.

Bemærk: Tastblokeringen kan også aktiveres under tilberedningen.

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



## 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 velmagende. Bemærk venligst, at der skabes damp under denne handling. Lad stegen hvile i ovnen i 10-15 min efter endt tilberedning, eller pak den ind i alufolie.

Grill udskåret kød af ensartet tykkelse, så der opnås en ensartet tilberedning. Tykke kødstykker kræver længere tilberedningstid. Anbring derfor ribben på en af de laveste ribber, for at undgå at kødets overflade bliver brændt under grilningen. Vend kødet, når 2/3 af tilberedningstiden er gået. Åbn lågen forsigtigt, da der vil slippe varm damp ud.

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

### DESSERTER

Tilbered desserter med den konventionelle funktion 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 "Varmluftsbagning", til tilberedning af dessert med fugtigt fyld (frugt- eller ostetærter). Hvis tærtens bund er for fugtig, skal der anvendes en ribbe på et lavere niveau. Drys tærtebunden med rasp eller knust kiks, før fylDET kommes på.

### PIZZA

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

### DEJHÆVNING

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.

# TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARM.	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min.)	NIVEAU OG TILBEHØR
<b>Surdejskager / Sukkerbrøds-kager</b>		-	170	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	4 1 
<b>Kager med fyld</b> (oste- og æbletærter, strudel)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1 
<b>Småkager / Mindre kager</b>		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Ja	150 - 160	20 - 40	3 
		Ja	150 - 160	20 - 40	4 1 
<b>Vandbakkelse</b>		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1 
		Ja	180 - 190	35 - 45*	5 3 1 
<b>Marengs</b>		Ja	90	110 - 150	3 
		Ja	90	130 - 150	4 1 
		Ja	90	140 - 160*	5 3 1 
<b>Pizza</b> (Tynd, tyk, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1 
		Ja	220 - 240	25 - 50*	5 3 1 
<b>Formbrød</b> 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
<b>Kuvertbrød</b>		-	180 - 220	30 - 50	3 
<b>Brød</b>		Ja	180 - 220	30 - 60	4 1 
<b>Frossen pizza</b>		-	250	10 - 20	2 
		Ja	250	10 - 20	4 1 
<b>Madtærter</b> (vegetartærte, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	2 
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1 
		Ja	180 - 190	45 - 70*	5 3 1 
<b>Vol-au-vent / butterdejssnitter</b>		Ja	190 - 200	20 - 30	3 
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1 
		Ja	180 - 190	20 - 40*	5 3 1 
<b>Lasagne / Postejer</b>		-	190 - 200	40 - 65	3 
<b>Pastaretter i ovn / Cannelloni</b>		-	190 - 200	25 - 45	3 

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARM.	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min.)	NIVEAU OG TILBEHØR
Lam / kalv / okse / svin 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Svinesteg med svær 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kylling / Kanin / And 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Kalkun / gås 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Fisk i fad (fileter, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyldte grønsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (Høj)	3 - 6	5
Fiskekoteletter/-fileter		-	2 (Mid)	20 - 30***	4 3
Medisterpølse / grillspyd / spareribs / hakkebøf		-	2 - 3 (Mid - Høj)	15 - 30***	5 4
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70**	2 1
Rød oksesteg 1 kg		-	2 (Mid)	35 - 50**	3
Lammekølle / skank		-	2 (Mid)	60 - 90**	3
Ovnstegte kartofler		-	2 (Mid)	35 - 55**	3
Grøntsagsgratin		-	3 (Høj)	10 - 25	3
Komplet måltid: Frugtterne (niveau 5)/lasagne (niveau 3)/kød (niveau 1)		Ja	190	40 - 120*	5 3 1
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 120*	4 1
Kød og kartofler		Ja	200	45 - 120*	4 1
Fisk & Grønsager		Ja	180	30 - 50	4 1
Farserede stege		-	200	80 - 120*	3
Udskårne kødstykker (kanin, kylling, lam)		-	200	50 - 120*	3

\* Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængigt af personlig præference.

\*\*Vend maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

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

Bemærk: 6th Sense funktionen "Bagværk" anvender kun over- og undervarme, uden forceret luftcirkulation. Funktionen kræver ikke forvarmning.

FUNKTIONER						
	Over-/undervarme	Grill	Turbo Grill	Varmluft	Varmluftsbagning	Øko-varmluft
AUTOMATISKE FUNKTIONER						
	Gryderet	Kød	Maxi tilberedning	Brød	Pizza	Bagværk og kager
TILBEHØR						
	Rist	Bradepande eller tærteform på rist	Dryppebakke / bageplade eller bradepande på rist	Dryppebakke / Bageplade	Dryppebakke med 500 ml vand	

# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

**Anvend ikke damprensere.**

**Brug ikke svampe i metal, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse eventuelt kan beskadige apparatets overflader.**

**Brug beskyttelseshandsker.**

**Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.**

## UDVENDIGE OVERFLADER

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

## INDVENDIGE OVERFLADER

- Lad altid ovnen køle af efter brug, og rengør den herefter, helst mens den stadig er varm, for at eliminere aflejringer eller pletter af føderester. Lad

ovnen køle helt af, og tør herefter eventuel kondens fra tilberedning af fødevarer med et højt vandindhold væk med en klud eller en svamp.

- Hvis der er fastbrændt snavs på ovnens indvendige flader, bør man køre den automatiske rengøringsfunktion, for at opnå optimale rengøringsresultater.
- Ovnens låge kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

## TILBEHØR

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

## UDSKIFTNING AF PÆREN

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

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

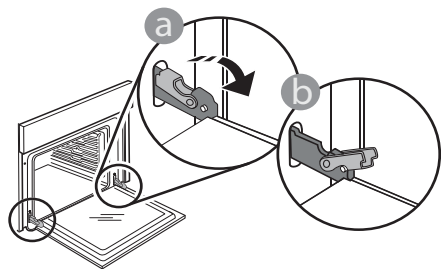
- Rør ikke ved pærerne med bare hænder, hvis du bruger halogenpærer, da dine fingeraftryk kan medføre beskadigelse. Ovnen må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

## AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

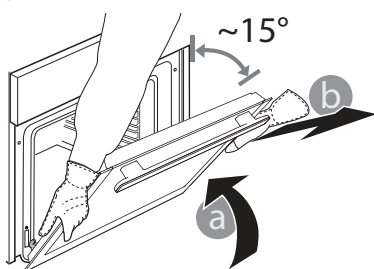
**1.** For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.

**2.** Luk lågen, så meget du kan.

Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget.



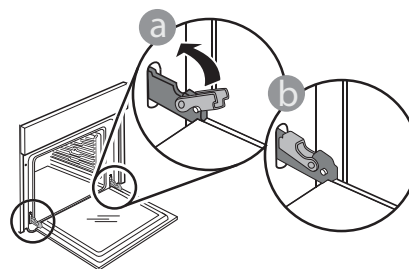
Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad, indtil, den frigøres fra lejet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.



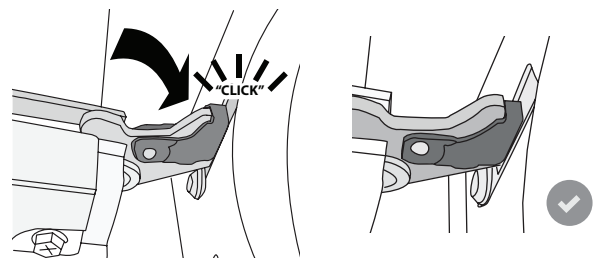
**3.** Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

**4.** Sænk lågen, og åbn den helt.

Sænk spærhagerne til deres oprindelige position: Sørg for, at du sænker dem helt ned.



Udøv et let tryk for at tjekke, at spærhagerne er i den rigtige position.



**5.** Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin: Lågen kan blive beskadiget, hvis den ikke fungerer rigtigt.

# 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.
Lågen er blokeret.	Fejl i dørlåsen. Rengøringscyklus i gang.	Sluk for ovnen, og tænd den igen for at se, om fejlen vedvarer. Vent på, at funktionen er færdig og på, at ovnen køler af.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.	Softwareproblem.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F".

## OPLYSNINGSSKEMA

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

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

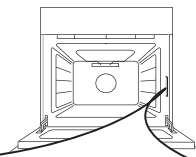
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra vores website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (du kan anvende denne QR-kode), ved at angive produktets kommercielle kode.



> Som alternativ kan du ringe til vores kundeserviceafdeling.

## SÅDAN KONTAKTER DU VORES SERVICEAFDELING

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



## TURVALLISUUSOHJEET

### TÄRKEÄ LUKEA JA NOUDATTA

Lue nämä turvallisuusohjeet ennen laitteen käyttöä. Säilytä ne lähettyvillä tulevaa tarvetta varten.

Näissä ohjeissa ja itse laitteessa on tärkeitä turvallisuutta koskevia varoituksia, joita on noudatettava aina. Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta, jos näitä turvallisuusohjeita ei noudateta tai jos laitetta käytetään sopimattomasti tai säätimet asetetaan virheellisesti.

⚠ Pikkulapset (0-3 vuotta) on pidettävä loitolla laitteesta. Hieman vanhemmat lapset (3-8 vuotta) on pidettävä loitolla laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti. Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti, aisteiltaan tai henkisesti rajoitteiset tai kokemattomat ja taitamattomat henkilöt ainoastaan, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo tai opastaa heitä laitteen turvallisessa käytössä ja osoittaa mahdolliset vaaratilanteet. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

⚠ VAROITUS: Laite ja sen kosketettavissa olevat osat tulevat kuumiksi käytön aikana. Varo koskettamasta uunin sisällä olevia lämmitysvastuksia. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.

⚠ Älä koske uunia pyrolyysijakson aikana (itsepuhdistus) – palovammavaara. Pidä lapset ja eläimet loitolla pyrolyysijakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu täysin). Roiskeet, erityisesti rasva- ja öljyroiskeet, tulee siivota uunista ennen pyrolyysijakson aloittamista. Älä jätä uuniin mitään varusteita tai materiaaleja pyrolyysijakson ajaksi.

⚠ Jos uuni on asennettu keittotason alle, varmista, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu pyrolyysijakson ajaksi – palovammavaara.

⚠ Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa elintarvikkeiden kuivaamisen aikana. Jos laite soveltuu anturin käyttöön, käytä ainoastaan tälle uunille suositeltua lämpötila-anturia – tulipalovaara.

⚠ Pidä vaatteet ja muut palonarot materiaalit etäällä laitteesta, kunnes kaikki osat ovat kokonaan jäähtyneet – tulipalovaara. Ole aina varovainen runsaasti rasvaa tai öljyä sisältäviä ruokia valmistaessasi tai alkoholijuomia lisätessäsi – tulipalovaara. Käytä uunikäsineitä kun otat pois pannuja ja lisävarusteita. Kun kypsennys on loppunut, avaa luukku varovaisesti antaen kuuman ilman tai höyryn poistua asteittain ennen kuin viet käsiäsi uunin sisälle – palovammavaara. Älä tuki

kuuman ilman tuuletusaukkoja uunin etupuolella – tulipalovaara.

⚠ Noudata varovaisuutta, ettet törmää uunin luukkuun sen ollessa auki tai ala-asennossa.

### SALLITTU KÄYTTÖ

⚠ HUOMIO: Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen kytkentälaitteen, kuten esimerkiksi ajastimen, tai erillisen kauko-ohjauksjärjestelmän kanssa.

⚠ Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön ja vastaaviin käyttötarkoituksiin, kuten: henkilöstön keittiötiloihin kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä; maataloissa; asiakaskäyttöön hotelleissa, motelleissa, aamiaismajoituspaikoissa ja muissa asuinympäristöissä.

⚠ Mikä tahansa muu käyttö on kiellettyä (esimerkiksi huoneiden lämmittäminen).

⚠ Tätä laitetta ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön. Älä käytä laitetta ulkona.

⚠ Älä säilytä räjähtäviä tai syttyviä aineita (esim. bensiiniä tai aerosolipakkauksia) laitteen sisällä tai sen läheisyydessä – tulipalon vaara.

### ASENNUS

⚠ Laitteen käsittelyssä ja asennuksessa tarvitaan vähintään kaksi henkilöä – loukkaantumisen vaara. Käytä suojakäsineitä pakkauksen avaamisen ja asennuksen yhteydessä – leikkautumisvaara.

⚠ Asennus, mukaan lukien vesikytkennät (jos niitä on), sähkökytkennät ja korjaukset on annettava pätevän asentajan tehtäväksi. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei käyttöohjeessa nimenomaan näin kehoiteta. Pidä lapset loitolla asennuspaikasta. Kun olet purkanut laitteen pakkauksesta, varmista, että laite ei ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Jos ilmenee ongelmia, ota yhteys jälleenmyyjään tai lähimpään huoltopisteeseen. Asennuksen jälkeen pakkausjätteet (muovi, styroksiosat, jne.) on säilytettävä lasten ulottumattomissa – tukehtumisvaara. Laite on kytkettävä irti sähköverkosta ennen mitään asennustoimenpiteitä – sähköiskun vaara. Varmista asennuksen aikana, että laite ei vaurioita virtajohtoa – tulipalon tai sähköiskun vaara. Kytke laite päälle vasta kun asennus on valmis.

⚠ Tee kaikki kalusteen leikkaustyöt ennen laitteen sijoittamista ja poista kaikki lastut ja sahanpuru. Älä tuki pientä väliä työtason ja uunin yläreunan välillä – palovammavaara.

⚠ Älä ota uunia pois sen polystyreenivaahtoalustalta ennen kuin asennushetkellä.

⚠ Asennuksen päätyttyä laitteen alaosa ei saa olla kosketeltavissa – palovammavaara.

⚠ Älä asenna laitetta koristeoven taakse – tulipalovaara.

### SÄHKÖASIOITA KOSKEVAT VAROITUKSET

⚠ Arvokilpi on uunin etureunassa (näkyvä luukun ollessa auki).

⚠ Laite on voitava kytkeä irti sähköverkosta irrottamalla pistoke pistorasiasta, jos pistorasia on saavutettavissa, tai pistorasian edelle asennetusta moninapaisesta kytkimestä, minkä lisäksi laite on maadoitettava kansallisten sähköistä turvallisuutta koskevien määräysten mukaisesti.

⚠ Älä käytä jatkojohtoja, haaroitusrasioita tai adaptereita. Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa olla käyttäjän ulottuvilla. Älä käytä laitetta märkänä tai paljasjaloin. Älä käytä tätä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vahingoittunut, jos laite ei toimi kunnolla tai jos se on vaurioitunut tai pudonnut.

⚠ Jos virtajohto on vahingoittunut, on sen tilalle vaihdettava toinen samanlainen; vaaratilanteiden estämiseksi vaihdon saa suorittaa valmistaja, sen huoltohenkilö tai vastaava pätevä henkilö – sähköiskun vaara.

⚠ Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

### **PUHDISTUS JA HUOLTO**


⚠ VAROITUS: Varmista, että laite on sammutettu ja että se on irrotettu sähkövirrasta ennen mihinkään huoltotoimenpiteisiin ryhtymistä; älä koskaan käytä puhdistamiseen höyrypesuria – sähköiskun vaara.

⚠ Älä käytä luukun lasin puhdistukseen hankaavia puhdistusaineita tai metallikaapimia, koska ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoontumisen.


⚠ Varmista, että laite on jäähtynyt, ennen kuin ryhdyt mihinkään puhdistus- tai huoltotoimenpiteisiin -palovammavaara.

⚠ VAROITUS: Sammuta laite ennen lampun vaihtamista – sähköiskuvaara.

### **PAKKAUSMATERIAALIEN HÄVITTÄMINEN**

Pakkaus on valmistettu 100-prosenttisesti kierrätettävästä materiaalista ja siinä on kierrätysmerkki . Pakkauksen osia ei saa heittää roskiin vaan ne on hävitettävä paikallisten jätehuoltoviranomaisten määräysten mukaisesti.

### **KODINKONEIDEN HÄVITTÄMINEN**

Tämä laite on valmistettu kierrätettävistä tai uusiokäyttöön soveltuvista materiaaleista. Hävitä laite paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti. Lisätietoja sähkökäyttöisten kodinkoneiden käsittelystä, materiaalin keräämisestä ja kierrätyksestä saat paikallisilta viranomaisilta, jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu. Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan direktiivin 2012/19/EU (WEEE) mukaisesti. Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään ympäristö- ja terveyshaittoja. Symboli  tuotteessa tai sen asiakirjoissa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkakomponenttien keräys- ja kierrätyspisteeseen.

### **ENERGIANSÄÄSTÖNEUVOJA**

Esilämmitä uuni vain jos kypsennystaulukossa tai ruokareseptissä kehoitetaan tekemään näin. Käytä tummia emalisia tai lakattuja peltejä, koska ne imevät paremmin lämpöä. Pitkää kypsennysaikaa vaativat ruoat jatkavat vielä kypsymistä sen jälkeen kun uuni on sammutettu.

Standardijakso (PYRO): sopii erittäin likaisen uunin tehokkaaseen puhdistukseen. Säästöjakso (PIKAPYROLYYSI/ECO) – vain eräissä malleissa: energiankulutus on noin 25 % standardijaksoa alhaisempi.

Käytä sitä säännöllisin välein (kun olet kypsentänyt lihaa 2–3 kertaa peräkkäin).

### **EKOSUUNNITELUA KOSKEVA VAKUUTUS**

Tämä laite vastaa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten 65/2014 ja 66/2014 ekologista suunnittelua koskevia vaatimuksia eurooppalaisen standardin EN 60350-1 mukaisesti.



# PÄIVITÄISKÄYTÖN VIITE- OPAS



## KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL- TUOTTEEN

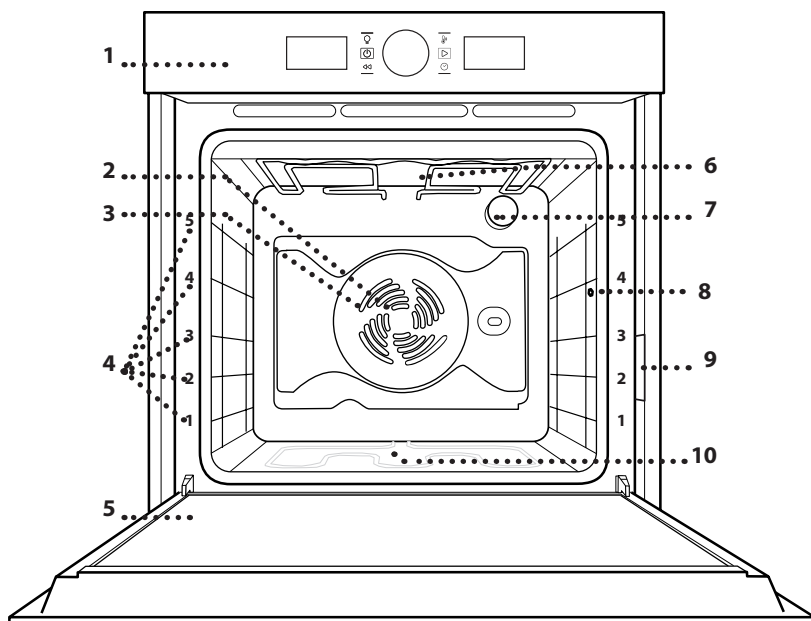
Jos haluat tarkempia tietoja ja tukipalveluja, rekisteröi tuotteesi osoitteessa [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



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

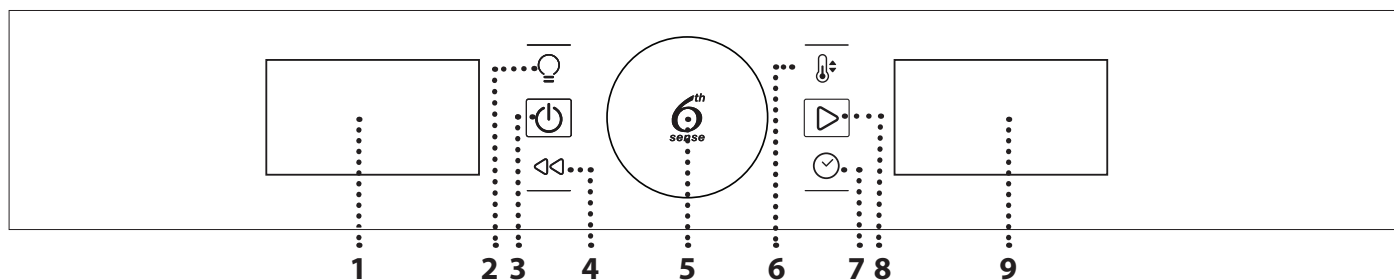
**!** Lue terveyttä ja turvallisuutta koskevat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

## TUOTTEEN KUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Puhallin
3. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvässä)
4. Hyllykköohjaimet (taso osoitetaan uunin edessä)
5. Luukku
6. Ylempi lämpövastus/grilli
7. Valo
8. Paistomittarin asetuskohta (mallikohtainen varuste)
9. Tunnistekilpi (älä poista)
10. Alempi lämpövastus (ei näkyvässä)

## KÄYTTÖPANEELI



### 1. VASEN NÄYTTÖ

#### 2. VALO

Sytyttää ja sammuttaa lampun.


#### 3. VIRRANKATKAISU

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

#### 4. TAKAISIN

Palaa edelliseen valikkoon asetuksia konfiguroitaessa.

### 5. PYÖRÖNUPPI / 6TH SENSE -PAINIKE

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

### 6. LÄMPÖTILA

Käytetään lämpötilan asettamiseen.

### 7. AIKA

Käytetään kellonajan asettamiseen tai muuttamiseen sekä kypsennysajan säätämiseen.

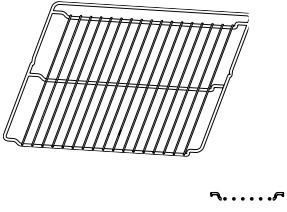
### 8. START

Käytetään toimintojen käynnistämiseen sekä asetusten vahvistamiseen.

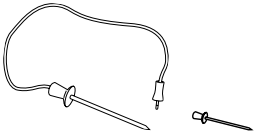
### 9. OIKEA NÄYTTÖ

# VARUSTEET

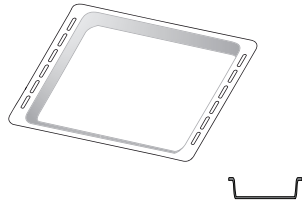
## RITILÄ



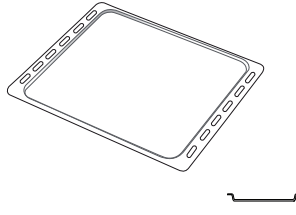
## PAISTOMITTARI (VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)



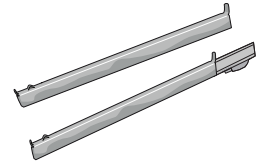
## UUNIPANNU



## LEIVINPELTI



## LIUKUKISKOT (VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)



Varusteiden määrä vaihtelee ostetun mallin mukaan. Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen huoltopalvelusta.

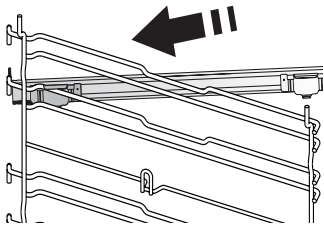
## RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN LAITTAMINEN

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

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

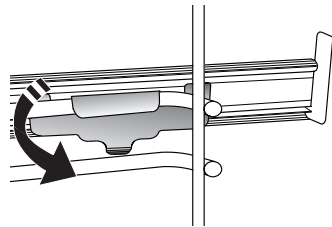
## LIUKUKISKOJEN KIINNITYS (MALLIKOHTAINEN)

Irrota hyllykköohjaimet uunista ja poista suojamuovi liukukiskoista.



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

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



Huomaa: Liukukiskot voidaan kiinnittää mille tasolle tahansa.

## HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

. Poista hyllykköohjaimet nostamalla niitä ylös ja vetämällä sitten kevyesti alaosa pois paikaltaan: Nyt hyllykköohjaimet voidaan irrottaa.

. Laita hyllykköohjaimet takaisin asettamalla ne ensin ylemmälle paikalleen. Pidä niitä ylhäällä samalla liu'uttaen ne kypsennysosastoon ja laske ne sitten alemmalle paikalleen.

# TOIMINNOT



## PERINTEINEN

Kypsentää kaikenlaisia ruokia yhdellä tasolla.



## GRILLI

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



## KIERTOILMA

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



## PERINTEINEN LEIVONTA

Lihan kypsentämiseen, täytettä sisältävien leivonnaisten leipomiseen sekä täytettyjen vihannesten paistamiseen ainoastaan yhdellä tasolla. Tämä toiminto käyttää ajoittaista, hellävaraista ilman kierrätystä, joka estää ruoan liiallista kuivumista.



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



## PASTARUOKA

Tämä toiminto valitsee automaattisesti pastaruokille parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.



## LIHA

Tämä toiminto valitsee automaattisesti lihalle parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan. Tämä toiminto käynnistää ajoittain tuulettimen alhaisella nopeudella; tarkoituksena on estää ruoan liiallista kuivumista.



## ISOT LIHAPALAT

Toiminto valitsee automaattisesti parhaan kypsennystavan ja lämpötilan suurille lihapaloille (yli 2,5 kg). On suositeltavaa kääntää lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmin puolin. On hyvä kostuttaa sitä silloin tällöin, jotta se ei pääse kuivumaan liikaa.



## LEIPÄ

Tämä toiminto valitsee automaattisesti kaikentyyppisille leiville parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.



## PIZZA

Tämä toiminto valitsee automaattisesti kaikentyyppisille pizzoille parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.



## KAKUT

Tämä toiminto valitsee automaattisesti kaikentyyppisille leivonnaisille parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.



## ERIKOISTOIMINNOT



## NOPEA ESIKUUMENNUS

Uunin nopea esikuuminen. Kun esikuuminen on päättynyt, uuni valitsee automaattisesti toiminnon "Perinteinen". Odota esikuumennuksen päättymistä ennen kuin laitat ruoan uuniin.



## TURBOGRILLI

Grillaa isot lihapalat (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme käyttämään uunipannua valuvien nesteiden keräämiseksi: Aseta pelti mille tahansa rutilän alla olevalle tasolle ja lisää 500 ml juomakelpoista vettä. Paistinvarrasta (jos varusteena) voidaan käyttää tämän toiminnon kanssa.



## SÄÄSTÖ KIERTOILMA\*

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



## LÄMPIMÄNÄPITO

Säilytä juuri kypsennetyt ruoat kuumana ja rapeana.



## TAIKINAN KOHOTUS

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



## AUTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYROLYYSIPUHDISTUS

Poistaa kypsennyksen roiskeet erittäin korkeaa lämpötilaa, noin 500 °C, käyttävällä jaksolla. On mahdollista valita kaksi eri itsepuhdistusjaksoa: koko jakso (PYRO) tai lyhyt jakso (ECO - säästö). Suosittelemme käyttämään nopeampaa jakso säännöllisin väliajoin ja täydellistä jaksoa vain, kun uuni on erittäin likainen.

\* Toimintoa käytetään viitteenä energiatehokkuutta koskevassa ilmoituksessa asetuksen (EU) N:o 65/2014 mukaisesti

# LAITTEEN ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

## 1. ASETA AIKA

Kun kytket uunin päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset.



Kaksi tuntia tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua: Aseta tunnit nuppia kääntämällä ja vahvistä painamalla .



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

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

Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen.

## 2. ASETUKSET

Tarvittaessa voit vaihtaa oletusasetukset lämpötilan mittayksikön (°C) ja nimellisvirran osalta (16 A).

Uunin ollessa sammutettuna paina ja pidä sitä painettuna vähintään 5 sekunnin ajan.



Valitse mittayksikkö valintanuppia kääntämällä ja vahvistä sitten painamalla .



Valitse nimellisvirta valintanuppia kääntämällä ja vahvistä sitten painamalla .

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

## 3. LÄMMITÄ UUNI

Uudesta uunista voi vapautua hajuja, jotka ovat jääneet siihen valmistuksen aikana: tämä on täysin normaalia.

Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.

Poista mahdollinen suojapahvi tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet. Lämmitä uunia 200 °C:ssa noin tunnin ajan ja käytä mieluiten ilmankierrolla varustettua ohjelmaa (esim. "Kiertoilma" tai "Perinteinen leivonta"). Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

# PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

## 1. VALITSE TOIMINTO

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



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



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

## 2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

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

### LÄMPÖTILA/GRILLIN TASO



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



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

#### KESTO



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

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

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

Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaikaa painamalla : Muuta tunteja nuppia kääntämällä ja vahvista painamalla .

#### KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN ASETTAMINEN/ VIVÄSTETTY KÄYNNISTYS

Monissa toiminnoissa on kypsennysajan asettamisen jälkeen mahdollista viivästyä toiminnon käynnistymistä ohjelmoimalla sen päättymisaika.

Kun päättymisaajan muuttaminen on mahdollista, näytöllä näkyy kellonaika, jona toiminnon odotetaan loppuvan, kuvakkeen vilkkuessa.



Tarpeen vaatiessa aseta kypsennyksen haluttu päättymisaika nuppia kääntämällä, vahvista sitten painamalla ja käynnistä toiminto.

Laita ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnistyy automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtana.



Huomaa: Kypsennyksen viivästetyn käynnistysajan ohjelmoiminen sulkee pois käytöstä uunin esikuumennusvaiheen. Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan vaiheittain, minkä vuoksi kypsennysajat ovat hieman kypsennystaulukossa lueteltuja pitempiä.

Odotusaikana voit käyttää nuppia ohjelmoidun päättymisaajan muuttamiseen.

Lämpötilan ja kypsennysajan asetuksia muutetaan painamalla - tai -painiketta. Vahvista lopuksi painamalla .

Huomaa: Toiminnon alkamisviive ei ole käytettävissä grilli- ja turbogrillitoiminnoissa.

### 3. AKTIVOI TOIMINTO

Kun olet tehnyt haluamasi asetukset, aktivoi toiminto painamalla .

Voit keskeyttää parhaillaan käynnissä olevan toiminnon milloin tahansa painamalla ja pitämällä sitä painettuna.

### 4. ESIKUUMENNUS

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



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



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

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen kuin esikuumennus on päättynyt, se saattaa vaikuttaa negatiivisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen.

Kypsennysaikaan ei sisälly esikuumennusvaihetta.

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

### 5. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.

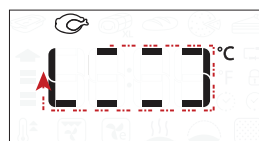


Voit pidentää kypsennysaikaa asetuksia muuttamatta valitsemalla uuden kypsennysajan nuppia kääntäen ja painamalla sitten .

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

#### LÄMPÖTILAN PALAUTTAMINEN

Jos uunin sisällä oleva lämpötila laskee kypsennysjakson aikana luukun avaamisen vuoksi, käynnistyy automaattisesti erityistoiminto, joka palauttaa alkuperäisen lämpötilan. Lämpötilan palauttamisen aikana näytöllä näkyy "käärme"-animaatio kunnes asetettu lämpötila on saavutettu.



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

**. ERIKOISTOIMINNOT****AUTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYROLYYSIPUHDISTUS**

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

Poista kaikki varusteet uunista ennen pyrolyysipuhdistustoiminnon käynnistämistä, mukaan lukien hyllykköohjaimet. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu, kun itsepuhdistustoiminto on käynnissä. Parasta puhdistustulosta varten poista suurin lika kostealla sienellä ennen pyrolyysitoiminnon aloittamista. Käytä pyrolyysipuhdistustoimintoa ainoastaan, jos laite on erittäin likainen tai tunnet ikävää hajua kypsennyksen aikana.

Avaa erikoistoiminnot  ja valitse valikosta  nuppia kääntämällä. Vahvista sitten painamalla .

Käynnistä puhdistusjakso välittömästi painamalla  tai käännä nuppia, jos haluat valita lyhyemmän jakson (ECO).

Paina , jos haluat käynnistää puhdistusjakson heti, tai paina , jos haluat asettaa päättymisajan/ajastetun käynnistyksen.

Uuni aloittaa puhdistusjakson ja luukku lukkiutuu automaattisesti.

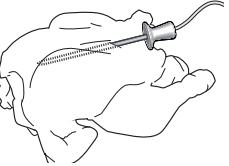
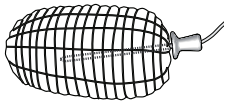
Uunia ei voida avata pyrolyysipuhdistuksen ollessa käynnissä: Se pysyy lukittuna, kunnes lämpötila palautuu hyväksyttävälle tasolle. Tuuleta huonetta pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen.

Huomaa: Puhdistusjakson kesto ja lämpötilaa ei voida säätää.

**. PAISTOMITTARIN KÄYTTÄMINEN (JOS SELLAINEN ON)**

Toimitetulla paistomittarilla pystytään mittaamaan ruoan tarkka sisälämpötila kypsennyksen aikana.

Paistomittaria saadaan käyttää ainoastaan tietyissä kypsennystoiminnoissa (Perinteinen, Kiertoilma, Konvektiouuni, Turbogrilli, 6th Sense Liha ja 6th Sense Maxicooking (Isot Lihapalat)).





On hyvin tärkeää sijoittaa paistomittari oikeaan kohtaan, jotta saadaan parhaat tulokset. Työnnä mittari kokonaan lihan paksuimpaan kohtaan siten, että se ei koske luita ja rasvaisia osia. Lintupaisteihin mittari työnnetään poikkisuunnassa rintaosan keskelle varmistaen, että kärki ei jää onttoon kohtaan. Jos lihakappaleen paksuus vaihtelee merkittävästi, tarkista, että se on kypsynyt kunnollisesti, ennen kuin poistat sen uunista. Kytke paistomittarin

pää reikään, joka on uunin sisustan oikeassa seinässä. Kun paistomittari on kytketty uunin sisäseinään, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyvät kuvake sekä haluttu lämpötila.





Jos paistomittari kytketään toiminnon valinnan aikana, näyttö vaihtaa oletusasetuksena olevaan paistomittarin haluttuun lämpötilaan.



Aloita asetusten tekeminen painamalla . Aseta paistomittarin haluttu lämpötila nuppia kääntämällä. Vahvista painamalla .




Aseta uunin sisälämpötila nuppia kääntämällä.


Vahvista asetukset ja käynnistä kypsennysjakso painamalla  tai .

Kypsennysjakson aikana näytöllä näkyy paistomittarin haluttu lämpötila. Kun liha saavuttaa asetetun lämpötilan, kypsennysjakso päättyy ja näytöllä lukee "End".


Jos haluat käynnistää kypsennyksen uudelleen kohdasta "End", nuppia kääntämällä voit säätää paistomittarin haluttua lämpötilaa yllä kerrotulla tavalla. Painamalla  tai  vahvistat asetukset ja käynnistät kypsennysjakson uudelleen.

Huomaa: paistomittarin kanssa suoritettavan kypsennysjakson aikana on mahdollista muuttaa paistomittarin haluttua lämpötilaa nuppia kääntämällä. Säädä uunin sisälämpötila painamalla .

Paistomittari voidaan kytkeä paikalleen milloin hyvänsä, myös kypsennysjakson aikana. Tässä tapauksessa on kypsennystoiminnon parametrit asetettava uudelleen.

Jos paistomittari ei ole yhteensopiva toiminnon kanssa, uuni kytkee kypsennysjakson pois päältä ja kuuluu hälytysäänimerkki. Tässä tapauksessa on paistomittarin kytkentä irrotettava tai on painettava  jonkin toisen toiminnon asettamiseksi. Viivästetty käynnistys ja esikuumennusvaihe eivät sovi yhteen paistomittarin kanssa.

**. PAINIKELUKITUS**

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



Toimi samoin näppäimistölokun avaamiseksi.

Huomaa: Painikelukitus voidaan käynnistää myös kypsennyksen ollessa käynnissä.

Turvallisuussyistä uuni voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa painamalla .

# HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

## KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

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

## ERI RUOKIEN KYPSENNYS SAMANAIKAISESTI

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

## 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 kohoaa välttämättä tasaisesti reunoilta.

Jos leipomus "paisuu" leivonnin aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa; voisit myös vähentää lisättävän nesteen määrää tai sekoittaa taikinaa varovaisemmin.

Jälkiruoat, joissa on runsaasti nestettä sisältävä täyte tai kuorrutus (kuten esim. juustokakku tai hedelmäpirakat), on hyvä paistaa toiminnolla Perinteinen leivonta. Jos kakun pohja jää liian kosteaksi, paista kakku seuraavalla kerralla alemmalla tasolla ja ripottele taikinapohjan päälle korppujauhoja tai keksinmuruja ennen täytteen lisäämistä.

















































































## PIZZA

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

## TAIKINAN 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.

# KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMEN- NUS.	LÄMPÖTILA (°C)	KYPSENNYSAIKA (Min.)	TASO JA VARUSTEET
<b>Nostatetut kakut / Sokerikakut</b>		-	170	30 - 50	2 
		Kyllä	160	30 - 50	2 
		Kyllä	160	30 - 50	4 1  
<b>Täytetyt kakut</b> (juustokakku, strudel, omenapiiras)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Kyllä	160 - 200	35 - 90	4 1  
<b>Pikkuleivät / Pienet kakut</b>		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Kyllä	150 - 160	20 - 40	3 
		Kyllä	150 - 160	20 - 40	4 1  
<b>Tuulihatut</b>		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Kyllä	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Kyllä	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
<b>Marengit</b>		Kyllä	90	110 - 150	3 
		Kyllä	90	130 - 150	4 1  
		Kyllä	90	140 - 160*	5 3 1   
<b>Pizza</b> (Ohut, paksu, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Kyllä	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Kyllä	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
<b>Leipä, limppu</b> 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
<b>Pieni leipä</b>		-	180 - 220	30 - 50	3 
<b>Leipä</b>		Kyllä	180 - 220	30 - 60	4 1  
<b>Pakastepizzat</b>		-	250	10 - 20	2 
		Kyllä	250	10 - 20	4 1  
<b>Suolaiset piiraat</b> (kasvispiiras, juustopiiras)		Kyllä	180 - 190	45 - 60	2 
		Kyllä	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Kyllä	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   
<b>Vannikkeet/voitaikinapasteijat</b>		Kyllä	190 - 200	20 - 30	3 
		Kyllä	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Kyllä	180 - 190	20 - 40*	5 3 1   
<b>Lasagne/laatikot</b>		-	190 - 200	40 - 65	3 
<b>Uunipasta/cannelloni</b>		-	190 - 200	25 - 45	3 



RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMEN- NUS.	LÄMPÖTILA (°C)	KYPSENNYSAIKA (Min.)	TASO JA VARUSTEET
<b>Karitsa / vasikka / nauta / sika</b> 1 kg		-	190 – 200	60 – 90	3
<b>Porsaanpaisti, jossa mukana kamara</b> 2 kg		-	170	110 - 150	2
<b>Broileri / kani / ankka</b> 1 kg		-	200 – 230	50 - 80 **	3
<b>Kalkkuna / hanhi</b> 3 kg		-	190 – 200	90 - 150	2
<b>Uunissa / foliossa paistettu kala</b> (filee, kokonainen)		Kyllä	180 – 200	40 – 60	3
<b>Täytetyt vihannekset</b> (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 – 200	50 – 60	2
<b>Paahtoleipä</b>		-	3 (korkea)	3 – 6	5
<b>Kalafileet / viipaleet</b>		-	2 (keski)	20 - 30***	4 3
<b>Makkarat/lihavartaat/grillikylki/ jauhelihapihvit</b>		-	2 - 3 (keski – korkea)	15 - 30***	5 4
<b>Paistettu broileri</b> 1 - 1,3 kg		-	2 (keski)	55 - 70**	2 1
<b>Paahtopaisti, raaka</b> 1 kg		-	2 (keski)	35 - 50**	3
<b>Lampaan reisi/potka</b>		-	2 (keski)	60 - 90**	3
<b>Uunissa paistetut perunat</b>		-	2 (keski)	35 - 55**	3
<b>Vihannesgratiini</b>		-	3 (korkea)	10 – 25	3
<b>Kokonainen ateria: Hedelmätorttu</b> (taso 5)/ <b>lasagne</b> (taso 3)/ <b>liha</b> (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120*	5 3 1
<b>Lasagne ja liha</b>		Kyllä	200	50 - 120*	4 1
<b>Liha ja perunat</b>		Kyllä	200	45 - 120*	4 1
<b>Kala &amp; Vihannekset</b>		Kyllä	180	30 – 50	4 1
<b>Täytetyt paistit</b>		-	200	80 – 120*	3
<b>Paloiteltu liha</b> (kani, kana, lammas)		-	200	50 - 120*	3

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

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

\*\*\* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä

Huomaa: 6th Sense "Kakut" -toiminnossa käytetään ainoastaan ylä- ja alalämmitysvastuksia, ilman kiertoilmaa. Se ei vaadi esikuumennusta.

TOIMINNOT						
	Perinteinen	Grilli	Turbogrilli	Kiertoilma	Perinteinen leivonta	Säästö Kiertoilma
AUTOMAATTISET TOIMINNOT						
	Pastaruoka	Liha	Isot lihapalat	Leipä	Pizza	Kakut
VARUSTEET						
	Ritilä	Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä	Uunipannu / leivinpelti	Uunipannu, jossa 500 ml vettä	

# HUOLTO JA PUHDISTUS

**Varmista, että uuni on jäähtynyt, ennen kuin aloitat huolto- tai puhdistustoimenpiteet.**  
**Älä käytä höyrypesuria.**

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

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

## ULKOPINNAT

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

## SISÄPINNAT

- Anna uunin jäähtyä jokaisen käyttökerran jälkeen ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin; näin saat pois ruoasta jääneet tahrat

ja roiskeet. Kuivaa runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsennyksestä syntynyt kosteus antamalla uunin jäähtyä kokonaan ja pyyhi se sitten liinalla tai sienellä.

- Jos sisäpinnoilla on pinttynyttä likaa, on suositeltavaa käyttää automaattista puhdistustoimintoa parhaiden puhdistustulosten saamiseksi.
- Uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

## VARUSTEET

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

## LAMPUN VAIHTAMINEN

- 1.** Kytke uuni irti sähköverkosta.
- 2.** Ruuvaa auki valon suojus ja vaihda lamppu sekä ruuvaa suojus takaisin kiinni valoon.
- 3.** Kytke uuni sähköverkkoon.

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

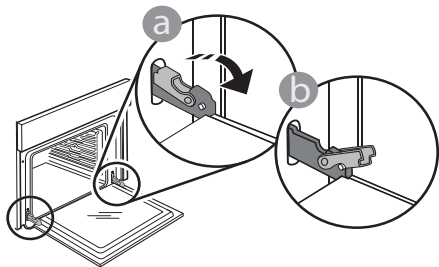
- Jos käytetään halogeenilamppuja, älä käsittele niitä paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojus on asetettu takaisin paikalleen.

## LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

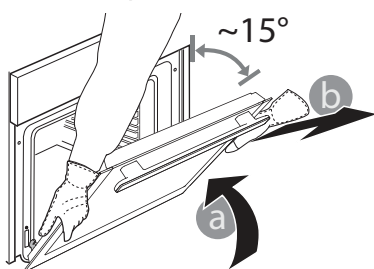
**1.** Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.

**2.** Sulje luukku niin paljon kuin voit.

Ota tukeva ote luukusta molemmilla käsillä – älä pidä siitä kiinni vain yhdellä kädellä.

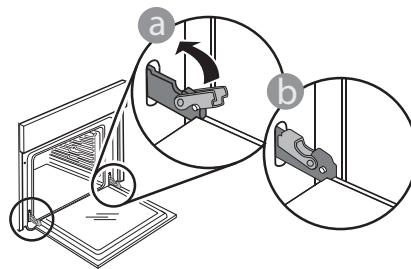


Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin, kunnes se vapautuu paikaltaan. Laita luukku sivuun asettaen se pehmeälle pinnalle.

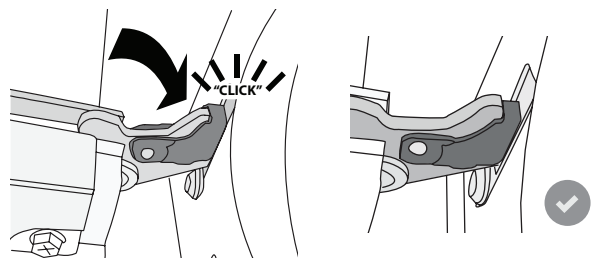


**3.** Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

**4.** Laske luukku ja avaa se sitten kokonaan. Laske varmistimet takaisin niiden alkuperäiseen asentoon: Varmista, että laskit ne kokonaan.



Paina hieman tarkistaaksesi, että varmistimet ovat oikeassa asennossa.



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


# VIANETSINTÄ

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkista, onko vika poistunut.
Luukku ei avaudu.	Vika luukun lukossa. Puhdistusjakso käynnissä.	Sammuta uuni ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi, toistuuko häiriö. Odota, että toiminto päättyy ja uuni jäähtyy.
Näytölle tulee "F"-kirjain ja jokin numero tai kirjain.	Ohjelmistossa on ongelma.	Ota yhteys lähimpään huoltopalvelupisteeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen perässä oleva numero.

## TUOTESELOSTE

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

## MITEN SAADA KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OPAS

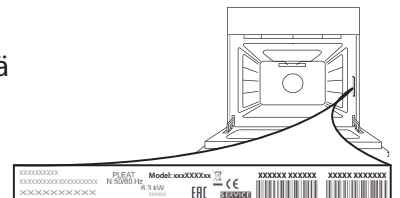
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustoltamme [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (voit käyttää tätä QR-koodia), ilmoittamalla tuotteen kaupallisen koodin.



> Tai ota yhteys meidän asiakkaiden myynnin jälkeiseen palveluun.

## YHTEYDEN OTTAMINEN HUOLTOPALVELUUN

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



## SIKKERHETSREGLER

### VIKTIG Å LESE OG RESPEKTERE

Les disse sikkerhetsinstruksene før du tar i bruk apparatet. Oppbevar de i nærheten for fremtidig referanse.

Disse instruksjonene og maskinen gir er utstyrt med viktige sikkerhetsadvarsler. Disse må alltid leses og følges. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for unnlattelse av å følge disse sikkerhetsinstruksjonene, for uegnet bruk av apparatet eller feil innstilling av kontroller.

⚠ Svært små barn (0-3 år) må holdes på sikker avstand fra apparatet. Små barn (3-8 år) må holdes på sikker avstand fra apparatet med mindre de holdes under kontinuerlig oppsyn. Barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatt sansevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller manglende erfaring og kunnskap kan kun bruke dette apparatet under tilsyn eller hvis de har fått opplæring i trygg bruk av apparatet og forstår farene det innebærer. Barn må ikke leke med apparatet. Barn må ikke foreta rengjørings- eller vedlikeholdsoppgaver uten å være under tilsyn.

⚠ ADVARSEL : Apparatet og dets tilgjengelige deler kan bli varme ved bruk. Det må utvises forsiktighet for å unngå å berøre varmeelementene. Barn under 8 år må holdes unna hvis de ikke er under kontinuerlig oppsyn.

⚠ Ikke ta på ovnen mens pyrolysesyklusen (den selvrensende syklusen) pågår - fare for brannskader. Hold barn og dyr på sikker avstand fra ovnen mens pyrolysesyklusen pågår og i tiden etter (helt til rommet er fullstendig ventilert). Mye søl, spesielt fra fett og oljer, må fjernes fra ovnsrommet før pyrolysesyklusen startes. Ikke la det stå igjen tilbehør eller material i ovnsrommet mens pyrolysesyklusen pågår.

⚠ Dersom ovnen er montert under kokeplatene, må du påse at flammene eller de elektriske kokeplatene er slått av mens pyrolysesyklusen pågår.

⚠ La aldri apparatet være uten oppsyn under tørking av mat. Hvis apparatet er egnet for bruk med temperaturføler, bare bruke en temperaturføler anbefalt for denne ovnen - fare for brann.

⚠ Hold klær eller andre brennbare materialer borte fra apparatet, inntil alle komponenter er fullstendig avkjølt - fare for brann. Vær alltid spesielt oppmerksom ved tilberedning av matvarer som inneholder mye fett, olje eller når du tilfører alkoholholdige drikkevarer - fare for brann. Bruk grytekluter for å fjerne panner og tilbehør. Når tilberedningen er avsluttet, må du forsiktig åpne døren, slik at varm luft eller damp gradvis forsvinner før du når fram til ovnsrommet - fare for

brannskader. Ikke blokker varmeluftventilene på forsiden av ovnen - fare for brann.

⚠ Vær spesielt oppmerksom når døren er åpen eller i nedre posisjon, for å unngå å treffe døren.

### TILLATT BRUK

⚠ ADVARSEL: Dette apparatet er ikke beregnet på å bli styrt ved en ekstern bryter, som f.eks. en timer, eller et adskilt system for fjernkontroll.

⚠ • Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og på lignende steder som for eksempel: selvbetjente kjøkken for butikkansatte, på kontorer eller på andre arbeidsplasser; gårder; av gjester på hotell, motell, bed & breakfast og andre overnattingssteder.

⚠ Ingen annen bruk er tillatt (f.eks. oppvarming av rom).

⚠ Denne maskinen er ikke beregnet for profesjonell bruk. Ikke bruk maskinen utendørs.

⚠ Ikke oppbevar eksplosiver eller brennbare stoffer (f.eks. bensin eller aerosolbokser) inne i eller i nærheten av maskinen - brannfare.

### INSTALLASJON

⚠ Flytting og installering av maskinen må utføres av to eller flere personer - fare for skade. Bruk beskyttende hansker for å pakke ut og installere maskinen - fare for kutt.

⚠ Installasjon, inkludert tilkoping av vann (hvis dette er aktuelt), elektrisk tilkoping og reparasjoner må utføres av kvalifiserte teknikere. Ikke reparer eller erstatt deler av maskinen med mindre det er tydelig spesifisert i bruksanvisningen. Hold barn på sikker avstand fra installeringsområdet. Pakk ut maskinen og forsikre deg om at det ikke er blitt skadet under transporten. Hvis det oppstår problemer, kontakt forhandleren eller nærmeste ettersalgsservice. Når maskinen er installert, må emballasjeavfall (plast, deler i styroskum osv.) oppbevares utilgjengelig for barn - fare for kvelning. Apparatet må alltid frakobles strømmettet før installasjonen - fare for elektrisk støt. Under monteringen må du påse at strømledningen ikke kommer i klem og blir skadet - fare for brann eller elektrisk støt. Maskinen må ikke settes på før installeringen er fullført.


⚠ Utfør alt utskjæringsarbeid før du plasserer apparatet i innbyggingsmøbelet, og fjern trefliser og sagmugg. Ikke blokker minimumsåpningen mellom benkeplaten og den øvre kanten på ovnen - fare for brannskader.


Må ikke fjernes fra emballasjen i polystyrenskum før det skal installeres.


⚠ Undersiden av apparatet må ikke være tilgjengelig etter installasjon - fare for brannskader.


⚠ Ikke installer apparatet bak en dekorativ dør - Fare for brann.

## ELEKTRISKE ADVARSLER

 Typeskiltet sitter på forkanten av ovnen (synlig når døren åpnes).


 Det må være mulig å koble apparatet fra strømforsyningen ved å trekke ut støpslet dersom støpselet er tilgjengelig, eller ved hjelp av en flerpolet bryter montert ovenfor stikkontakten i henhold til regler for montering av ledninger og apparatet må jordes i samsvar med de nasjonale elektriske sikkerhetsstandardene.


 Ikke bruk skjøteledninger, multi-stikkontakter eller adaptere. De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen. Ikke bruk apparatet når du er våt eller barbert. Ikke bruk dette apparatet dersom strømkabelen eller støpselet er skadet, hvis det ikke fungerer som det skal, eller dersom det er blitt skadet eller har falt ned.


 Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes med en ny av produsenten, serviceavdelingen eller tilsvarende kvalifiserte personer for å hindre at det oppstår farlige situasjoner - fare for elektrisk støt.

 Ta kontakt med et godkjent service-senter dersom strømledningen må skiftes ut.

## RENHOLD OG VEDLIKEHOLD


 ADVARSEL : Påse at apparatet er slått av og koplet fra strømforsyningen før du utfører vedlikehold; Bruk aldri damprenngjøringsutstyr - fare for elektrisk støt.

 Bruk ikke skuremidler eller skraperedskaper av metall for å rengjøre glasset i ovnsdøren. Dette kan ripe overflaten av glasset, noe som kan føre til at glasset slår sprekker.


 Påse at apparatet er avkjølt før du utfører rengjøring eller vedlikehold - fare for brannskader.

 ADVARSEL: Slå av apparatet før du skifter ut pæren - fare for elektrisk støt.

## AVHENDING AV EMBALLASJEMATERIAL

Emballasjematerialet er 100 % gjenvinnbart og er merket med gjenvinnings symbolet . De forskjellige delene av emballasjematerialet må avhendes ifølge gjeldende lokale miljøforskrifter.

## AVHENDING AV HUSHOLDNINGSAPPARAT

Apparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Maskinen må avfallsbehandles i samsvar med lokale bestemmelser angående avfallsbehandling. For mer utfyllende informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kan du kontakte de kompetente lokale styresmaktene, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte husholdningsapparatet. Dette apparatet er merket i overensstemmelse med det Europeiske Direktivet 2012/19/EU, Kasserte elektriske og elektroniske produkter (WEEE). Ved å sørge for at dette produktet kasseres forskriftmessig, bidrar du til å forhindre de negative miljø- og helsekonsekvensene feil avfallshåndtering av dette produktet kan forårsake. Symbolet  på produktet eller på de vedlagte dokumentene, indikerer at det ikke må behandles som vanlig husholdningsavfall, men transporteres til en innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

## RÅD OM ENERGISPARING

Forvarm ovnen kun dersom dette er oppgitt i tilberedningstabellen eller i oppskriften. Bruk mørklakkerte eller emaljerte bakebrett siden disse absorberer bedre varmen. Hvis matvarene har lang tilberedningstid, vil de likevel fortsette å steke.

Standardsyklus (PYRO): er egnet for å gjøre ren en svært skitten ovn. Energisparende syklus (PYRO EXPRESS/ECO) - kun enkelte modeller - : forbruker omtrent 25% mindre energi enn standardsyklusen. Benyttes regelmessig (etter f. eks. 2 eller 3 tilberedninger av kjøtt).

## ECO DESIGN ERKLÆRING

Dette apparatet oppfyller kravene om Eco Design ifølge de europeiske forskriftene nr. 65/2014 og 66/2014, i overensstemmelse med den europeiske standarden EN 60350-1.

# DAGLIG REFERANSE VEILEDNING



## TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT

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

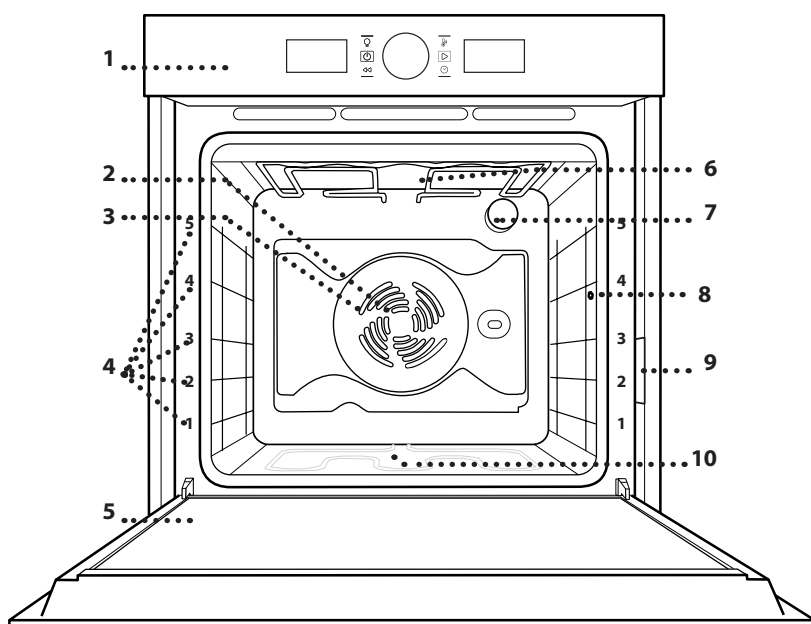


Du kan laste ned Sikkerhetsinstrukser og Bruk- og vedlikeholdsveiledningen ved å besøke vårt nettsted [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) og følge instruksene bakerst i dette heftet.



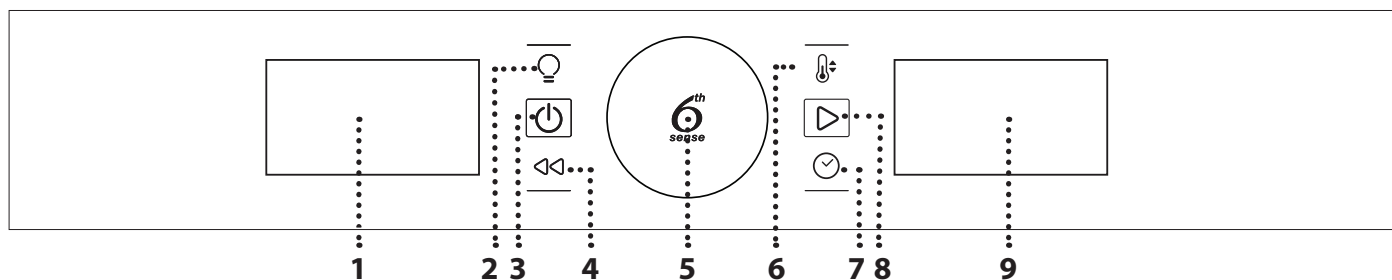
Før du tar apparatet i bruk, må du lese Helse- og sikkerhetsveiledningen nøye.

## BESKRIVELSE AV PRODUKTET



1. Betjeningspanel
2. Vifte
3. Sirkulært varmelement (ikke synlig)
4. Ristens skinner (nivået er angitt på ovnens forside)
5. Dør
6. Øvre varmelement/grill
7. Lyspære
8. Punkt for innføring av steketermometeret (om dette finnes)
9. Identifikasjonsskilt (må ikke fjernes)
10. Nedre varmelement (ikke synlig)

## BETJENINGSPANEL



### 1. VENSTRE DISPLAY

### 2. LYS

For å slå lampen på/av.


### 3. PÅ/AV

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

### 4. TILBAKE

For å gå tilbake til forrige meny ved konfigurering av innstillinger.

### 5. ROTASJONSKNOTT / 6TH SENSE-KNAPP

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

### 6. TEMPERATUR

For innstilling av temperaturen.

### 7. TID

For å stille inn eller endre tiden og regulere tilberedningstiden.

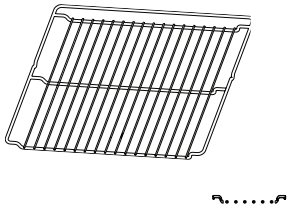
### 8. START

For å starte funksjoner og bekrefte innstillingene.

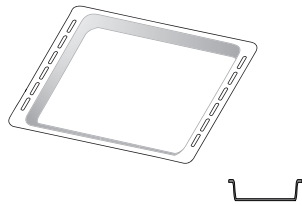
### 9. HØYRE DISPLAY

# TILBEHØR

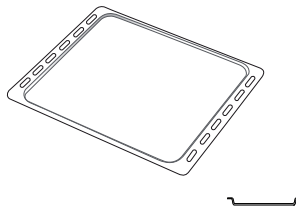
## RIST



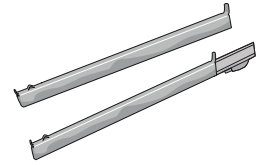
## LANGPANNE



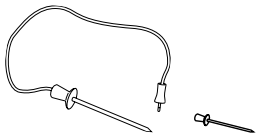
## BAKEBRETT



## GLIDESKINNER (KUN VED NOEN MODELLER)



## STEKETERMOMETER (KUN VED NOEN MODELLER)



Antall tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt.  
Annet tilbehør kan kjøpes separat fra serviceavdelingen.

### SETT INN RISTEN OG ANDRE TILBEHØR

Sett risten horisontalt ved å skyve den over rillenes spor, og pass på at siden med den opphøyde kanten er vendt oppover.

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

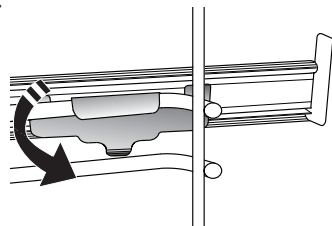
### INSTALLASJON AV GLIDESKINNER (HVIS DISSE FINNES)

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



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

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



Merk: Glideskinner kan monteres på alle nivåer.

### DEMONTERING OG INSTALLASJON AV RISTENS SKINNER

. For å fjerne ristskinnene, løft skinnene opp og trekk forsiktig den nedre delen ut av festet: Rillenes spor kan nå fjernes.

. For å installere ristskinnene igjen, sett først tilbake dem i det øvre feste. Hold de oppe, skyv de inn i ovnsrommet, senk de på plass i det nedre feste.



# FUNKSJONER

## TRADISJONELL STEKING

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

## GRILL

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

## VARMLUFT

For tilberedning av ulike matvarer som krever samme steketemperatur på flere nivå (maks. tre) samtidig. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.

## OVER/UNDERV.

For tilberedning av kjøtt, baking av kaker med fyll eller tilberedning av fylte grønnsaker kun på en hylle. Denne funksjonen benytter skånsom, intermitterende luftsirkulasjon for å hindre at maten tørker inn.



## 6<sup>TH</sup> SENSE-FUNKSJONER

### GRYTERETT

Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for pastaretter.

### KJØTT

Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for kjøttet. Denne funksjonen aktiverer periodevis viften med lav hastighet for å unngå at maten tørker ut for mye.

### MAXI TILBEREDNING

Denne funksjonen velger automatisk den beste stekemåten og temperatur ved tilberedelse av store kjøttstykker (over 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet under tilberedningen, slik at du får jevn bruning på begge sider. Det lønner seg å fukte det litt en gang i blant, slik at det ikke blir tørt.

### BRØD

Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for alle typer brød.

### PIZZA

Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for alle typer pizza.

### SØTE KAKER

Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og tilberedningsmetoden for alle typer kaker.



## SPESIALFUNKSJONER

### HURTIG FORVARM

For å forvarme ovnen raskt. Når forvarmingen er avsluttet, vil ovnen velge funksjonen "Tradisjonell steking" automatisk. Vent til forvarmingen er avsluttet før du setter maten inn i ovnen.

### TURBOGRILL

For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på noen av nivåene under risten og tilsett 500 ml drikkevann. Det roterende spydet (hvis tilgjengelig) kan brukes med denne funksjonen.

### ØKO VARMLUFT\*

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

### HOLDE VARM

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

### 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.

### AUTOMATISK RENGJØRING - PYROLYTISK RENSING

For å eliminere matsøl etter steking ved en syklus på svært høy temperatur (omtrent 500 °C). To selvrensende sykluser er tilgjengelige: En fullstendig syklus (PYRO) og en kortere syklus (ECO). Vi anbefaler å bruke en raskere syklus med jevne mellomrom, og hele syklusen bare når ovnen er svært skittent.

\* Funksjon som brukes som referanse for erklæringen for energieffektivitet i samsvar med forordning (EF) nr. 65/2014

# NÅR APPARATET BRUKES FOR FØRSTE GANG

## 1. STILL INN TIDEN

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



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



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

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

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

## 2. INNSTILLINGER

Dersom det er nødvendig, kan du endre på standard måleenhet, temperatur (°C) merkestrøm (16 A).

Med avslått ovn, trykk og hold nede i minst 5 sekund.



Vri på bryteren for valg for å velge måleenheten, trykk deretter på for å bekrefte.



Vri på bryteren for valg for å velge merkestrømmen, trykk deretter på for å bekrefte.

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

## 3. VARM OVNER

En ny ovn kan frigi lukt som dannes under fabrikasjonen: Dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.

Fjern eventuell beskyttende papp eller gjennomiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den.

Varm ovnen til 200 °C i rundt en time, helst ved hjelp av en funksjon med luftsirkulasjon (f. eks. "Varmluft" eller "Over/Underv.").

Følg instruksjonene for å sette funksjonen på riktig måte.

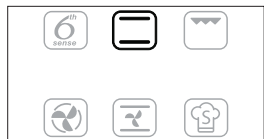
Merk: Det er lurt å lufte rommet etter bruker apparatet for første gang.

# DAGLIG BRUK

## 1. VELG EN FUNKSJON

Når ovnen er av, vises kun tiden på display. Trykk og hold nede for å slå på ovnen.

Vri på bryteren for å se de viktigste funksjonene som er tilgjengelige på venstre display. Velg én og trykk .



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



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

## 2. STILL INN FUNKSJONEN

Etter at du har valgt funksjonen du ønsker, kan du endre dens innstillinger.

Display vil vise innstillingene som kan endres i sekvens.

### TEMPERATUR/GRILLNIVÅ



Når ikonene for °C/°F blinker på display, vri på bryteren for å endre verdien, trykk deretter for å bekrefte og fortsett å endre innstillingene som følger (hvis det er mulig).

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



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

#### VARIGHET



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

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

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

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

#### INNSTILLING AV TIDSPUNKTET FOR AVSLUTTET TILBEREDNING/ UTSATT START

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

Hvor du kan endre sluttid, vil display vise tiden som funksjonen forventes å avslutte mens ikonet blinker.



Hvis det er nødvendig, vri bryteren for regulering for å stille inn ønsket sluttid, trykk deretter for å bekrefte og start funksjonen.

Sett maten inn i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil starte automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.



Vennligst merk: Ved å programmere en utsatt start for steking vil en alltid utelukke fasen for forvarming av ovnen. Ovnen vil gradvis nå temperaturen du ønsker, dette betyr at steketiden blir noe lenger enn det som vises i tilberedningstabellen.

I løpet av ventetiden, kan du bruke bryteren for å endre den programmerte sluttiden.

Trykk eller for å endre innstillingene for temperatur og tilberedningstid. Trykk for å bekrefte når du er ferdig.

Vennligst merk: Funksjonen utsatt start er ikke tilgjengelig for funksjonene Grill og Turbo Grill.

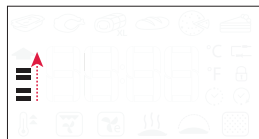
### 3. AKTIVERE FUNKSJONEN

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

Du kan trykke og holde nede når som helst for å sette funksjonen som for øyeblikket er aktiv, i pause.

### 4. FORVARMING

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



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



På dette punktet åpner du døren, sett maten inn i ovnen, lukk døren og start tilberedningen ved å trykke .

Merk: Plassere maten i ovnen før forvarming er ferdig kan ha en negativ effekt på det endelige tilberedningsresultatet.

Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på pause.

Steketiden inkluderer ikke fasen for forvarming.

Du kan alltid endre temperaturen du ønsker å nå ved å benytte bryteren.

### 5. ENDT STEKING

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



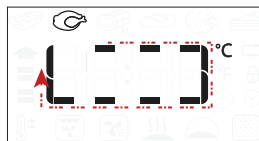
For å forlenge tilberedningstiden uten å endre innstillingene, vri på bryteren for å stille inn en ny tilberedningstid og trykk på .

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

#### TEMPERATURGJENVINNING

Dersom temperaturen inne i ovnen synker i løpet av stekesyklusen fordi døren åpnes, vil en spesiell funksjon aktiveres automatisk for å gjenopprette den opprinnelige temperaturen.

Mens temperaturen gjenoprettes, vil display vise en "slange" figur til den innstilte temperaturen er nådd.



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

**. SPESIALFUNKSJONER****AUTOMATISK RENGJØRING - PYROLYTISK RENSING**



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

Fjern alt tilbehør fra ovnen før du kjører Pyro-funksjonen, inkludert ristens skinner. Hvis ovnen er installert under en plattetopp, må du under selvrensende syklusen forsikre deg om at brennerne eller kokeplatene er slått av.

For at døren skal bli helt ren, må større smussrester fjernes med en fuktig svamp før Pyro-funksjonen benyttes. Bare kjør Pyro-funksjonen hvis apparatet har kraftige tilsmussinger eller avgir vond lukt under steking.

Få tilgang til spesialfunksjoner  og vri på knotten for å velge  fra menyen, trykk deretter  for å bekrefte.

Trykk på  for øyeblikkelig å starte rengjøringscyklusen, eller vri på bryteren for å velge den korteste syklusen (ECO).

Trykk  for å starte syklusen for rengjøring med øyeblikkelig virkning, eller trykk  for å stille inn sluttid/ utsatt start.

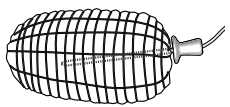
Ovnen vil starte rengjøringscyklusen og døren låses automatisk.

Ovnsdøren kan ikke åpnes mens den pyrolytiske rengjøringen pågår: Den vil fortsatt være låst til temperaturen har gått tilbake til et akseptabelt nivå. Ventilere rommet under og etter å ha kjørt Pyro-syklusen.

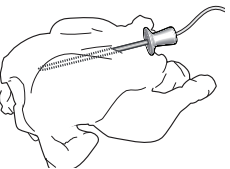
Merk: Det er ikke mulig å stille inn varighet og temperatur for rengjøringscyklusen.

**. BRUK AV STEKETERMOMETER (DERSOM DETTE FINNES)**

Det medfølgende steketermometeret gjør det mulig å måle nøyaktig innvendig temperatur i maten under steking. Steketermometeret er kun tillatt for visse typer stekefunksjoner (Over- og undervarme, Varmluft, Baking med luft, Turbogrill, 6th Sense kjøtt og 6th Sense Maxicooking).



Det er svært viktig å plassere steketermometeret korrekt for å få perfekt stekeresultat. Stikk termometeret helt inn i den tykkeste delen av kjøttstykket. Pass på at det ikke kommer i nærheten av bein eller fett.



På fjærkre skal termometeret stikkes inn sideveis til midten av brystet. Pass på at tuppen ikke ender i et tomrom. Ved tilberedning av kjøtt med svært ujevn tykkelse, må du kontrollere at

det er ordentlig stekt før du tar det ut av ovnen. Koble enden av termometeret inn i hullet som befinner seg på høyre side av ovnen. Når steketermometeret er koblet til ovnen, vil et lydsignal høres og displayet viser ikonet og ønsket temperatur.







Dersom steketermometeret er koblet til mens det velges en funksjon, bytter displayet til standard ønsket temperatur for steketermometeret.

Trykk  for å starte innstillingene. Drei knotten for å stille inn ønsket temperatur for steketermometeret. Trykk  for å bekrefte.



Drei på knotten for innstilling av ovnstemperatur.


Trykk  eller  for å bekrefte og starte stekesyklusen. Under steking viser displayet ønsket temperatur for steketermometeret. Når kjøttet oppnår ønsket temperatur, stanser stekesyklusen og displayet viser "End".

For å starte stekesyklusen igjen etter "End", ved å dreie er det mulig å justere steketermometerets ønskede temperatur som vist ovenfor. Trykk  eller  for å bekrefte og starte stekesyklusen igjen.


Merk: under steking med steketermometer er det mulig å dreie knotten for å endre ønsket temperatur for termometeret. Trykk  for å justere ovnstemperaturen.

Steketermometeret kan stikkes inn når som helst, også midt under stekesyklusen. Funksjonsinnstillingene må da stilles inn på nytt.

Dersom steketermometeret ikke kan benyttes for en gitt funksjon, vil ovnen slå av stekesyklusen og avgir et alarmsignal.


Koble da fra steketermometeret eller trykk  for å stille inn en annen funksjon. Utsatt oppstart og forvarming fungerer ikke med steketermometer.

**. TASTELÅS**

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



Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.

Merk: Tastlåsen kan også aktiveres mens steking pågår. Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slå av når som helst ved å trykke på .

# NYTTIGE RÅD

## SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat. Tilberedningstidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves). Tilberedningstemperaturene og tidene er kun veiledende og avhenger av mengden mat og hvilken type tilbehør som brukes. Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger. 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 «Varmluft» er det mulig å tilberede forskjellige matvarer 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 ovnsfast 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 steketid. 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 over- og undervarme på en enkel rille.

Bruk langpanner i mørkt metall og plasser de alltid på risten som medfølger. Ved steking på flere riller, velges varmluftfunksjonen 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 "Over-/underv." for desserter med saftig fyll eller topping (som oste- eller fruktpaier). Dersom bunnen av kaken er for fuktig, bør du velge en lavere rille og strø bunnen med brød- eller kjekssmuler før du har i fyllet.

## PIZZA

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

## HEVING

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

## TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min)	NIVÅ OG TILBEHØR
<b>Kaker av gjærdeig / Sukkerbrød</b>		-	170	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	4 1 
<b>Kaker med fyll</b> (ostekake, strudel, eplepai)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1 
<b>Kjeks / Småkaker</b>		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Ja	150 - 160	20 - 40	3 
		Ja	150 - 160	20 - 40	4 1 
<b>Vannbakkels</b>		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1 
		Ja	180 - 190	35 - 45*	5 3 1 
<b>Marengs</b>		Ja	90	110 - 150	3 
		Ja	90	130 - 150	4 1 
		Ja	90	140 - 160*	5 3 1 
<b>Pizza</b> (Tynn, tykk, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1 
		Ja	220 - 240	25 - 50*	5 3 1 
<b>Helt brød</b> 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
<b>Lite brød</b>		-	180 - 220	30 - 50	3 
<b>Brød</b>		Ja	180 - 220	30 - 60	4 1 
<b>Frossen pizza</b>		-	250	10 - 20	2 
		Ja	250	10 - 20	4 1 
<b>Middagspaier</b> (grønnsakspai, Quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	2 
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1 
		Ja	180 - 190	45 - 70*	5 3 1 
<b>Butterdeigsskall/småkaker av butterdeig</b>		Ja	190 - 200	20 - 30	3 
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1 
		Ja	180 - 190	20 - 40*	5 3 1 
<b>Lasagne/Flans</b>		-	190 - 200	40 - 65	3 
<b>Bakt pasta /Canneloni</b>		-	190 - 200	25 - 45	3 

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min)	NIVÅ OG TILBEHØR
Lam / kalv / okse / svin 1 kg		-	190 – 200	60 – 90	3
Svineribbe med svor 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kylling /Kanin /And 1 kg		-	200 – 230	50 - 80 **	3
Kalkun / gås 3 kg		-	190 – 200	90 - 150	2
Bakt fisk / en papillote (fillet, 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/-koteletter		-	2 (Mid)	20 - 30***	4 3
Pølser / grillspyd / spareribs / hamburgere		-	2 - 3 (Mid – Høy)	15 - 30***	5 4
Helstekt kylling 1-1,3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70**	2 1
Roast beef rå 1 kg		-	2 (Mid)	35 - 50**	3
Lammelår / skanker		-	2 (Mid)	60 - 90**	3
Stekte poteter		-	2 (Mid)	35 - 55**	3
Gratinerte grønnsaker		-	3 (høy)	10 – 25	3
Komplett måltid: Fruktterte (nivå 5)/ lasagne (nivå 3)/ kjøtt (nivå 1)		Ja	190	40 - 120*	5 3 1
Lasagne og kjøtt		Ja	200	50 - 120*	4 1
Kjøtt og poteter		Ja	200	45 - 120*	4 1
Fisk & Grønnsaker		Ja	180	30 – 50	4 1
Fylte steker		-	200	80 – 120*	3
Kjøttskiver (kanin, kylling, lam)		-	200	50 - 120*	3

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

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

\*\*\* Snu maten halvveis under steking

Merk: 6th Sense "Konditorkaker" funksjonen bruker kun varmeelementene oppe og nede, uten bruk av varmluft. Forvarming er ikke nødvendig.

FUNKSJONER	Tradisjonell steking	Grill	Turbogrill	Varmluft	Over/Undervarme	Øko varmluft
AUTOMATISKE FUNKSJONER	Gryterett	Kjøtt	Maxi tilberedning	Brød	Pizza	Søte kaker
TILBEHØR	Rist	Ovnfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett eller ovnfast panne på rist	Langpanne/Bakebrett	Langpanne med 500 ml vann	

# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

**Ikke bruk damprensjøringsutstyr.**

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

**Bruk vernehansker.**

**Ovnen må alltid frakobles strømmettet før du utfør noe vedlikeholdsarbeid.**

## UTVENDIGE OVERFLATER

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

## INNVENDIGE OVERFLATER

- Etter hver bruk, la ovnen kjøle ned og gjør den ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne avsetninger eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke kondens som har dannet seg som følge av

tilberedning av mat med høyt vanninnhold, la ovnen kjøles helt ned før du tørker den med en klut eller svamp.

- Dersom det er inngrodd skitt på de innvendige overflatene, anbefaler vi at du kjører den automatiske rengjøringsfunksjonen for å oppnå optimalt rengjøringsresultat.
- Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen.

## TILBEHØR

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

## SKIFTE LYSPÆRE

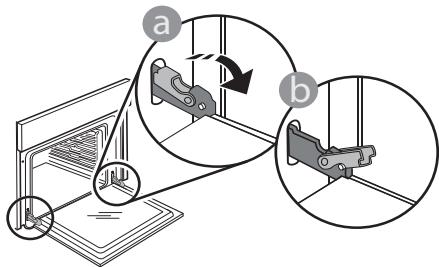
- 1.** Koble ovnen fra strømmettet.
- 2.** Skru av dekselet fra lyset, bytt pære og skru lokket tilbake på lyset.
- 3.** Koble ovnen til strømmettet igjen.

Vennligst merk: Bruk kun 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogenpærer. Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009). Pærer kan fås fra kundeservice.  
- Hvis du bruker halogenpærer, skal du ikke håndtere dem med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lysets deksel er satt tilbake på plass.

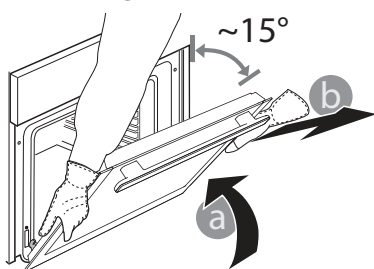


## DEMONTERING OG INSTALLASJON AV DØREN

1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.
2. Lukk døren så mye du kan. Ta et fast tak i døren med begge hender - ikke hold den i håndtaket.

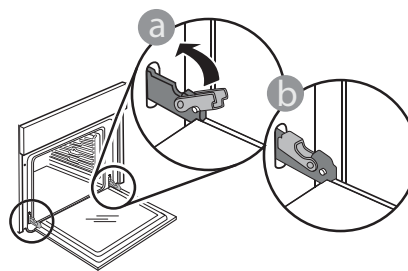


Bare fjern døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover samtidig til den er løst fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.

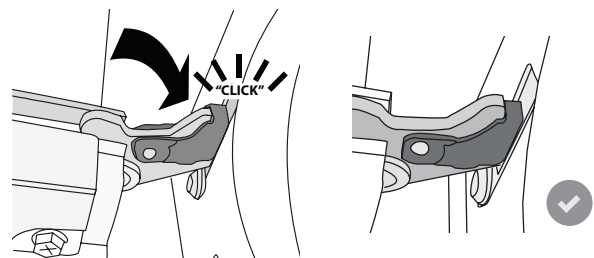


3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass.

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



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




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

# PROBLEMLØSNING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Strømbrudd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrudd og påse at ovnen er tilkoblet strømnettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Døren vil ikke kan åpnes.	Feil med dørlåsen. Rengjøringsyklus pågår.	Slå av og på igjen ovnen for å se om problemet er løst. Vent til funksjonen er ferdig, og ovnen er avkjølt.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer eller en bokstav.	Programvareproblem.	Kontakte nærmeste kundeservice med tjenester på ettermarkedet og oppgi nummeret etter bokstaven "F".

## PRODUKTKORT

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

## HVORDAN DU FÅR BRUK OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNINGEN

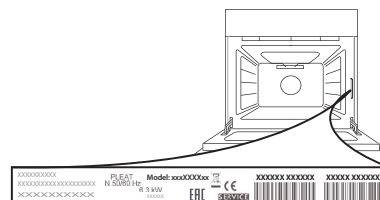
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Last ned Bruk- og vedlikeholdsveiledningen fra vår hjemmeside [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (du kan bruke denne QR-koden), for å spesifisere produktets kommersielle kode.



> Alternativt, ta kontakt med vår kundeservice.

## HENVEND DEG TIL KUNDESERVICE

Du vil finne informasjon om våre kontakter i garantiheftet. Når du kontakter vår kundeservice med tjenester på ettermarkedet, vennligst oppgi kodene som er oppgitt på produktets typeskilt.



## SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

### VIKTIGT ATT LÄSA OCH RESPEKTERA

Innan du använder apparaten ska du läsa dessa säkerhetsanvisningar. Förvara dem så att du har dem nära till hands för framtida bruk.

I dessa instruktioner och på själva apparaten ges viktiga säkerhetsföreskrifter som alltid måste följas. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för underlåtenhet att följa dessa säkerhetsinstruktioner, för olämplig användning av apparaten eller vid felaktig inställning av kontrollerna.

⚠ Mycket små barn (0–3 år) ska hållas på avstånd från apparaten. Små barn (3–8 år) ska hållas på avstånd från apparaten såvida de inte hålls under uppsikt. Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, får endast lov att använda denna apparat om de övervakas eller om de har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte göras av barn utan övervakning.

⚠ VARNING: Denna produkt och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Var noga med att inte vidröra värmeelementen. Barn under 8 års ålder ska hållas på avstånd förutom om de hålls under ständig tillsyn.

⚠ Vidrör inte ugnen när pyrolysurengöringen pågår (självrengöringsprogram) – risk för brännskada. Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter pyrolysurengöringen (tills rummet har vädrats ut helt). Spill av mat, särskilt fett och olja, ska avlägsnas från ugnspanelerna innan pyrolysurengöringen påbörjas. Inga tillbehör eller material får lämnas kvar i ugnen under pyrolysurengöringen.

⚠ Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda under pyrolysurengöringen - risk för brännskada.

⚠ Lämna aldrig apparaten utan uppsyn då du torkar mat. Om apparaten är avsedd att användas med termometer, använd endast den termometer som rekommenderas för denna ugn - risk för brand.

⚠ Håll kläder eller andra brännbara material borta från apparaten tills alla komponenter har svalnat helt - risk för brand. Var alltid uppmärksam när du lagar mat som innehåller mycket fett eller olja och vid tillsättning av alkoholhaltiga drycker - risk för brand. Använd handskar för att ta ut kärl och tillbehör. När matlagningen är färdig, öppna luckan försiktigt och låt varm luft eller ånga ta sig ut gradvis innan du sträcker in händerna – risk för brännskador. Täck inte över varmluftsventilerna på framsidan av ugnen - risk för brand.

⚠ Var försiktig när luckan är öppen eller i det nedre läget så att du inte stöter emot luckan.

### TILLÅTEN ANVÄNDNING

⚠ FÖRSIKTIGT: Apparaten är inte avsedd att användas med en extern omkopplingsanordning, såsom en timer, eller ett separat fjärrstyrt system.

⚠ Den här apparaten är avsedd för hushållsbruk och liknande typ av användning, som t.ex.: I personalrum i butiker, kontor och andra arbetsplatser I fritidshus Av kunder på hotell, motell och andra inkvarteringsanläggningar.

⚠ Ingen annan användning är tillåten (t.ex. att värma rum).

⚠ Denna apparat är inte avsedd för professionellt bruk. Använd inte apparaten utomhus.

⚠ Förvara inte explosiva eller brandfarliga ämnen (t.ex. bensin- eller sprayburkar) inuti eller nära apparaten - risk för brand.

### INSTALLATION

⚠ Apparaten ska hanteras och installeras av minst två personer – risk för skada. Använd skyddshandskar vid uppäckning och installation – risk för skärskada.

⚠ Installation, inklusive vattentillförsel (i förekommande fall), elektriska anslutningar och reparationer ska utföras av behörig tekniker. Reparera eller byt inte ut delar på produkten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen. Håll barn på säkert avstånd från installationsplatsen. När apparaten har packats upp, kontrollera att den inte har skadats under transporten. Kontakta din återförsäljare eller närmaste kundservice om du upptäcker något problem. Efter installationen ska förpackningsmaterialet (delar av plast, frigolit osv.) förvaras utom räckhåll för barn – risk för kvävning. Apparaten ska kopplas bort från strömförsörjningen innan någon installationsåtgärd utförs – risk för elchock. Under installation, se till att apparaten inte skadar nätkabeln – risk för brand eller elchock. Aktivera inte apparaten förrän installationen har slutförts.

⚠ Utför alla skåputskärningar innan apparaten monteras och ta bort alla träflis och sågspån. Blockera inte minimiutrymmet mellan bänkskivan och den övre kanten av ugnen – risk för brand.

Ta inte ut ugnen från dess polystyrenskum förrän den ska installeras.

⚠ Efter installationen ska inte apparatens undersida längre vara tillgänglig - risk för brännskada.


⚠ Installera inte apparaten bakom en dekorativ lucka - Risk för brand.


### ELEKTRISKA VARNINGAR


⚠ Typskylten sitter på framkanten av ugnsutrymmet (syns när luckan är öppen).

⚠ Det måste alltid kunna gå att koppla bort apparaten från elnätet genom att ta ut stickproppen från eluttaget om åtkomligt, eller

med hjälp av en flerpolig strömbrytare som är installerad före eluttaget enligt elektriska bestämmelser. Apparaten måste jordas i enlighet med nationella elektriska säkerhetsstandarder.


 Använd inte förlängningssladdar, grenuttag eller adaptrar. När installationen är klar ska det inte gå att komma åt de elektriska komponenterna. Använd inte apparaten om du är våt eller barfota. Använd inte denna apparat om elsladden eller stickkontakten är skadad, om den inte fungerar som den ska eller om den har skadats eller fallit ned på golvet.


 Om nätkabeln är skadad ska den bytas ut mot en likadan av tillverkaren, tillverkarens servicerepresentant eller liknande kvalificerad tekniker för att undvika fara – risk för elchock.


 Om nätkabeln behöver bytas ut, kontakta ett auktoriserat servicecenter.

### RENGÖRING OCH UNDERHÅLL


 **VARNING:** Försäkra dig om att apparaten är avstängd och bortkopplad från elnätet innan något underhållsarbete påbörjas – risk för elstöt. Använd aldrig ångtvätt – risk för elstöt.

 Använd inte starka slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas eftersom de kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset spricker.


 Se till att apparaten har svalnat innan du utför någon form av rengöring eller underhåll - risk för brännskador.

 **VARNING:** Stäng av apparaten innan lampan byts ut - risk för elstöt.

### ÅTERVINNING AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100 %, vilket framgår av återvinningssymbolen . Därför ska de olika delarna av förpackningen kasseras på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med gällande lokala bestämmelser för avfallshantering.

### KASSERING AV GAMLA HUSHÅLLSAPPARATER

Denna apparat är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera den enligt lokala bestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där apparaten inhandlades. Denna apparat är märkt i enlighet med direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Genom att säkerställa att denna produkt bortskaffas på ett korrekt sätt hjälper du till att förhindra negativa konsekvenser på miljön och människors hälsa. Symbolen  på produkten eller i medföljande dokument visar att denna produkt inte får kasseras som hushållsavfall, utan ska lämnas in på en miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

### MILJÖRÅD

Förvärm bara ugnen om detta specificeras i tillagningstabellen eller i ditt recept. Använd mörka eller svartlackerade ugniformar eftersom de absorberar värme mycket bättre. Om en maträtt kräver långkok kommer den att fortsätta tillagas även när ugnen är avstängd.

Standardrengöring (PYRO): passar för att rengöra en mycket smutsig ugn. Energibesparande rengöring (PYRO EXPRESS/ECO) – endast på vissa modeller: vars energiåtgång är 25 % lägre än under standardrengöringen. Starta denna rengöring med jämna mellanrum (efter att du tillagat kött 2-3 gånger i rad).

### FÖRSÄKRAN OM EKODESIGN

Denna produkt uppfyller de ekologiska designkraven i de europeiska bestämmelserna 65/2014 och 66/2014 enligt den europeiska standarden EN 60350-1.

# DAGLIG INFORMATIONSBOK



## TACK FÖR ATT DU KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

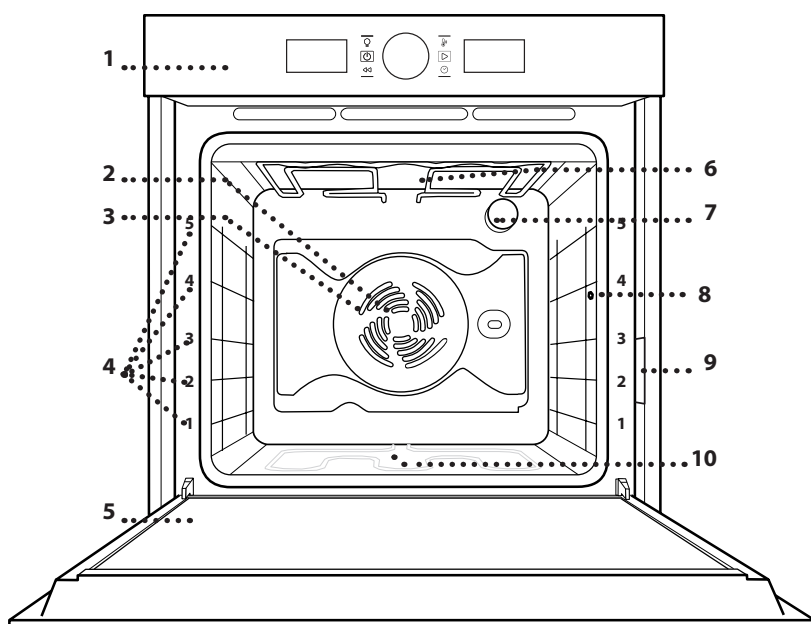
För att få mer omfattande hjälp och stöd, vänligen registrera produkten på [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



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

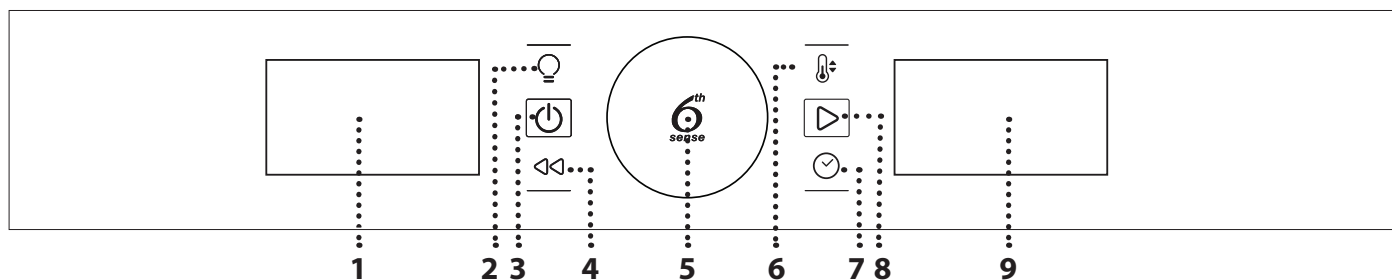
**!** Innan apparaten används ska man noga läsa igenom guiden **Hälsa och säkerhet**.

## BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Runt värmeelement (dolt)
4. Sidostegar  
nivån anges på ugnens framsida
5. Lucka
6. Övre värmeelement/  
grillelement
7. Lampa
8. Kötttermometers  
införingspunkt  
(på vissa modeller)
9. Identifieringsskylt  
(ska inte tas bort)
10. Nedre värmeelement  
(dolt)

## KONTROLLPANEL



### 1. VÄNSTER DISPLAY

### 2. BELYSNING

För att tända och släcka lampan.


### 3. PÅ/AV

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

### 4. TILLBAKA

För att gå tillbaka till föregående meny när man gör inställningar.

### 5. RATT / 6TH SENSE-KNAPP

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

### 6. TEMPERATUR

För att ställa in temperaturen.

### 7. TID

För att ställa in eller ändra tiden och justera tillagningstiden.

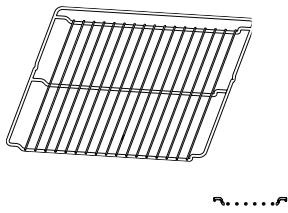
### 8. START

För att starta funktioner och bekräfta inställningar.

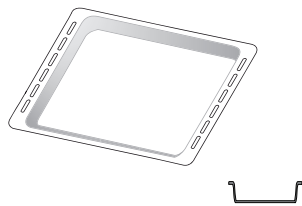
### 9. HÖGER DISPLAY

# TILLBEHÖR

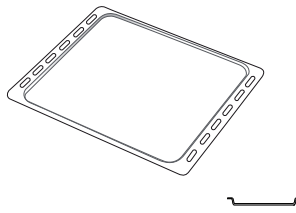
## GALLERHYLLA



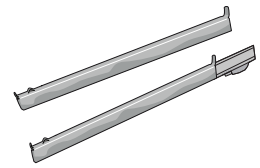
## LÅNGPANNA



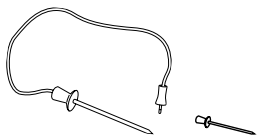
## BAKPLÅT



## GLIDSKENOR (ENDAST FÖR VISSA MODELLER)



## STEKTERMOMETER (ENDAST FÖR VISSA MODELLER)



Antalet tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.

## SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över sidostegarna och se till att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

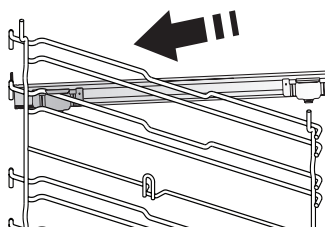
## TA BORT OCH MONTERA SIDOSTEGARNA

. För att ta bort sidostegarna, lyft upp dem och ta försiktigt ut den undre delen från dess fäste. Sidostegarna kan nu tas bort.

. För att montera tillbaka sidostegarna, passa först in dem i deras övre fäste. Håll kvar dem uppe, skjut in dem i ugnsutrymmet och sänk dem sedan på plats i det undre fästet.

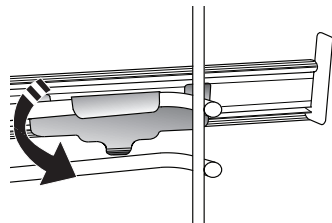
## MONTERING AV RÖRLIGA SKENOR (FINNS PÅ VISSA MODELLER)

Ta ut sidostegarna från ugnen och ta bort skyddsplasten från de rörliga skenorna.



Fäst den rörliga skenans övre klämman 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. Se till att de rörliga skenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra sidostegen på samma nivå.



Observera: De rörliga skenorna kan monteras på alla nivåer.

# FUNKTIONER



## ÖVER/UNDERVÄRME

För tillagning av alla slags rätter på en enda fals.



## GRILL

För att grilla stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. Vid grillning av kött rekommenderar vi att använda en långpanna för att samla upp stekskyn: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.



## VARMLUFT

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) på samma gång. Funktionen gör det möjligt att tillaga olika slags mat utan risk att de drar åt sig lukt från varandra.



## ÖVER/UNDERV.& FLÄKT

För att laga kött, baka tårter med fyllningar eller steka fyllda grönsaker på en enda fals. Denna funktion använder mild, intermittert luftcirkulation för att förhindra att maten torkar ut.



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



## GRYTOR

Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för pastarätter.



## KÖTT

Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för kött. Denna funktion aktiverar fläkten då och då med låg hastighet för att undvika att köttet torkar ut.



## 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. Det är bra att ösa maträtten då och då för att den inte ska torka ut.



## BRÖD

Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av bröd.



## PIZZA

Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av pizza.



## BAKVERK

Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av tårta.



## SPECIALFUNKTIONER



## SNABBUPPVÄRMNING

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



## TURBOGRILL

För att steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att använda en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten. Det roterande grillspettet (om sådant finns) kan användas med den här funktionen.



## EKO VARMLUFT\*

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. Med hjälp av en försiktig, intermittert luftcirkulation hindras maten från att torka ut alltför mycket. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska elförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.



## VARMHÅLLNING

För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.



## JÄSNING

För optimal jäsning av söt eller salt deg. För att garantera ett bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.



## AUTOMATISK RENGÖRING - PYROLYS

För att ta bort stänk från maträtterna med hjälp av en högtemperaturcykel (cirka 500°C). Två automatiska rengöringsprogram finns tillgängliga: Ett komplett program (PYRO) och ett kortare program (EKO). Vi rekommenderar att använda den snabbare cykeln med jämna mellanrum och den fullständiga cykeln endast när ugnen är mycket smutsig.

\* Funktionen används som referens i förklaringen om energieffektivitet i enlighet med förordning (EU) nr 65/2014

# FÖRSTA ANVÄNDNING

## 1. STÄLLA KLOCKAN

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



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



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

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

Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott.

## 2. INSTÄLLNINGAR

Om så önskas går det att ändra standardmåttenheten, temperaturen (°C) och märkström (16 A).

Med avstängd ugn, tryck på och håll den intryckt i minst 5 sekunder.



Vrid väljarratten för att välja måttenheten och tryck sedan på för att bekräfta.



Vrid väljarratten för att välja den nominella strömmen och tryck sedan på för att bekräfta.

Observera: Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmanätverk vars nominella värde är över 3 kW (16 A): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13 A).

## 3. VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida.

Värm ugnen till 200°C i cirka en timme, helst med hjälp av en funktion med luftcirkulation (t.ex. "Varmluft" eller "Över/underv.& fläkt").

Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Observera: Vi råder till att lufta rummet efter att ha använt apparaten första gången.

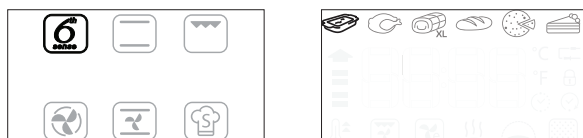
# DAGLIG ANVÄNDNING

## 1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

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



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



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

## 2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar.

Displayen visar inställningarna som kan ändras i sekvens.

### TEMPERATUR/GRILLNIVÅ



När ikonen °C/°F blinkar på displayen, vrid på ratten för att ändra värdet och tryck på för att bekräfta och fortsätta ändra efterföljande inställningar (om möjligt). Du kan även ställa in grillnivån (3 = hög, 2 = medel, 1 = låg) samtidigt.





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

#### TIDSLÄNGD



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

Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt: Tryck på för att bekräfta och starta funktionen. I så fall kan du inte ställa in sluttiden genom att programmera en fördröjd start.

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

#### INSTÄLLNING AV TILLAGNINGENS SLUTTID/ FÖRDRÖJD START

I många av funktionerna kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess sluttid.

Där det går att ändra sluttiden kommer displayen att visa klockslaget som funktionen förväntas vara klar på medan ikonen blinkar.



Om nödvändigt, vrid ratten för att ställa in tiden du vill att tillagningen ska vara klar på och tryck sedan på för att bekräfta och starta 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.



Anm.: 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 använda ratten för att ändra den programmerade sluttiden.

Tryck på eller för att ändra inställningen för temperatur och tillagningstid. Tryck sedan på för att bekräfta.

Anm.: Funktionen fördröjd start är inte tillgänglig för funktionerna Grill och Turbo Grill.

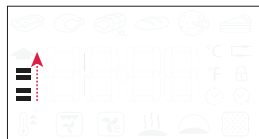
### 3. AKTIVERA FUNKTIONEN

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

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

### 4. FÖRVÄRMNING

Vissa funktioner inbegriper en förvärmningsfas: När funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.



När denna fas är klar avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur.



Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen genom att trycka på .

Observera: Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet.

Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att pausas.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

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

### 5. TILLAGNINGENS SLUT

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



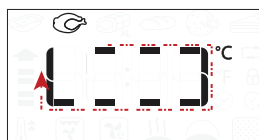
För att förlänga tillagningstiden utan att ändra inställningarna, vrid ratten för att ställa in en ny tillagningstid och tryck på .

### 6. SENSE-FUNKTIONER

#### TEMPERATURÅTERSTÄLLNING

Om temperaturen inuti ugnen sjunker under ett tillagningsprogram på grund av att luckan öppnas, aktiveras en specialfunktion automatiskt för att återställa den ursprungliga temperaturen.

Medan temperaturen återställs visar displayen en animerad "orm" tills den inställda temperaturen har uppnåtts.




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



**. SPECIALFUNKTIONER****AUTOMATISK RENGÖRING - PYROLYS**

**Rör inte vid ugnen under pyrolysurengöringen. Håll barn och djur borta från ugnen under och efter pyrolysurengöringen (tills rummet har vädrats).**

Ta bort alla lösa delar ur ugnen innan du kör pyrolysfunktionen (inklusive sidostegarna). Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda under pyrolysurengöringen. För optimal rengöring, torka bort den värsta smutsen med en fuktig svamp innan pyrolysfunktionen aktiveras. Kör bara pyrolysfunktionen om apparaten är kraftigt nedsmutsad eller avger dålig lukt under tillagningen.

Välj specialfunktionerna , välj  i menyn genom att vrida på ratten och bekräfta sedan med .

Tryck på  för att starta rengöringscykeln direkt, eller vrid på ratten för att välja den kortare cykeln (ECO).

Tryck på  för att starta rengöringscykeln omedelbart, eller tryck på  för att ställa in avslutningstiden/fördröjd start.

Ugnen startar rengöringscykeln och luckan låses automatiskt.

Ugnsluckan kan inte öppnas när pyrolysurengöringen pågår. Den kommer att förbli låst tills temperaturen har sjunkit till en acceptabel nivå. Vädra rummet under och efter att ha kört pyrolysurengöringen.

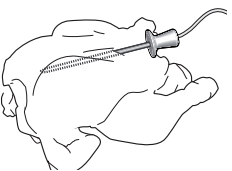
Observera: Rengöringsprogrammets tid och temperatur kan inte ställas in.

**. ANVÄNDA KÖTTERMOMETERN (I FÖREKOMMANDE FALL)**

Med den medföljande kötttermometern kan man mäta matens exakta inre temperatur under tillagningen. Kötttermometern kan bara användas i vissa tillagningsfunktioner (över- och undervärme, varmluft, över- och undervärme & fläkt, Turbogrill, 6th Sense Kött och 6th Sense Maxicooking).



Det är viktigt att kötttermometern placeras korrekt för ett optimalt resultat. För in kötttermometern helt i den tjockaste delen av köttstycket, undvik ben och fett.





För kyckling skall kötttermometern föras in från sidan till mitten av bröstet, se till att spetsen inte hamnar i tomrummet. Om köttets tjocklek är oregelbunden bör du kontrollera att köttet är färdigkokt innan du tar ut det ur ugnen. Anslut



änden på termometern i hålet i ugnens högra innerpanel. När kötttermometern ansluts till ugnsutrymmet avges en summer och displayen visar ikonen och måltemperaturen.





Om kötttemperaturen ansluts medan en funktion väljs växlar displayen till kötttermometers standardmåltemperatur.

Tryck på  för att starta inställningen. Vrid på ratten för att ställa in kötttermometers måltemperatur. Tryck på  för att bekräfta.




Vrid på ratten för att ställa in önskad ugnstemperatur. Tryck på  eller  för att bekräfta och starta tillagningsprogrammet.


Under tillagningsprogrammet visar displayen kötttermometers måltemperatur. När köttet uppnår den inställda måltemperaturen stoppar tillagningsprogrammet och displayen visar "End".

För att starta om tillagningsprogrammet från "End", vrid på ratten för att justera kötttermometers måltemperatur enligt beskrivningen ovan. Tryck på  eller  för att bekräfta och starta om tillagningsprogrammet.

Observera: Under ett tillagningsprogram med kötttermometer kan man vrida på ratten för att ändra kötttermometers måltemperatur. Tryck på  för att justera ugnstemperaturen. Kötttermometern kan sättas in när som helst, även under ett tillagningsprogram. I så fall är det nödvändigt att ställa in tillagningsfunktionens parametrar igen.

Om kötttermometern inte är kompatibel med en funktion stänger ugnen av tillagningsprogrammet och avger en varningssignal. Koppla i så fall bort kötttermometern eller tryck på  för att ställa in en annan funktion. Fördröjd start och föruppvärmning är inte kompatibla med kötttermometern.

**. TANGENTLÅS**

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



Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.

Observera: Tangentlåset kan även aktiveras medan tillagningen pågår.

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

# 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. Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inbegriper inte uppvärmningen (där sådan krävs). Tillagningstemperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformor och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formor och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

## 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 slags ugnsfasta formor eller pyrexformor som passar till storleken på köttstycket 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.

## EFTERRÄTTER

Baka bakverk med över- och undervärme på en enda ugnsfals.

Använd bakformor i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera nivåer, välj varmluftsfunktionen och placera kakformarna på avstånd från varandra på gallren för att hjälpa optimal cirkulation av varmluften.

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

Om du använder teflonformor 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 bakverket får en fuktig botten, byt till lägre ugnsfals och sprid brödsmlor eller smulade kakor på botten av formen innan du tillsätter smeten.

















































































## PIZZA

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

## JÄSNING

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

## TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING.	TEMPERATUR (°C)	TILLAGNINGSTID (Min.)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
<b>Jästa tårter/sockerkakor</b>		-	170	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	4 1  
<b>Tårter med fyllning</b> (cheesecake, äppelstrudel, äppelpaj)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1  
<b>Kakor/småkakor</b>		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Ja	150 - 160	20 - 40	3 
		Ja	150 - 160	20 - 40	4 1  
<b>Petit-chouer</b>		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Ja	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
<b>Maränger</b>		Ja	90	110 - 150	3 
		Ja	90	130 - 150	4 1  
		Ja	90	140 - 160*	5 3 1   
<b>Pizza</b> (tunn, tjock, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Ja	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
<b>Brödlimpa</b> 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
<b>Småbröd</b>		-	180 - 220	30 - 50	3 
<b>Bröd</b>		Ja	180 - 220	30 - 60	4 1  
<b>Fryst pizza</b>		-	250	10 - 20	2 
		Ja	250	10 - 20	4 1  
<b>Kött- och grönsakspajer</b> (grönsakspaj, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	2 
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Ja	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   
<b>Vol-au-vent/Mördegsbakning</b>		Ja	190 - 200	20 - 30	3 
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Ja	180 - 190	20 - 40*	5 3 1   
<b>Lasagne/pajer</b>		-	190 - 200	40 - 65	3 
<b>Tillagad pasta/cannelloni</b>		-	190 - 200	25 - 45	3 

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING.	TEMPERATUR (°C)	TILLAGNINGSTID (Min.)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Lamm/Kalv/Nöt/Fläsk 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Stekt fläskstek med krispig svål 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kyckling/kanin/anka 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Kalkon/gås 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Ugnsbakad fisk/inbakad fisk (filé eller hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Rostat bröd		-	3 (Hög)	3 - 6	5
Fiskfiléer/kotletter		-	2 (medel)	20 - 30***	4 3
Korv/Grillspett/Revbensspjäll/Hamburgare		-	2 - 3 (medel - hög)	15 - 30***	5 4
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	2 (medel)	55 - 70**	2 1
Rostbiff, blodig 1 kg		-	2 (medel)	35 - 50**	3
Lammlägg/Fläsklägg		-	2 (medel)	60 - 90**	3
Ugnsbakad potatis		-	2 (medel)	35 - 55**	3
Gratinerade grönsaker		-	3 (Hög)	10 - 25	3
Komplett måltid: Fruktpaj (nivå 5)/ lasagne (nivå 3)/kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120*	5 3 1
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 120*	4 1
Kött och potatis		Ja	200	45 - 120*	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50	4 1
Fyllda ugnstekta stekar		-	200	80 - 120*	3
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)		-	200	50 - 120*	3

\* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

\*\* Vänd maten efter två tredjedelar av tiden (vid behov).

\*\*\* Vänd maten efter halva tiden

Observera: 6th Sense-funktionen "Bakverk" använder bara över- och undervärme, utan varmluft. Ingen uppvärmning behövs.

FUNKTIONER						
	Över/undervärme	Grill	Turbo Grill	Varmluft	Över/underv.& fläkt	Eco Varmluft
AUTOMATISKA FUNKTIONER						
	Grytor	Kött	Maxi Cooking	Bröd	Pizza	Bakverk
TILLBEHÖR						
	Gallerhylla	Bakplåt eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/Bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	

# 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.**

**Ha på dig skyddshandskar.**

**Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.**

## YTTRE YTOR

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

## 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 bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.

- Om det sitter envist smuts på de inre väggarna rekommenderar vi att köra den automatiska rengöringsfunktionen för bästa rengöringsresultat.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

## TILLBEHÖR

Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning. Hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

## ATT BYTA GLÖDLAMPA

- 1.** Koppla bort ugnen från elnätet.
- 2.** Skruva av locket från lampan, byt ut glödlampan och skruva tillbaka locket på lampan.
- 3.** Anslut ugnen till elnätet igen.

Anm.: Använd endast halogenlampor av typ 20-40 W/230 ~ V typ G9, T300°C. Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice.

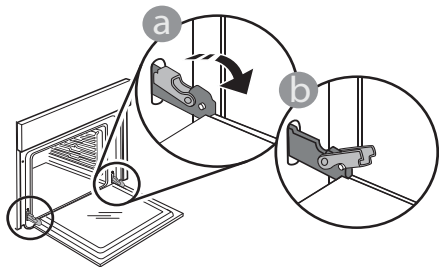
- Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän lamplocket har satts tillbaka på plats.

## TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

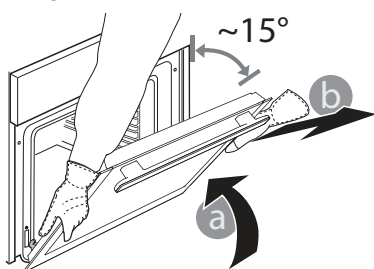
**1.** För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.

**2.** Stäng luckan så mycket som det går.

Ta ett fast tag i dörren med båda händerna - håll inte i handtaget.



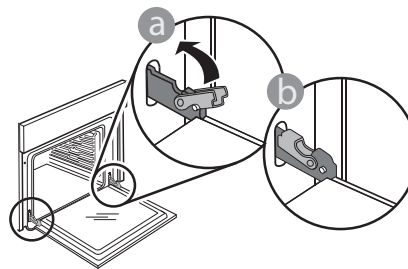
Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt tills den lossnar från fästet. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.



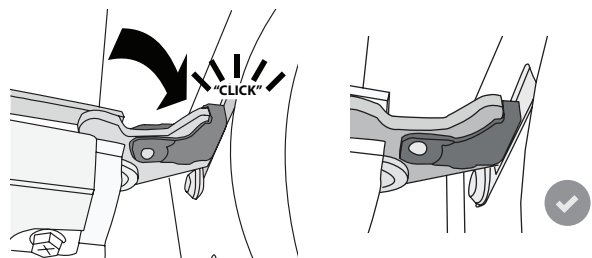
**3.** Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

**4.** Sänk luckan och öppna den sedan helt.

Sänk hakarna till ursprungligt läge: Se till att du sänker dem helt.



Tryck försiktigt för att kontrollera att hakarna är i rätt läge.




**5.** Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan: Dörren kan skadas om den inte fungerar som den ska.


# FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Frånkopplad från elnätet.	Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Ugnsluckan öppnas inte.	Fel på luckans lås. Rengöringscykel pågår.	Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår. Vänta tills funktionen är slut och låt ugnen svalna.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Programvaruproblem.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".

## PRODUKTBLAD

 [www](http://www.whirlpool.eu) Produktbladet med energidata för denna apparat kan laddas ned från vår webbplats [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## HUR DU FÅR TAG PÅ HANDBOKEN ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

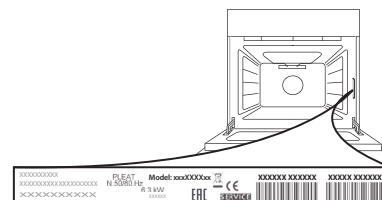
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Ladda ner handboken Användning och skötsel från vår webbsida [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (du kan använda denna QR-kod) genom att ange produktkoden.



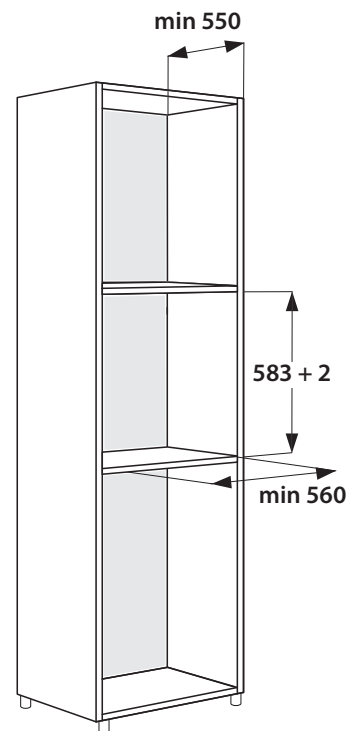
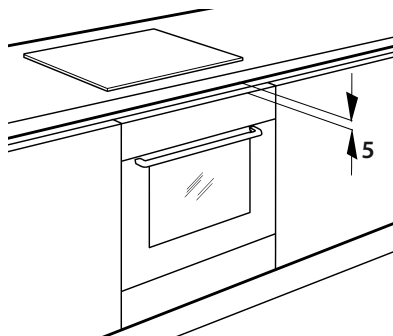
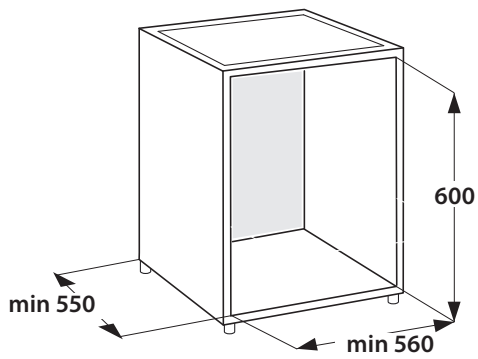
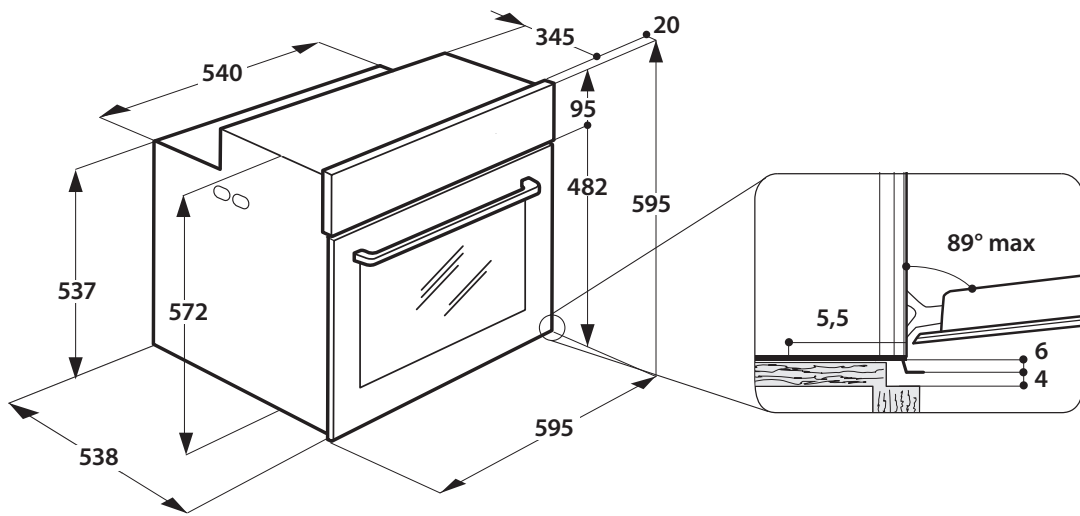
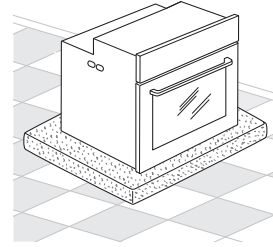
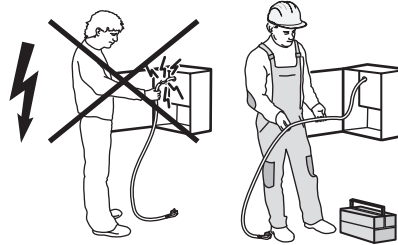
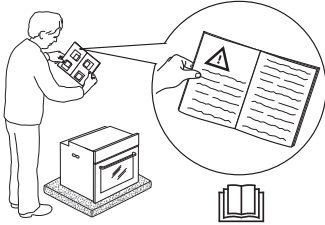
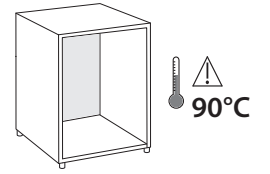
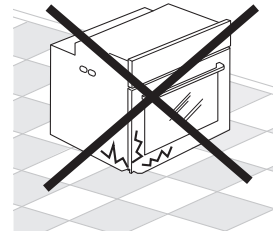
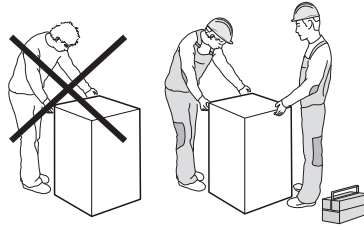
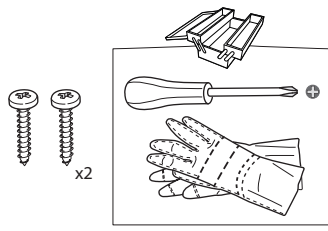
> Du kan även kontakta vår kundservice.

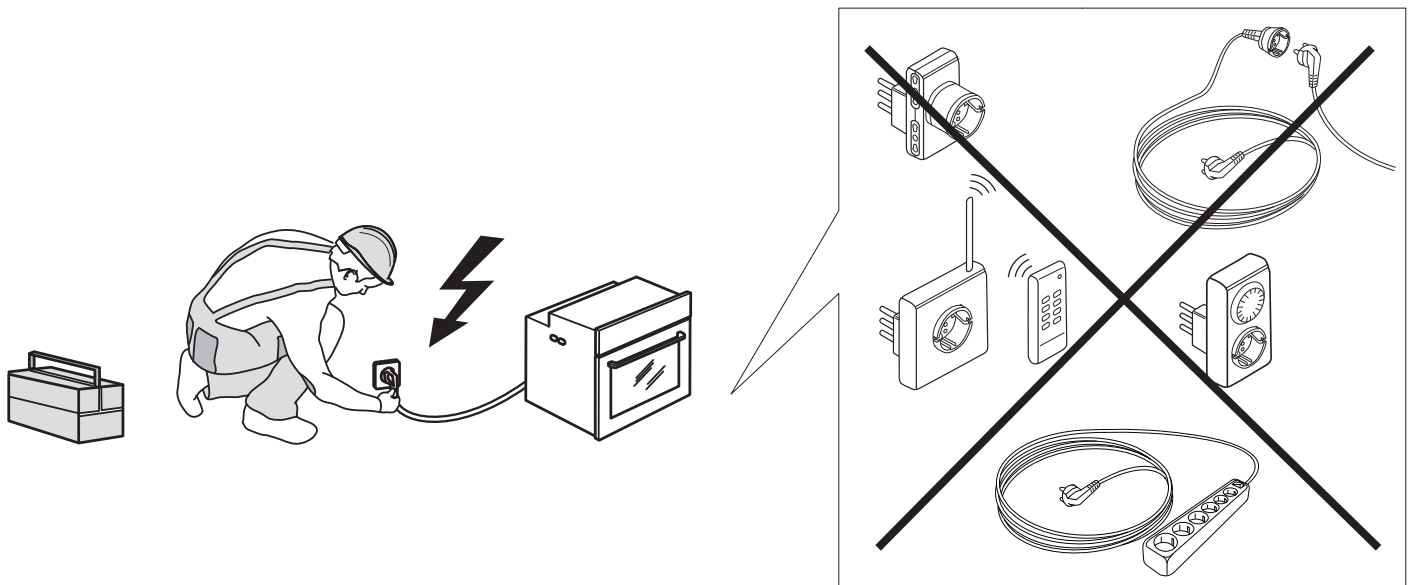
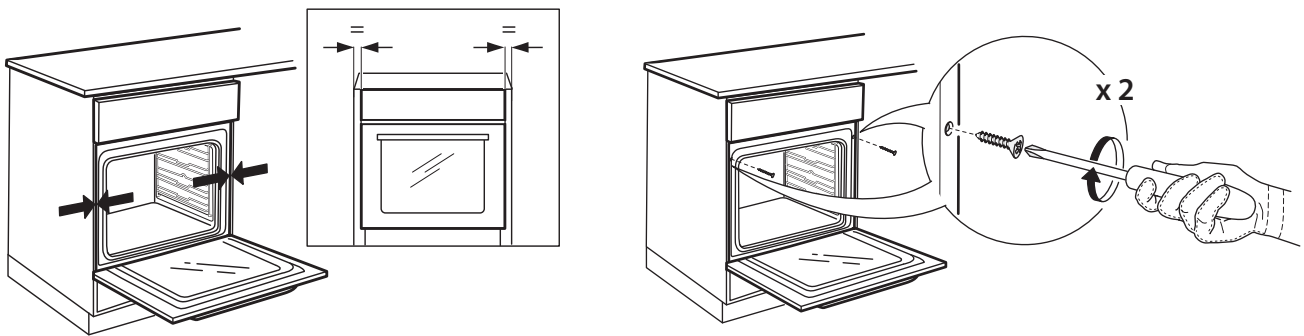
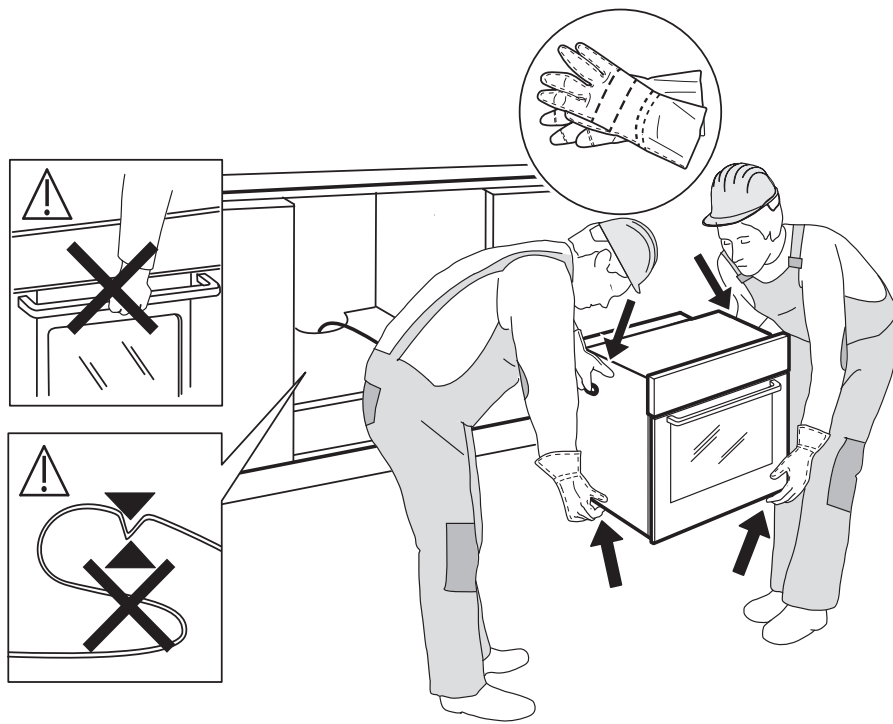
## KONTAKTA VÅR KUNDSERVICE

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













400011599569