

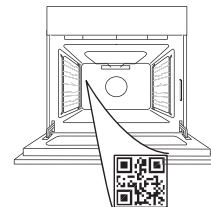

THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

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

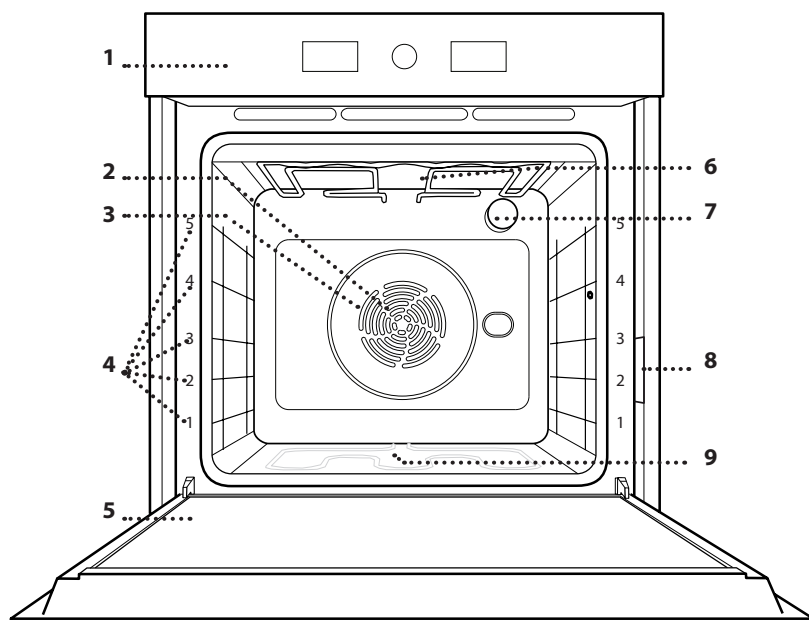


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

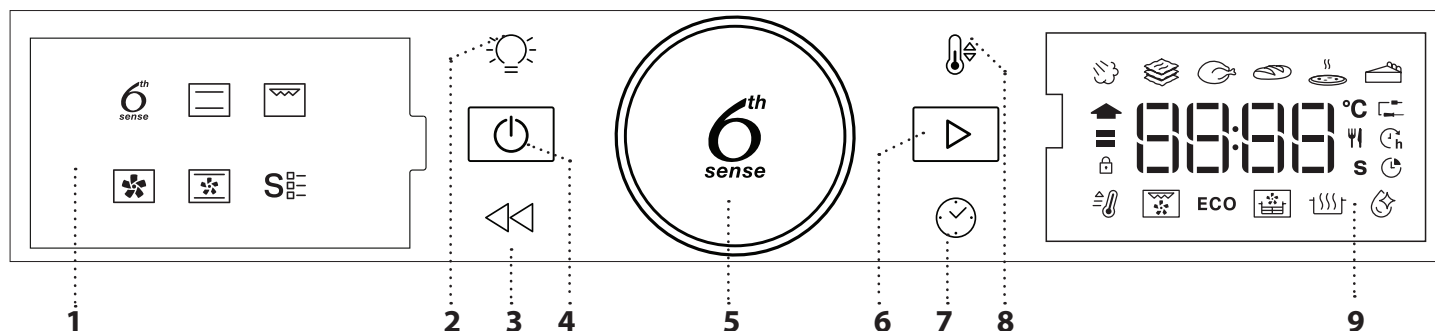


PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. LEFT HAND DISPLAY

2. LIGHT

For switching the lamp on/off.

3. BACK

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

4. ON/OFF

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

5. ROTARY KNOB

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

6. START

For starting functions and confirming settings or a set value.

7. TIME

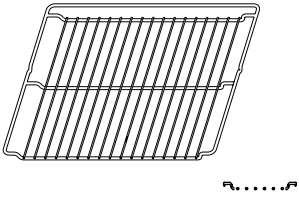
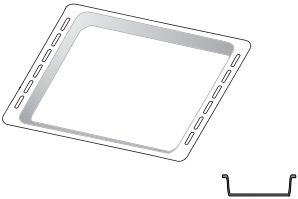
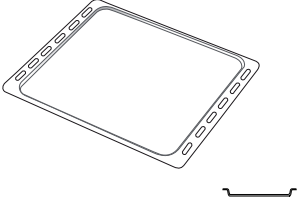
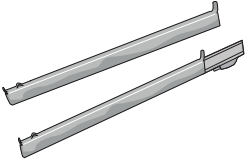
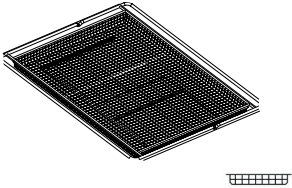
For setting the time as well as setting or adjusting the cooking time.

8. TEMPERATURE

For setting the temperature.

9. RIGHT-HAND DISPLAY

ACCESSORIES

WIRE SHELF  Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.	DRIP TRAY  Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.	BAKING TRAY *  Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.	SLIDING RUNNERS *  To facilitate inserting or removing accessories.
AIR FRY TRAY *  To be used when cooking foods with Air Fry function, with a baking tray positioned at a lower level to collect possible crumbs and drip. It can be cleaned in the dishwasher.	The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately; for orders and information contact the after sales service. * Available only in certain models		

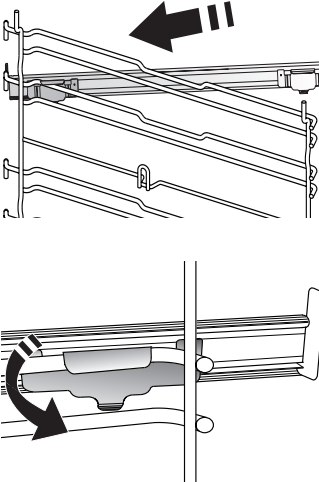
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

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

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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

FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

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

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

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

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

FUNCTIONS

6TH SENSE

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

- **STEAM+**

The Steam+ function allows to obtain excellent performances thanks to the presence of steam in the cooking cycle. This function suggests the ideal temperature for cooking a wide range of recipes; the cooking times of the main dishes are shown in the relative cooking table. Always activate the steam function when the oven is cold, and after pouring drinking water into the bottom of the cavity.

- **CASSEROLE**

This function suggests the best temperature and cooking method for pasta dishes.

- **MEAT**

This function suggests the best temperature and cooking method for meat.

- **BREAD**

This function automatically suggests the best temperature and cooking method for all types of bread.

- **PIZZA**

This function allows you to cook great homemade pizza, in less than 10 minutes like in a restaurant. The dedicated cooking cycle works at temperature level above 300 degree Celsius, delivering pizza soft inside, crunchy on the edges and with a perfectly even browning.

Combining this function with the Pizza Stone WPro accessory and preheating for 30 minutes can bake a pizza in 5-8 min. (For orders and information contact the after sales service or www.whirlpool.eu.)

- **PASTRY**

This function suggests the best temperature and cooking method for all types of cake.

CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

GRILL

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

FORCED AIR

For cooking different foods that require the same

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

CONVECTION BAKE

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

SPECIAL FUNCTIONS

- **FAST PREHEAT**

For preheating the oven quickly.

- **TURBO GRILL**

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

- **ECO CYCLE**

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. When this Eco Cycle is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the Eco Cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

- **AIR FRY/ CONVECT ROAST**

Using dedicated air fry tray (provided with some models) allows you to cook French fries, chicken nuggets and more using less oil, resulting pleasantly crispy. Heating elements cycle to properly heat the cavity, while the fan circulates hot air. Position the food on the Air Fry tray in a single layer and follow Air Fry Cooking Table instructions for best performances.

Alternatively, this function can be used to get great roasting results on meat and poultry, potatoes and vegetables, according to the cooking table recommendation. These recipes can be prepared using standard baking tray.

- **RISING**

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

- **SMART CLEAN**

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and only activate the function when the oven is cold.

FIRST TIME USE

1. SET THE TIME

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



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



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

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

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

2. SETTINGS

If required, you can change the default rated current (16 A).



Turn the selection knob to select the rated current, then press to confirm.

Please note: The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network

that has a rating of more than 3 kW (16 A): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 A). Please note: To change the rated current at a later point, press and hold for at least five seconds while the oven is off and repeat the steps above.

3. HEAT THE OVEN

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

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

Follow the instructions for setting the function correctly.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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



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



Turn the rotary knob to select from amongst the subfunctions available on the right-hand display and then press to confirm.

2. SET THE FUNCTION

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL



When the °C icon flashes on the display, turn the knob to change the value, then press to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

You can also set the grill level (3 = high, 2 = medium, 1 = low) at the same time.



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

DURATION



When the icon flashes on the display, use the adjustment knob to set the cooking time you require and then press to confirm.

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press to confirm and start the function. In this case, you cannot set the end cooking time by programming a delayed start.

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

SETTING THE END COOKING TIME/DELAYED START

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



If necessary, turn the knob to set the time you want cooking to end, then press to confirm and start the function.

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



Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

During the waiting time, you can use the knob to change the programmed end time.

Press or to change the temperature and cooking time settings. Press to confirm when finished.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

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

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

4. PREHEATING

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



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature.



At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing .

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

Opening the door during the preheating phase will stop pause it.

The cooking time does not include a preheating phase.

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

5. END OF COOKING

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



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

6. 6TH SENSE FUNCTIONS

SMART CLEAN

To activate the "Smart Clean" function, with the oven cold, distribute 200 ml of water on the bottom of the oven cavity, then close the oven door.

Access special functions and turn the knob to select from menu. then press to confirm.

Press to start immediately the cleaning cycle, or press to set the end time/start delayed.

At the end of the cycle, let the oven cooling down and remove any residual water in the oven and start cleaning using a sponge moistened with hot water (cleaning could be compromised if delayed by more than 15 minutes).

Please note: The duration and temperature of cleaning cycle cannot be set.

7. KEYLOCK

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



Do this again to unlock the keypad.

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

. NOTES

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

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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

MEAT

Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavour. Please note that steam will be generated during this operation. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.

When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking. Take care when opening the door as steam will escape.

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

DESSERTS

Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only.

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

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

If using non-stick baking pans, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.

If the item "swells" during baking, use a lower temperature next time and consider reducing the amount of liquid you add or stirring the mixture more gently.

For desserts with moist fillings or toppings (such as cheesecake or fruit tarts), use the "Convection bake" function. If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

RISING

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



AIR FRY COOKING TABLE

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

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

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

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES		
Leavened cakes / Sponge cakes		-	170	30 - 50	2 		
		Yes	160	30 - 50	2 		
		Yes	160	30 - 50	4 1  		
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		-	160 - 200	30 - 85	3 		
		Yes	160 - 200	35 - 90	4 1  		
Cookies / Small cakes		-	160 - 170	20 - 40	3 		
		Yes	150 - 160	20 - 40	4 		
		Yes	150 - 160	20 -40	4 1  		
		Yes	135	50 - 90	5 4 3 1    		
Tarts		Yes	170	50 - 80	5 4 3 1    		
Choux buns		-	180 - 200	30 - 40	3 		
		Yes	180 - 190	35 - 45	4 1  		
		Yes	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   		
Meringues		Yes	90	110 - 150	3 		
		Yes	90	130 - 150	4 1  		
		Yes	90	140 - 160*	5 3 1   		
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	310	7-12	2 		
		Yes	220 - 240	20 - 40	4 1  		
		Yes	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   		
		Yes	210	40 - 60	5 4 3 1    		
Bread loaf 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 		
Small bread		-	180 - 220	30 - 50	3 		
Bread		Yes	180 - 220	30 - 60	4 1  		
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	2 		
		Yes	250	10 - 20	4 1  		
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 60	2 		
		Yes	180 - 190	45 - 60	4 1  		
		Yes	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   		
FUNCTIONS	 Conventional	 Grill	 Turbo Grill	 Forced Air	 Convection Bake	 ECO	 Air Fry
AUTOMATIC FUNCTIONS	 Casserole	 Meat	 Bread	 Pizza function	 Pastry		
ACCESSORIES	 Wire shelf	 Oven tray or cake tray on wire shelf	 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf	 Drip tray / Baking tray	 Drip tray with 500 ml of water		

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	
		Yes	180 - 190	20 - 40	 
		Yes	180 - 190	20 - 40*	  
Lasagne / Flans		-	190 - 200	40 - 80	
Baked pasta / Cannelloni		-	190 - 200	25 - 60	
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	
Turkey / Goose 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 60	
Toast		-	3 (High)	3 - 6	
Fish fillets / Steaks		-	2 (Mid)	20 - 30***	 
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		Yes	200 - 220	15 - 30***	 
Roast chicken 1-1.3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70**	 
Roast beef rare 1 kg		-	2 (Mid)	35 - 50**	
Leg of lamb / Shanks		-	2 (Mid)	60 - 90**	
Roast potatoes		Yes	200 - 220	35 - 55**	
Vegetable gratin		Yes	200 - 220	10 - 25	
Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagna (level 3) / meat (level 1)		Yes	190	40 - 120*	  
Complete meal: Fruit tart (level 5) / roasted vegetables (level 4) / lasagna (level 2) / cuts of meat (level 1)		Yes	190	40 - 120*	   
Lasagna & Meat		Yes	200	50 - 120*	 
Meat & Potatoes		Yes	200	45 - 120*	 
Fish & Vegetables		Yes	180	30 - 50	 
Stuffed roasting joints		-	200	80 - 120*	
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)		-	200	50 - 120*	

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

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

*** Turn food halfway through cooking.

FUNCTIONS							
	Conventional	Grill	Turbo Grill	Forced Air	Convect Bake	ECO	Air Fry
AUTOMATIC FUNCTIONS							
	Casserole	Meat	Bread	Pizza function	Pastry		
ACCESSORIES							
	Wire shelf	Oven tray or cake tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water		



STEAM+ COOKING TABLE

FOOD	RECIPE	QUANTITY	TIME (MIN.)	ACCESSORIES	WATER
BREAD	Small breads	80-100 g	30 - 45		100 ml
	Sandwich loaf in tin	300-500 g	40 - 60		
	Bread	500g-2 kg	50 - 100		
	Baguettes	200-300 g	30 - 45		
PASTRIES	Cookies	one tray	25 - 35		100 ml
	Muffin	30-60 g	25 - 45		
	Sponge Cake	500-700 g	30 - 50		
	Tart	one tray	35 - 55		
MEAT	Roast	1 kg	60 - 110		200 ml
	Ribs	500g-1,5 kg	50 - 75		
	Chicken	1-1,5 kg	55 - 80		
	Chicken/Turkey	3 kg	100 - 140		
FISH	Fillet Steak	0.5-2 cm	15 - 25		
	Fillet Steak	2-4 cm	20 - 35		
	Whole Fish	300- 600 g	20 - 30		
	Whole Fish	600 -1200 g	25 - 45		
VEGETABLES	Roasted Potatoes	0.5-1.5 kg	45 - 60		
	Stuffed Peppers	1-2 kg	35 - 55		
	Roasted Broccoli	0.3-1 kg	30 - 50		
	Roasted Zucchini	0.5-1.5 kg	30 - 50		

Start the STEAM+ function only when the oven is cold. Opening the door and topping up the water during cooking may have an adverse effect on the final cooking result.

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

MAINTENANCE AND CLEANING

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

- Activate the "Smart Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces. (Only in some models).
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

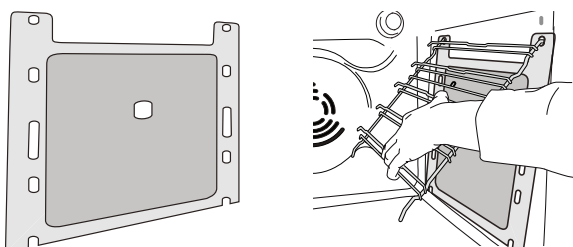
ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge. Do not clean Food Probe and Meat Probe (if present) in the dishwasher. Air Fry tray (if present) can be cleaned in the dishwasher.

CLEANING THE CATALYTIC PANELS

(ONLY IN SOME MODELS)

This oven is equipped with special catalytic panels that facilitate cleaning of the cooking compartment thanks to their special self-cleaning coating, which is highly porous and able to absorb grease and grime. These panels are fitted to the shelf guides: When repositioning and then refitting the shelf guides, make sure that the hooks at the top are slotted into the appropriate holes in the panels.



To make best use of the catalytic panels' self-cleaning properties, we recommend heating the oven to 200 °C for around one hour using the "Convection Bake" function. The oven must be empty during this time. Then leave the appliance to cool down before removing any remaining food residues using a nonabrasive sponge.

Please note: Using corrosive or abrasive cleaning agents, stiff brushes, pan scourers or oven sprays could damage the catalytic surface and compromise its self-cleaning properties.

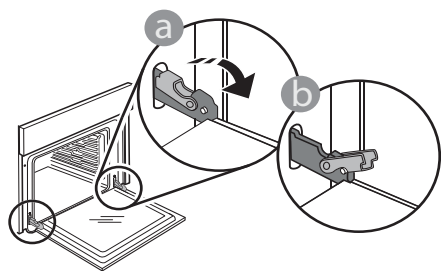
Please contact our After-sales Service if you require replacement panels.

REPLACING THE LAMP

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

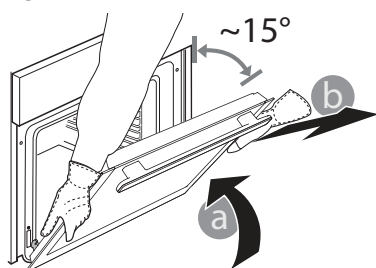
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



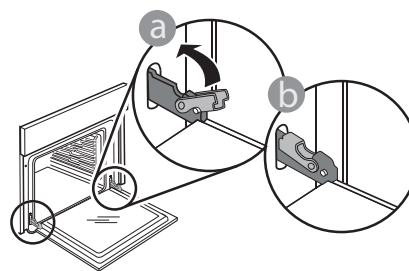
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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

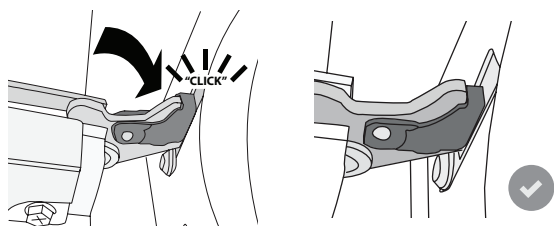


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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

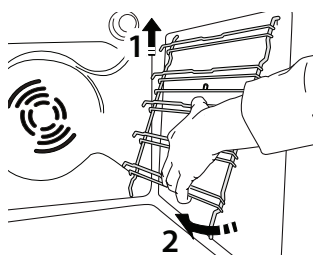


5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

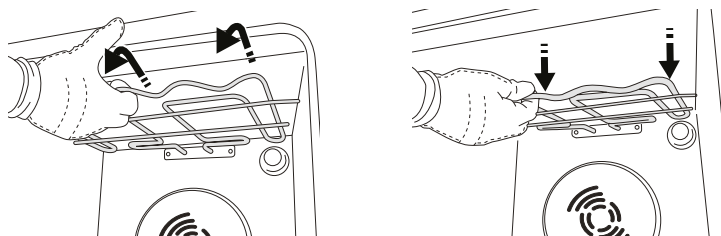
LOWER THE TOP HEATING ELEMENT

(ONLY IN SOME MODELS)

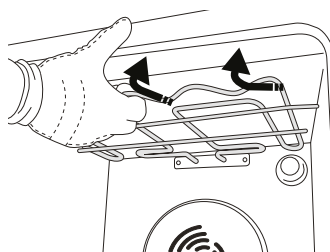
1. Remove the lateral shelf guides.



2. Pull the heating element out a little and lower it.



3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.

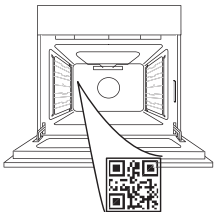


TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software problem.	Contact the Call Center and state the number following the letter "F".
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact the Call Center.
Cooking cycle with probe ended without evident cause or error F3E3 is printed on the screen.	Food Probe is not properly connected.	Check connection of the food probe.

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

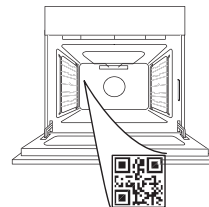
- Using the QR on your product
- Visiting our website **docs.bauknecht.eu**
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



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

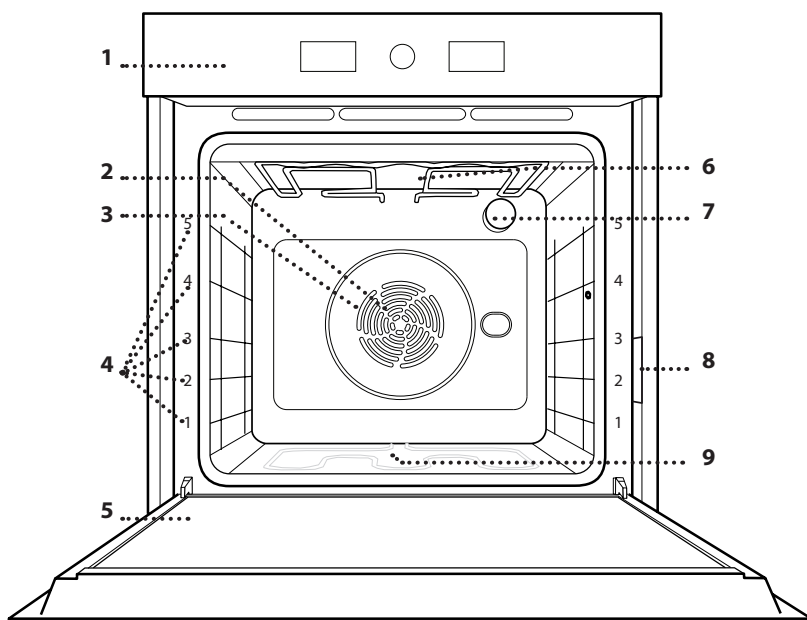
Registrér venligst dit produkt på www.whirlpool.eu/register, for at modtage en mere komplet assistance

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



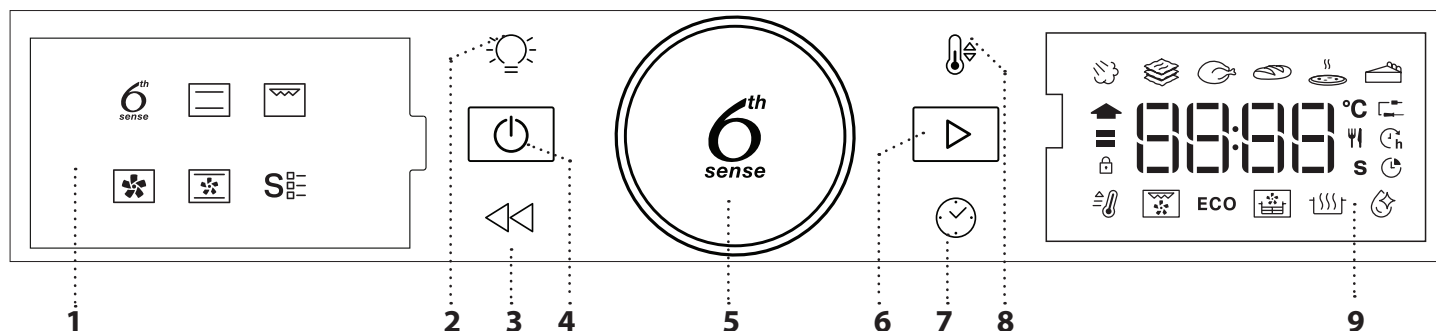
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
4. Skinner (niveauet vises på ovnens forside)
5. Luge
6. Øverste varmelegeme/grill
7. Ovnlys
8. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
9. Nederste varmelegeme (ikke synligt)

BETJENINGSPANEL



1. VENSTRE DISPLAY

2. LYS

Til tænding/slukning af lampen.

3. TILBAGE

Bruges til at vende tilbage til det forrige skærbillede. Giver mulighed for at ændre indstillinger under tilberedningen.

4. ON/OFF

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

5. DREJEKNAP

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. UDSKUDET

Bruges til at starte funktioner, bekræfte indstillinger eller til at indstille en værdi.

7. KLOKKESLÆT

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

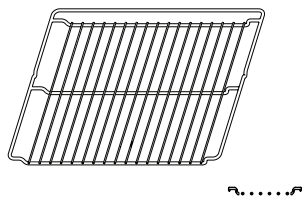
8. TEMPERATUR

Til indstilling af temperaturen.

9. HØJRE DISPLAY

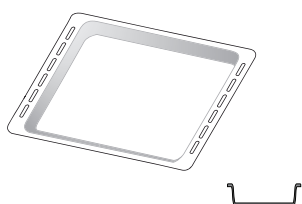
TILBEHØR

RIST



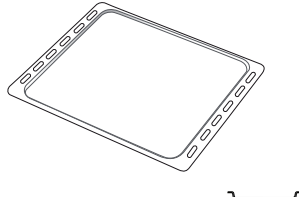
Anvendes til tilberedning af mad eller som understøtning til pander, kageforme og andre ovnfaste kogegej.

DRYPBAKKE



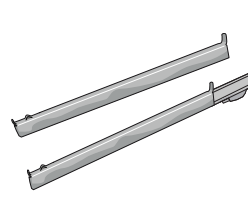
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grøntsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

BRADEPANDE *



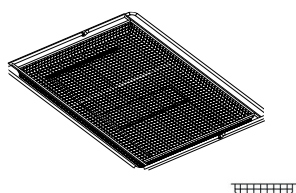
Anvendes til at tilberede brød og tærter, men også til stege, fisk i fad, etc.

GLIDESKINNER *



Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

BRADEPANDE TIL LUFTSTEGNING*



Anvendes til tilberedning af retter med funktionen Luftstegning, med en bradepande anbragt på et lavere niveau til opsamling af eventuelle krummer og dryp. Den kan vaskes i opvaskemaskinen.

Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt. Andre tilbehør kan købes separat; kontakt vores eftersalgsservice vedrørende ordrer og information.

* Kun tilgængelig på visse modeller

INDSÆT RIST OG ANDET TILBEHØR

Indsæt risten vandret ved at lade den glide langs skinnerne og sørg for, at siden med den ophøjede kant vender opad.

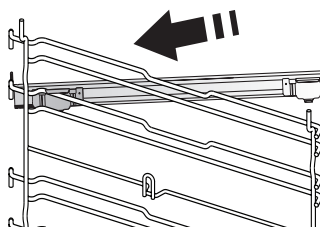
Andet tilbehør såsom drypbakken og bagepladen isættes vandret på samme måde som risten.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

• Løft op i skinnerne og træk de nedre afsnit ud af deres sæder, for at tage skinnerne ud: Nu kan du tage skinnerne ud.

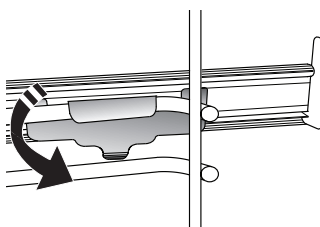
• For at isætte skinnerne igen, skal man først sætte dem i det øverste leje. Skub dem ind i ovnrummet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på plads i det nederste leje.

MONTERING AF GLIDESKINNER (AFHÆNGIGT AF MODEL)



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

Fastgør glideskinnens øverste klips til skinnen, og skub den så langt, den kan komme. Sænk den anden klemme, og skub den på plads.



Tryk det nedre afsnit af klipsen hårdt mod skinnen, for at sikre den. Sørg for, at glideskinnerne kan bevæges frit. Gentag disse trin på den anden skinne på det samme niveau.

Bemærk: Glideskinnerne kan isættes på et hvilket som helst niveau.

FUNKTIONER

6TH SENSE

De tillader en fuldautomatisk tilberedning af alle fødevarer (Lasagne, Kød, Fisk, Grøntsager, Kager & Bagværk, Tærter, Brød, Pizza). Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.

- **DAMP+**

Funktionen Damp+ gør det muligt at opnå excellente ydelser takket være tilstedeværelsen af damp i tilberedningscyklussen. Denne funktion foreslår den ideelle temperatur til tilberedning en lang række opskrifter; tilberedningens varighed for de væsentligste retter vises i den relevante tilberedningstabel. Aktivér altid dampfunktionen når ovnen er kold og efter at have hældt vand i bunden af ovnrummet.

- **GRYDERET**

Denne funktion foreslår den bedste temperatur og tilberedningsmetode til pastaretter.

- **KØD**

Denne funktion foreslår den bedste temperatur og tilberedningsmetode til kød.

- **BRØD**

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

- **PIZZA**

Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede lækre hjemmelavede pizzaer, på mindre end 10 minutter, på samme måde som i en restaurant. Den dedikerede tilberedningscyklus fungerer ved temperaturer over 300 grader celsius og giver en pizza, der er blød indeni, sprød i kanterne og med en perfekt jævn bruning. Hvis du kombinerer denne funktion med tilbehøret Pizza Stone WPro og forvarmer den i 30 minutter, kan du bage en pizza på 5-8 minutter. (Kontakt kundeservice eller www.whirlpool.eu for bestilling og information)

- **BAGNING**

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

OVER-/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.

GRILL

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

VARMLUFT

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

OVER/UNDERV.

Til tilberedning af kød, bagning af kager med fyld på kun en ribbe.

SPECIALFUNKTIONER

- **HURTIG FORVARME**

Til hurtig forvarmning af 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.

- **ØKO-CYKLUS**

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

- **AIR FRY/ KONVEKTIONSSTEGNING**

Med den dedikerede friturebakke (som følger med nogle modeller) kan du tilberede pommes frites, kyllingenuggets og meget mere med mindre olie, og resultatet bliver dejligt sprødt. Varmeelementcyklus til korrekt opvarmning af ovnrummet mens blæseren sætter den varme luft i cirkulation. Anbring maden i bradepanden til air fry i et enkelt lag og følg anvisningerne i air fry-tabellen, for at opnå de bedste ydelser. Som alternativ kan denne funktion bruges til at få gode stegeresultater for kød og fjerkræ, kartofler og grøntsager i henhold til anbefalingen i tilberedningstabellen. Disse opskrifter kan tilberedes på en almindelig bageplade.

- **HÆVNING**

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

- **SMART CLEAN**

Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus med lav temperatur gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes. Hæld 200 ml vand i bunden af ovnen og aktivér kun funktionen, hvis ovnen er kold.

FØRSTEGANGSBRUG

1. INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET

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



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



Minutternes to cifre begynder at blinke. Drej knappen for at indstille minutterne, 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 du ændre den nominelle standardstrøm (16 A).



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

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 drejeknappen, 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 drejeknappen, for at vælge

forsyningsnet på over 3 kW (16 A): Hvis din husstand bruger mindre effekt, skal du reducere denne værdi (13 A).

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

3. VARM OVNE

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: Det er helt normalt.

Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden. Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time. Det er ideelt at anvende en funktion med luftcirkulation (f.eks. "Varmluft" eller "Over/underv.").

Følg anvisningerne for at indstille funktionen korrekt.

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

underfunktionerne blandt de disponible på displayet til højre, og tryk herefter 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 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.

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



Bemærk: Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmningsfase: Ovnens vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end den anførte i tilberedningstabellen. 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.

3. AKTIVÉR FUNKTIONEN

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

Du kan til enhver tid trykke og holde trykket, for at 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 negativt.

Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil stoppe den.

Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase.

Man kan altid ændre temperaturen, som ovnen skal oparbejde, 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. 6TH SENSE FUNKTIONER

SMART CLEAN

Hæld 200 ml vand i bunden af ovnrummet for kold ovn, og luk herefter lågen, for at aktivere funktionen "Smart Clean" (Smart rengøring). Tag adgang til specialfunktionerne **S** og **E** og drej på knappen, for at vælge i menuen. Tryk herefter på , for at bekræfte. Tryk på , for straks at starte rengøringscyklussen, eller tryk på , for at indstille sluttid/udskudt start.

Lad ovnen køle af og fjern alt overskydende vand i ovnen, når cyklussen er fuldført, og begynd derefter at vaske af med en svamp, der er fugtet med varmt vand (rengøringseffekten kan blive forringet, hvis der ventes mere end 15 minutter).

Bemærk: Rengøringscyklussens varighed og temperatur kan ikke indstilles.

7. TRYK ✓ BRUNE

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



Gentag proceduren for at låse tastaturet op.

Bemærk: Funktionen kan også aktiveres under tilberedningen. Af sikkerhedsmæssige årsager kan ovnen til enhver tid slås fra ved at trykke på knappen .

. BEMÆRKNINGER

- Beklæd ikke ovnen indvendigt med alufolie.
- Træk aldrig gryder og pander hen over bunden af ovnen, da de kan ødelægge belægningen.
- Stil ikke tunge genstande på lågen, og brug ikke lågen som holdepunkt.
- På grund af den højere temperatur i Pizza-cyklussen forventes det, at der er lidt højere støj fra køleblæseren.

NYTTIGE TIPS

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen angiver den bedste funktion, tilbehør og niveau til tilberedningen af flere forskellige typer mad. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede indstillinger, og skift til højere indstillinger, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bageplader af mørkt metal. Pyrex- eller stentøjs-gryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.

SAMTIDIG TILBEREDNING AF FORSKELLIGE MADVARER

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

KØD

Brug en bradepande eller et velegnet ovnfast fad af passende størrelse til kødet. Det anbefales at komme lidt bouillon i bunden af fadet, når der tilberedes steger, da det gør stegen mere saftig og velsmagende. Bemærk venligst, at der skabes damp under denne handling. Lad stegen hvile i ovnen i 10-15 min efter endt tilberedning, eller pak den ind i alufolie.

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

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

DESSERTER

Tilbered desserter med Over-/undervarme på én ribbe.

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

Brug en tandstikker til at kontrollere, om tærten er færdigbagt. Den er bagt, hvis tandstikkeren er tør.

Hvis der anvendes bradepander med slip-let belægning, må formenes kanter ikke smøres, da dette kan medføre, at bagværket ikke hæver ensartet.

Hvis emnet "hæver" under bagning, bør du anvende en lavere temperatur næste gang, og måske bør du tilsætte mindre væske eller røre blandingen mere blidt.

Anvend funktionen "Over/Underv.", til tilberedning af dessert med fugtigt fyld (frugt- eller ostetærter). Hvis tærtens bund er for fugtig, skal der anvendes en ribbe på et lavere niveau. Drys tærtebunden med rasp eller knust kiks, før fyldet kommes på.

HÆVNING

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



LUFTSTEGNING-STEGNINGSTABEL

	OPSKRIFT	FUNKTION	ANBEFALET MÆNGDE	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
FROSNE FØDEVARER	Frosne pommes frites		650 - 850g	Ja	200	25 - 30	4 2
	Frosne kyllingestykker		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Fiskepinde		500g	Ja	220	15 - 20	4 2
	Løgringe		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
GRØNTSAGER	Friske panerede squash		400g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Hjemmelavede pommes frites		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	4 2
	Blandede grøntsager		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	4 2
KØD OG FISK	Kyllingebryst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	4 2
	Kyllingevinger		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	4 2
	Paneret kotelet		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	4 2
	Fiskefilet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	4 2

Ved tilberedning af friske eller hjemmelavede fødevarer skal du sprede et tyndt lag olie ud over madens overflade. Bland rundt i maden halvvejs igennem den anbefalede tilberedningstid, for at sikre et ensartet tilberedningsresultat.

FUNKTIONER	 Luftstegning		
TILBEHØR	 Bradepande til Luftstegning	 Ovnfast fad eller tærteform på rist	 Dryppebakke / Bageplade eller Bradepande på rist

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min.)	NIVEAU OG TILBEHØR
Surdejskager / Sandkage		-	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Bagværk med fyld (oste- og æblekage, strudel)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1
Småkager / Mindre kager		-	160 - 170	20 - 40	3
		Ja	150 - 160	20 - 40	4
		Ja	150 - 160	20 - 40	4 1
		Ja	135	50 - 90	5 4 3 1
Tærter		Ja	170	50 - 80	5 4 3 1
Vandbakkelse		-	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Marengs		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (Tynd, tyk, focaccia)		Ja	310	7-12	2
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1
		Ja	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
		Ja	210	40 - 60	5 4 3 1
Formbrød 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Brød		-	180 - 220	30 - 50	3
Brød		Ja	180 - 220	30 - 60	4 1
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	2
		Ja	250	10 - 20	4 1
Krydrede tærter (grønsagstærter, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	2
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70*	5 3 1

FUNKTIONER						ECO	
	Over-/undervarme	Grill	Turbo Grill	Varmluft	Over/Underv.	ØKO	Luftstegning

AUTOMATISKE FUNKTIONER					
	Gryderet	Kød	Brød	Pizza-funktion	Bagning

TILBEHØR					
	Rist	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Dryppebakke / Bageplade eller Bradepande på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min.)	NIVEAU OG TILBEHØR
Vol-au-vent / butterdejssnitter		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40*	
Lasagne / Postejer		-	190 - 200	40 - 80	
Pastaretter i ovn / Cannelloni		-	190 - 200	25 - 60	
Lam/kalv/oksekød/svinekød 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	
Kylling, kanin, and 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	
Kalkun / gås 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	
Ovnstegt fisk/ fisk i fad (filet, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Fyldte grøntsager (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Toast		-	3 (Høj)	3 - 6	
Fiskekoteletter/-fileter		-	2 (mellem)	20 - 30***	
Medisterpølse/grillspyd/ spareribs/hamburger		Ja	200 - 220	15 - 30***	
Stegt kylling 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	
Rød oksesteg 1 kg		-	2 (mellem)	35 - 50**	
Lammekølle / skank		-	2 (mellem)	60 - 90**	
Steg kartofler		Ja	200 - 220	35 - 55**	
Grønsagsgratin		Ja	200 - 220	10 - 25	
Fuldt måltid: Frugttærte (ribbe 5) / lasagne (ribbe 3) / kød (ribbe 1)		Ja	190	40 - 120*	
Fuldt måltid: Frugttærte (niveau 5) / stegte grøntsager (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / udskåret kød (niveau 1)		Ja	190	40 - 120*	
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 120*	
Kød og kartofler		Ja	200	45 - 120*	
Fisk & Grønsager		Ja	180	30 - 50	
Farserede stege		-	200	80 - 120*	
Udskåret kød (kanin, kylling, lam)		-	200	50 - 120*	

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

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

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

FUNKTIONER							
	Over-/undervarme	Grill	Turbo Grill	Varmluft	Over/Underv.	ØKO	Luftstegning
AUTOMATISKE FUNKTIONER							
	Gryderet	Kød	Brød	Pizza-funktion	Bagning		
TILBEHØR							
	Rist	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Dryppebakke / Bageplade eller Bradepande på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand		



DAMP+ TILBEREDNINGSTABEL

MAD	OPSKRIFT	MÆNGDE	KLOKKESLÆT (MIN.)	TILBEHØR	VAND
BRØD	Kuvertbrød	80-100 g	30 - 45		100 ml
	Sandwichbrød i form	300-500 g	40 - 60		
	Brød	500g-2 kg	50 - 100		
	Flute	200-300 g	30 - 45		
BAGVÆRK	Småkager	en bakke	25 - 35		100 ml
	Muffin	30-60 g	25 - 45		
	Sandkage	500-700 g	30 - 50		
	Tærte	en bakke	35 - 55		
KØD	Steg	1 kg	60 - 110		200 ml
	Ribben	500g-1,5 kg	50 - 75		
	Kylling	1-1,5 kg	55 - 80		
	Kylling/Kalkun	3 kg	100 - 140		
FISK	Oksefilet	0,5-2 cm	15 - 25		200 ml
	Oksefilet	2-4 cm	20 - 35		
	Fisk (hel)	300 - 600 g	20 - 30		
	Fisk (hel)	600 -1200 g	25 - 45		
GRØNTSAGER	Ovnstegte kartofler	0,5-1,5 kg	45 - 60		200 ml
	Fylde peberfrugter	1-2 kg	35 - 55		
	Ristet broccoli	0,3-1 kg	30 - 50		
	Ristede courgetter	0,5-1,5 kg	30 - 50		

Start kun funktionen STEAM+ for kold ovn. Åbning af lågen og påfyldning af vand under tilberedningen kan have en negativ virkning på tilberedningens resultat.

TILBEHØR			
	Bradepande til Luftstegning	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Dryppebakke / Bageplade eller Bradepande på rist

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Brug ikke damprensere.

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

Brug beskyttelseshandsker.

Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

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

INDVENDIGE OVERFLADER

- Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester. Lad ovnen køle helt af og tør den så med en klud eller svamp, for at fjerne eventuel kondens, der måtte være skabt af tilberedning af mad med et højt vandindhold.

- Aktivér funktionen "Smart Clean" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader. (Kun på visse modeller).
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Ovnlågen kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

TILBEHØR

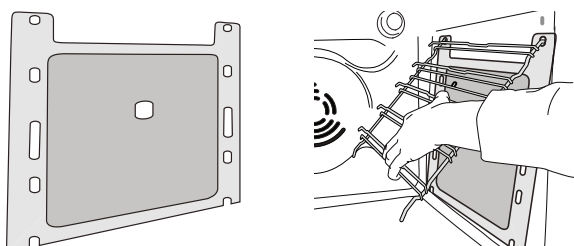
Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

Rengør ikke fødevarertermometeret og kødtermometeret (hvis de findes) i opvaskemaskinen. Luftstegning-bakken (hvis til stede) kan rengøres i opvaskemaskinen.

RENGØRING AF DE KATALYTISKE PANELER

(KUN PÅ VISSE MODELLER)

Denne ovn er udstyret med specielle katalytiske paneler, som letter rengøring af ovnrummet i kraft af deres specielle, selvrensende beklædning, der er meget porøse og i stand til at absorbere fedt og snavs. Disse paneler er fastgjort til skinnerne: Sørg for at kroge for oven anbringes i de korrekte huller i panelerne, når skinnerne sættes på plads igen.



Vi anbefaler at varme ovnen op til 200 °C i cirka en time, ved hjælp af funktionen "Varmluftsbagning", for at få det bedste ud af de katalytiske panelers selvrensningsegenskaber. Ovnens skal være tom i dette tidsrum. Derefter skal apparatet afkøle, inden resterende madrester fjernes ved hjælp af en blød svamp, som ikke ridser.

Bemærk: Brug af skrappe eller ridsende rengøringsmidler, grove børster, grydesvampe eller ovnrens, kan beskadige den katalytiske overflade og kompromittere dens selvrensende egenskaber.

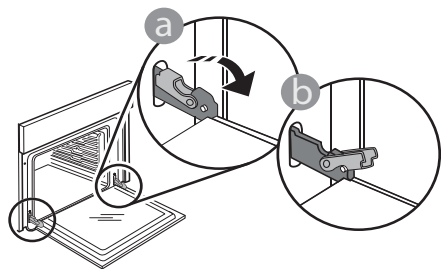
Kontakt venligst vores serviceafdeling, hvis du har behov for nye paneler.

UDSKIFTNING AF PÆREN

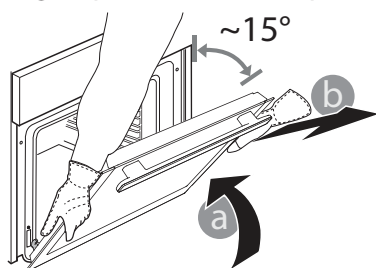
Kontakt eftersalgsservice for udskiftning af lampen.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

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

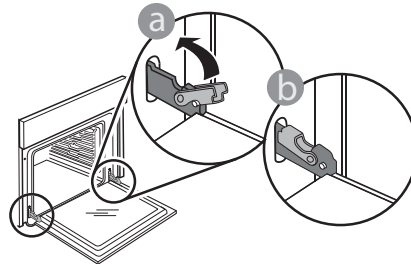


2. Luk lågen så meget som muligt. Tag ordentligt fat om lågen med begge hænder – tag ikke fat i håndtaget. Fjern lågen ved blot at fortsætte lukkebevægelsen og samtidig trække den opad til den frigøres fra sædet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

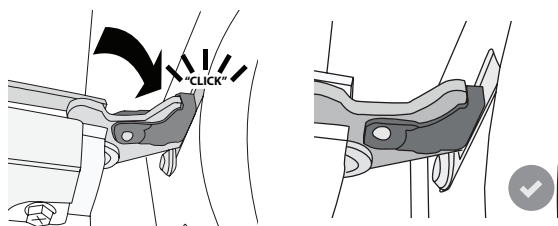


3. Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

4. Skub lågen nedad og åbn den herefter helt op. Skub fæstelementerne tilbage i deres oprindelige position: Sørg for at de trykkes helt i bund.



Udøv et let tryk, for at kontrollere at fæstelementerne er i den korrekte position.

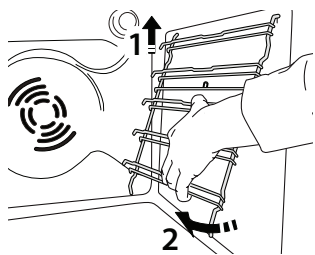


5. Prøv at lukke lågen og kontrollér at den står på linje med betjeningspanelet. Gentag i modsat fald de ovenstående trin: Lågen kan tage skade, hvis den ikke virker som den skal.

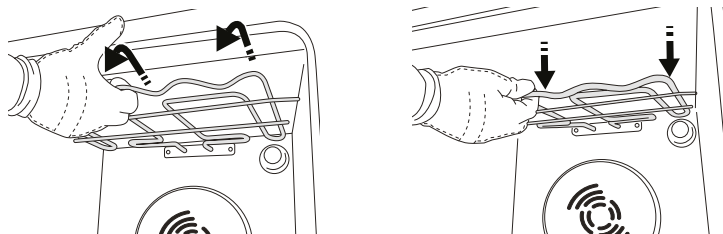
SÆNK VARMEELEMENTET

(KUN PÅ VISSE MODELLER)

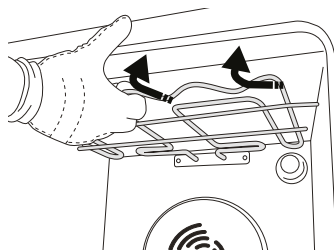
1. Fjern sideskinnerne.



2. Træk varmeelementet en smule udad og sænk det.



3. Varmeelementet sættes på plads igen ved at hæve det, idet du trækker det lidt mod dig selv. Sørg for, at varmeelementet anbringes korrekt på siderne.



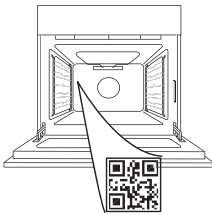
FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et nummer.	Softwareproblem.	Kontakt callcenteret og oplys om nummeret efter bogstavet "F".
Displayets tekst er uklar og det ser ud til at være i stykker.	Andet indstillet sprog.	Kontakt callcenteret.
Tilberedningscyklus med stegetermometer blev afsluttet uden åbenlys årsag eller fejl F3E3 vises på skærmen.	Stegetermometeret er ikke forbundet korrekt.	Kontrollér stegetermometerets forbindelse.

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Bruge QR-koden på dit produkt
- Besøge vores website **docs.bauknecht.eu**
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet).

Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



400011717925

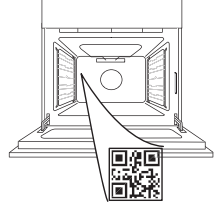


KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN
Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä
osoitteessa www.whirlpool.eu/register

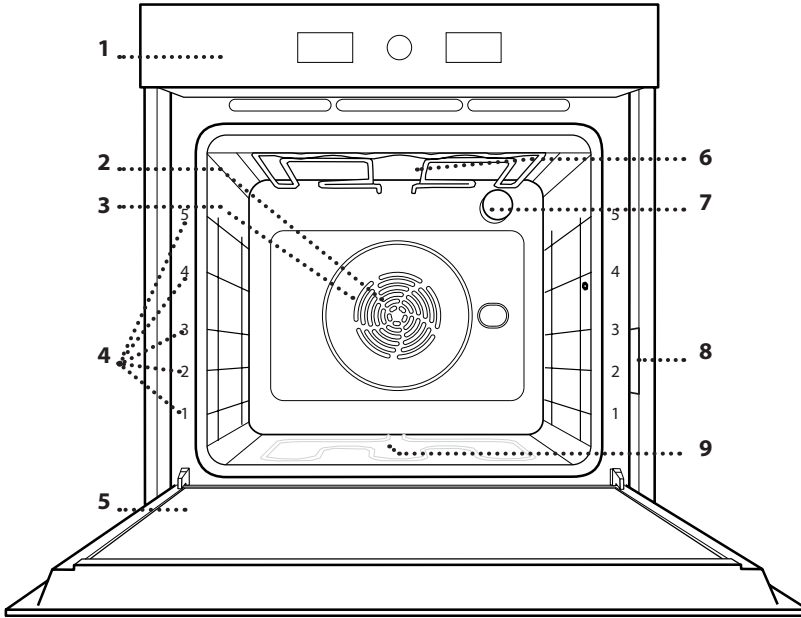


Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen
käyttöä.

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

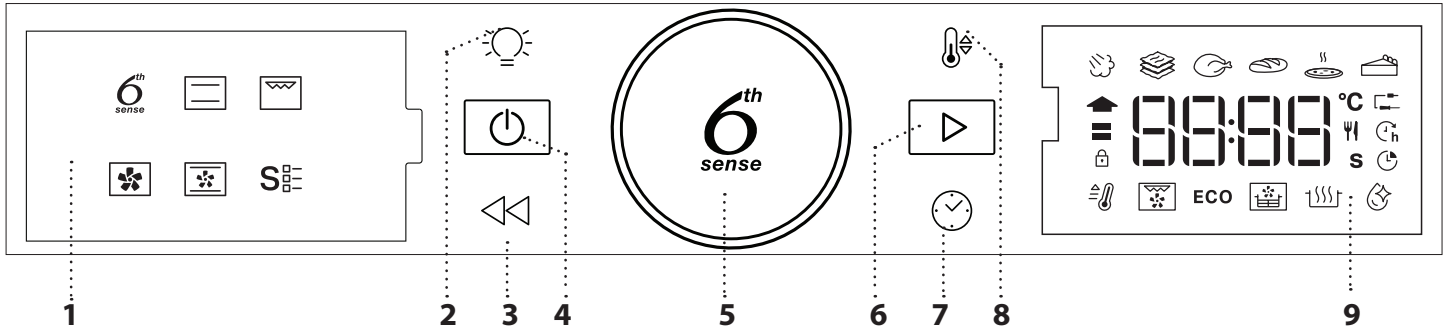


TUOTEKUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Puhallin
3. Pyöreä lämmitysvastus
(ei näkyvissä)
4. Kannattimet
(taso kuvataan uunin edessä)
5. Luukku
6. Ylempi lämpövastus/grilli
7. Lamppu
8. Arvokilpi
(älä poista)
9. Alempi lämpövastus
(ei näkyvissä)

OHJAUSPANEELI



1. VASEN NÄYTTÖ

2. VALO

Sytyttää ja sammuttaa lampun.

3. TAKAISIN

Palaa edelliseen näkymään.
Mahdollistaa asetusten
muuttamisen kypsennyksen
aikana.

4. PÄÄLLÄ/POIS

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

5. PYÖRÖNUPPI

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

6. KÄYNNISTÄ

Käynnistää toiminnot ja vahvistaa
asetukset tai asetetun arvon.

7. AIKA

Käytetään kellonajan asettamiseen
sekä kypsennysajan asettamiseen
tai säätämiseen.

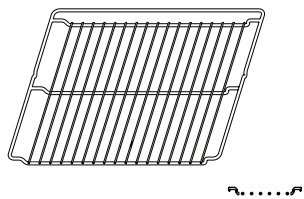
8. LÄMPÖTILA

Käytetään lämpötilan
asettamiseen.

9. OIKEA NÄYTTÖ

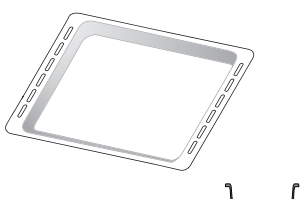
VARUSTEET

RITILÄ



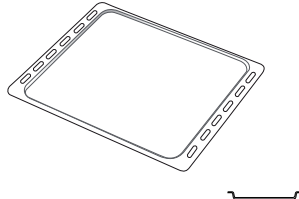
Käytetään ruoan kypsentämiseen tai pannujen, kakkuvuokien ja muiden uuninkestävien astioiden tukitasona.

UUNIPANNU



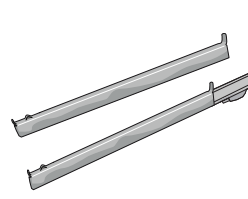
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.

LEIVINPELTI *



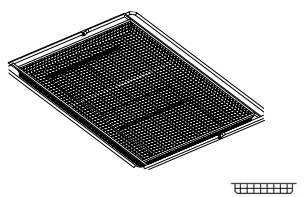
Käytetään kaikkien leipä- ja leivonnaistuotteiden, mutta myös uunipaistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamisessa.

LIUKUKISKOT *



Helpottaa varusteiden asettamista uuniin sekä niiden ottamista pois.

KIERTOILMAKYPSE- -ALUSTA*



Käytetään ruokien valmistukseen Ilmapaisto -toiminnolla; leivinpelti sijoitetaan alemmalle tasolle keräämään mahdollisesti putoavat murut ja nesteet. Voidaan pestä astianpesukoneessa.

Varusteiden määrä ja tyyppi saattaa vaihdella ostetusta mallista riippuen. Muita varusteita voidaan ostaa erikseen; tilauksia ja tietoja varten ota yhteyttä myynnin jälkeiseen palveluun.

* Saatavana vain eräissä malleissa

RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN ASETTAMINEN

Aseta ritilä vaakatasossa liu'uttamalla sitä kannattimia pitkin. Varmista, että korotettu reuna osoittaa ylöspäin.

Muut varusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, asetetaan paikalleen samoin kuin ritiläkin.

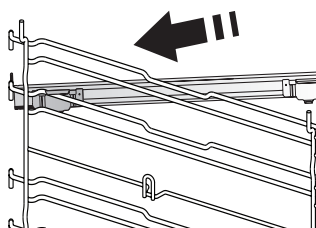
HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

• Hyllykköohjaimet voidaan irrottaa nostamalla niitä ylöspäin ja vetämällä alaosat pois paikoiltaan: Nyt hyllykköohjaimet ovat poistettavissa.

• Voit kiinnittää kannattimet takaisin asettamalla ne ensin takaisin ylemmän kiinnikkeeseen. Pidä ohjaimia ylhäällä ja liu'uta ne uunin sisälle. Laske pellin ohjaimet tämän jälkeen paikoilleen alempaan kiinnikkeeseen.

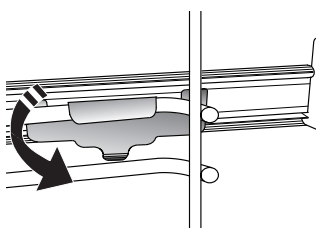
LIUKUKAPPALEIDEN KIINNITTÄMINEN

(JOS NÄMÄ SISÄLTÄVÄT TARVIKKEISIIN)



Irrota kannattimet uunista ja irrota liukukappaleiden suojamuovi.

Kiinnitä liukukappaleen ylempi pidike kannattimeen ja liu'uta liukukappaletta niin pitkälle kuin se menee. Laske toinen pidike paikoilleen.



Varmista ohjain paikalleen painamalla pidikkeen alaosa tiukasti hyllykköohjainta vasten. Varmista, että liukukappalet liikkuvat vapaasti. Toista nämä vaiheet toiselle samalla tasolla olevalle kannattimelle.

Huomaa: Liukukappalet voidaan asettaa mille tahansa tasolle.

TOIMINNOT

6TH SENSE

Näiden ansiosta voit valmistaa automaattisesti kaikentyyppisiä ruokia (lasagne, liha, kala, vihannekset, kakut ja leivonnaiset, suolaiset leivonnaiset, leipä, pizza). Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

HÖYRY+

Höyry+ -toiminnolla saadaan erinomaisia tuloksia kypsennysjaksoon kuuluvan höyryn ansiosta. Tämä toiminto ehdottaa ihanteellisen lämpötilan monien erilaisten reseptien valmistamista varten; tärkeimpien ruokalajien kypsennysajat on ilmoitettu kyseisessä kypsennystaulukossa. Ota höyrytoiminto aina käyttöön uunin ollessa kylmä ja sen jälkeen kun olet kaatanut juomavettä uunin pohjalle.

PATARUOAT

Tämä toiminto ehdottaa pastaruoille parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.

LIHA

Tämä toiminto ehdottaa lihalle parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.

LEIPÄ

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

PIZZA

Tällä toiminnolla voit valmistaa herkullista kotitekoista pizzaa alle 10 minuutissa aivan kuten ravintolassa. Erityinen kypsennysjakso toimii yli 300 celsiusasteen lämpötilassa, jolloin saadaan sisältä pehmeää, reunoiltaan rapeaa ja täysin tasaisesti ruskistunutta pizzaa.

Kun tämä toiminto yhdistetään Pizza Stone WPro -lisävarusteeseen ja esilämmityksen annetaan kestää 30 minuuttia, pizza voidaan paistaa 5–8 minuutissa. (Tilauksia ja lisätietoja varten voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun tai katsoa sivustolta www.whirlpool.eu.)

LEIVONNAISET

Tämä toiminto ehdottaa kaikentyyppisille kakuille parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.

PERINTEINEN

Kaikenlaisten ruokien kypsentyminen yhdellä tasolla.

GRILLI

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

KIERTOILMA

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

KONVEKTIOUUNI

Lihan kypsennys, täytteitä sisältävien kakkujen leipominen vain yhdellä tasolla.

ERIKOISTOIMINNOT

• NOPEA ESIKUUMEN.

Esikuumentaa uunin nopeasti.

• TURBO GRILLI

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

• SÄÄSTÖJAKSO

Täytettyjen paahtopaistien ja lihafileiden kypsentyminen yhdellä tasolla. Kun tämä säästöohjelma on käytössä, valo pysyy pois päältä kypsennyksen aikana. Jotta voit käyttää säästöohjelmaa ja optimoida virrankulutuksen, uunin luukkua ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsä.

• ILMAPAISTO / KONVEKTIOPAISTO

Käyttämällä erityistä ilmapaistoalustaa (toimitetaan joissakin malleissa) voit paistaa ranskalaisia perunoita, kananugetteja ja paljon muuta käyttämällä vähemmän öljyä, mutta saaden silti miellyttävän rapean lopputuloksen. Kuumennuselementit kiertävä tilan lämmittämiseksi kunnolla ja puhallin kierrättää kuumaa ilmaa. Aseta ruoka Air Fry -alustalle yhteen kerrokseen ja noudata Air Fry -alustan käyttöohjeita parhaiden tulosten aikaansaamiseksi.

Vaihtoehtoisesti tätä toimintoa voidaan käyttää herkullisten paistotulosten saamiseksi lihalle ja siipikarjalle, perunoille ja vihanneksille kypsennystaulukon suosituksen mukaisesti. Nämä reseptit voidaan valmistaa tavallisella leivinpellillä.

• KOHOTUS

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

• SMART CLEAN

Tämän matalassa lämpötilassa toimivan erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. Kaada uunin pohjalle 200 ml juomakelpoista vettä ja käynnistä toiminto ainoastaan kun uuni on kylmä.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

1. ASETA AIKA

Kun kytket uunin päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset.



Kaksi tunteja tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua: Käännä nuppia tuntien asettamiseksi ja vahvista painamalla .



Kaksi minuutteja tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua. Käännä nuppia minuuttien asettamiseksi ja vahvista 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 voidaan muuttaa oletusarvoista nimellisvirtaa (16 A).



Valitse nimellisvirta valintanuppia kääntämällä ja vahvista sitten painamalla .

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 pyörönuppia. Valitse niistä yksi ja paina .



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



Valitse oikealla olevasta näytöstä jokin alitoiminnoista pyörönuppia kääntäen ja vahvista 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).

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

3. UUNIN LÄMMITTÄMINEN

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: Tämä on täysin normaalia.

Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut. Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat varusteet. Lämmitä uunia 200 °C:ssa noin tunnin ajan ja käytä mieluiten kiertoilmatoimintoa (esim. "Kiertoilma" tai "Konvektiouuni").

Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

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

LÄMPÖTILA / GRILLIN TASO



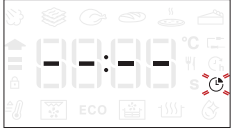
Kun näytöllä vilkkuu °C-kuvake, vaihda arvo nuppia kääntäen, vahvista sitten painamalla  ja jatka edelleen seuraavien asetusten muuttamista (jos mahdollista).

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 .

KYSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN ASETTAMINEN/VIIVÄSTETTY 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.

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



Huomaa: Viivästetyn käynnistysajan ohjelmointi poistaa uunin esikuumennusajan: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan asteittain, joka tarkoittaa, että kypsennysaika on hieman pidempi kuin kypsennystaulukossa kuvattu. Odotusaikana voit käyttää nuppia ohjelmoidun päättymisaajan muuttamiseen.

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

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 aktivoitu.



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



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

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

Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen. Kypsennysaika ei sisällä esikuumennusaikaa. Voit aina muuttaa lämpötilaa, jonka haluat uunin saavuttavan, nuppia käyttämällä.

5. KYSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

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



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

6. 6TH SENSE -TOIMINNOT

SMART CLEAN

"Smart Clean" -toiminto käynnistetään kylmälle uunille laittamalla 200 ml vettä uunin pohjalle ja sulkemalla sitten uunin luukun. Avaa erikoistoiminnot ja valitse valikosta nuppia kääntämällä. Vahvista sitten painamalla . Paina , jos haluat käynnistää puhdistusjakson heti, tai paina , jos haluat asettaa päättymisaajan/ajastetun käynnistysajan.

Anna uunin jäähtyä jakson loputtua ja pyyhi sitten kaikki jäljelle jäänyt vesi uunista ja ryhdy puhdistamaan uunia kuumaan veteen kostutetulla sienellä (puhdistus saattaa epäonnistua, jos tätä vaihetta ei suoriteta 15 minuutin kuluessa).

Huomaa: Puhdistusjakson kestoa ja lämpötilaa ei voida säätää.

7. LUKKO

Painikkeet lukitaan painamalla ja pitämällä painettuna << vähintään viiden sekunnin ajan.



Näppäimistölukko avataan suorittamalla toimenpide uudelleen.

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

8. HUOMAUTUKSIA

- Älä peitä uunin sisäosaa alumiinifoliolla.
- Älä vedä kattiloita tai pannuja uunin pohjaa pitkin, jotta emalipinnoitus ei vahingoitu.
- Älä aseta painavia painoja luukun päälle äläkä ota luukusta tukea.
- Pizzajakson korkeamman lämpötilan vuoksi on odotettavissa hieman tavallista kuuluvampi jäähdytyspuhaltimen ääni.

HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille. Kypsennysaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka asetetaan uuniin, pois lukien esikuumennus (jos vaaditaan). Kypsennyslämpötilat ovat arvioita ja riippuvat ruuan määrästä ja käytetyistä varusteista. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin. Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoaajat ovat hieman pidempiä.

ERI RUOKIEN KYPSENNYS SAMANAIKAISESTI

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

LIHA

Voit käyttää kaikenlaisia peltejä tai pyrexvuokia paistettavan lihan koon mukaisesti. Paistia varten on hyvä lisätä astian pohjalle lihalientä ja kostuttaa lihaa kypsennyksen aikana. Se antaa myös lisää makua. Huomaa, että tämän toiminnon aikana syntyy höyryä. Kun paisti on kypsä, anna sen levätä uunissa vielä 10–15 minuuttia tai kääri liha alumiinifolioon.

Kun grillaat lihapaloja, valitse yhtä paksuja paloja, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Hyvin paksut lihapalat vaativat pidemmän kypsennysajan. Aseta ritilä alemmalle tasolle kauemmaksi grillivastuksesta, jotta pinta ei pala. Käännä lihaa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa. Avaa luukku varovasti, sillä sisältä tulee höyryä.

Ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseksi on ritilän alle suositeltavaa asettaa uunipannu, jossa on puoli litraa vettä. Lisää vettä tarvittaessa.

JÄLKIRUOAT

Paista huolellista paistamista vaativat jälkiruoat perinteisellä toiminnolla yhdellä tasolla.

Käytä tummia metallisia paistopannuja ja laita ne aina uunin mukana toimitetun ritilän päälle. Kun paistat useammalla tasolla, valitse kiertoilmatoiminto ja laita kakkuvuoat ritilöiden päälle eri kohtiin, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin.

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

Jos käytät paistopannuja, joissa on tarttumaton pinnoitus, älä voitele vuokaa, sillä tällöin kakku ei kohoa välttämättä tasaisesti reunoilta.

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

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

KOHOTUS

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



AIR FRY -KYPSENNUSTAULUKKO

	RESEPTI	TOIMINTO	SUOSITELTU MÄÄRÄ	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET
PAKASTERUOKA	Pakasteranskanperunat		650 - 850 g	Kyllä	200	25 - 30	4 2
	Pakastetut kananugetit		500 g	Kyllä	200	15 - 20	4 2
	Kalatikut		500 g	Kyllä	220	15 - 20	4 2
	Sipulirenkaat		500 g	Kyllä	200	15 - 20	4 2
VIHANNEKSET	Tuore leivitetty zucchini		400 g	Kyllä	200	15 - 20	4 2
	Maalais ranskalaiset		300 - 800 g	Kyllä	200	20 - 40	4 2
	Sekavihannekset		300 - 800 g	Kyllä	200	20 - 30	4 2
LIHA JA KALA	Broilerinrinta		1 - 4 cm	Kyllä	200	20 - 40	4 2
	Broilerin siivet		200 - 1500 g	Kyllä	220	30 - 50	4 2
	Broilerinleike		1 - 4 cm	Kyllä	220	20 - 50	4 2
	Kalafilee		1 - 4 cm	Kyllä	220	15 - 25	4 2

Kun haluat kypsentää tuoreita tai kotitekoisia ruokia, levitä ohut kerros öljyä ruoan pinnalle.
Tasaisten kypsennystulosten takaamiseksi sekoita ruokaa suositellun kypsennysajan puolessa välissä.

TOIMINNOT	 Kiertoilmakyps.		
VARUSTEET	 Kiertoilmakypsennysalusta	 Uunipelti tai kakkupelti rutilällä	 Uunipannu / leivinpelti tai pelti rutilällä



KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KYPSENNYSAIKA (Min.)	TASO JA VARUSTEET
Nostatetut kakut / sokerikakut		–	170	30 – 50	2 
		Kyllä	160	30 – 50	2 
		Kyllä	160	30 – 50	4  1 
Täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, omenapiiras)		–	160 – 200	30 – 85	3 
		Kyllä	160 – 200	35 – 90	4  1 
Pikkuleivät / Pienet kakut		–	160 – 170	20 – 40	3 
		Kyllä	150 – 160	20 – 40	4 
		Kyllä	150 – 160	20 – 40	4  1 
		Kyllä	135	50 – 90	5  4  3  1
Tortut		Kyllä	170	50 – 80	5  4  3  1
Tuulihatut		–	180 – 200	30 – 40	3 
		Kyllä	180 – 190	35 – 45	4  1 
		Kyllä	180 – 190	35 – 45*	5  3  1
Marengit		Kyllä	90	110 – 150	3 
		Kyllä	90	130 – 150	4  1 
		Kyllä	90	140 – 160*	5  3  1
Pizza (ohut, paksu, focaccia)		Kyllä	310	7-12	2 
		Kyllä	220 – 240	20 – 40	4  1 
		Kyllä	220 – 240	25 – 50*	5  3  1
		Kyllä	210	40 – 60	5  4  3  1
Leipä, limppu 0,5 kg		–	180 – 220	50 – 70	2 
Pieni leipä		–	180 – 220	30 – 50	3 
Leipä		Kyllä	180 – 220	30 – 60	4  1 
Pakastepitsa		Kyllä	250	10 – 15	2 
		Kyllä	250	10 – 20	4  1 
Suolaiset piiraat (vihannespiiraat, juustokinkkupiirakka)		Kyllä	180 – 190	45 – 60	2 
		Kyllä	180 – 190	45 – 60	4  1 
		Kyllä	180 – 190	45 – 70*	5  3  1

TOIMINNOT	 Perinteinen	 Grilli	 Turbo grilli	 Kiertoilma	 Kiertoilmapaisto	 ECO (SÄÄSTÖTILA)	 Kiertoilmakyps.
-----------	---	--	--	--	--	--	---

AUTOMAATTISET TOIMINNOT	 Pastaruoka	 Liha	 Leipä	 Pizzatoiminto	 Leivonnaiset
-------------------------	--	--	---	---	--

VARUSTEET	 Ritilä	 Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	 Uunipannu / leivinpelti tai pelti ritilällä	 Uunipannu / uunivuoka	 Uunipannu ja 500 ml vettä
-----------	--	--	---	---	---

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KYPSENNYSAIKA (Min.)	TASO JA VARUSTEET
Voitaikinapaistokset / lehtitaikinaleivonnaiset		Kyllä	190 – 200	20 – 30	3
		Kyllä	180 – 190	20 – 40	4 1
		Kyllä	180 – 190	20 – 40*	5 3 1
Lasagne/laatikot		–	190 – 200	40 – 80	3
Uunipasta/cannelloni		–	190 – 200	25 – 60	3
Lammas / vasikka / Naudanliha / porsas 1 kg		–	190 – 200	60 – 90	3
Broileri / jänis / ankka 1 kg		–	200 – 230	50 – 80 **	3
Kalkkuna / hanhi 3 kg		–	190 – 200	90 – 150	2
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	180 – 200	40 – 60	3
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 – 200	50 – 60	2
Paahtoleipä		–	3 (korkea)	3 – 6	5
Kalafileet-/pihvit		–	2 (keskitaso)	20 – 30***	4 3
Makkarat / kebabit / grillikylki / hampurilaispihvi		Kyllä	200 – 220	15 – 30***	5 4
Paistettu kana 1 – 1,3 kg		Kyllä	200 – 220	55 – 70**	2 1
Paahtopaisti, raaka 1 kg		–	2 (keskitaso)	35 – 50**	3
Lampaan reisi / potka		–	2 (keskitaso)	60 – 90**	3
Paistetut perunat		Kyllä	200 – 220	35 – 55**	3
Vihannesgratiini		Kyllä	200 – 220	10 – 25	3
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	190	40 – 120*	5 3 1
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / paahdetut kasvikset (taso 4) / lasagne (taso 2) / leikattu liha (taso 1)		Kyllä	190	40 – 120*	5 4 2 1
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 – 120*	4 1
Liha ja perunat		Kyllä	200	45 – 120*	4 1
Kala ja kasvikset		Kyllä	180	30 – 50	4 1
Täytetty paahdettu liha	ECO	–	200	80 – 120*	3
Leikattu liha (kani, kana, lammas)	ECO	–	200	50 – 120*	3

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

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

*** Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

TOIMINNOT						ECO	
	Perinteinen	Grilli	Turbo grilli	Kiertoilma	Kiertoilmapaisto	ECO (SÄÄSTÖTILA)	Kiertoilmakyps.
AUTOMAATTISET TOIMINNOT							
	Pastaruoka	Liha	Leipä	Pizzatoiminto	Leivonnaiset		
VARUSTEET							
	Ritilä	Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai pelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä		

HÖYRY+KYPSENNUSTAULUKKO

RUOKA	RESEPTI	MÄÄRÄ	AIKA (MIN.)	VARUSTEET	VESI
LEIPÄ	Pienikokoiset leivät	80–100 g	30 - 45		100 ml
	Limppu uunipellillä	300–500 g	40 - 60		
	Leipä	500 g – 2 kg	50 - 100		
	Patongit	200–300 g	30 - 45		
LEIVONNAISET	Pikkuleivät	yksi rutilä	25 - 35		100 ml
	Muffinit	30–60 g	25 - 45		
	Sokerikakku	500–700 g	30 - 50		
	Torttu	yksi rutilä	35 - 55		
LIHA	Paisti	1 kg	60 - 110		200 ml
	Kylkiluut	500 g – 1,5 kg	50 - 75		
	Kana	1–1,5 kg	55 - 80		
	Kana/Kalkkuna	3 kg	100 - 140		
KALA	Fileepihvi	0,5–2 cm	15 - 25		200 ml
	Fileepihvi	2–4 cm	20 - 35		
	Kokonainen kala	300 - 600 g	20 - 30		
	Kokonainen kala	600–1200 g	25 - 45		
VIHANNEKSET	Paistinperunat	0,5–1,5 kg	45 - 60		200 ml
	Täytetyt paprikat	1–2 kg	35 - 55		
	Paistettu parsakaali	0,3–1 kg	30 - 50		
	Paistettu kesäkurpitsa	0,5–1,5 kg	30 - 50		

Käynnistä Höyry+ -toiminto, kun uuni on kylmä. Luukun avaaminen ja veden lisääminen kypsennyksen aikana saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

VARUSTEET			
	Kiertoilmakypsennysalusta	Uunipelti tai kakkupelti rutilällä	Uunipannu / leivinpelti tai pelti rutilällä

HUOLTO JA PUHDISTUS

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

Älä käytä höyrypuhdistimia.

Älä käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai hankausaineita/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne saattavat vaurioittaa laitteen pintaa.

Käytä suojakäsineitä.

Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyyppisen kunnossapitotyön suorittamista.

ULKOPINNAT

• Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.

• Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

• Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsennyksestä syntyneen kondenssiveden kuivaamista varten on uunin annettava jäähtyä ensin kokonaan, minkä jälkeen se voidaan pyyhkiä liinalla tai sienellä.

• Aktivoi Smart Clean -toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten. (Vain joissakin malleissa).

• Puhdista luukun lasi sopivalla nestemäisellä puhdistusaineella.

• uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

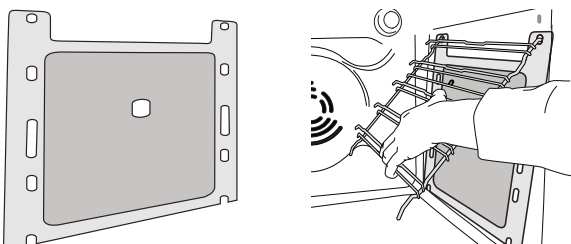
VARUSTEET

Upota varusteet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele varusteita uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä. Älä pestä paistomittaria ja lihanpaistomittaria (jos sellaiset on) astianpesukoneessa. Kiertoilmakypsennysalusta (jos sellainen on) voidaan pestä astianpesukoneessa.

KATALYTTISTEN PANEELIEN PUHDISTAMINEN

(VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

Tämä uuni on varustettu erityisillä katalyyttisillä paneeleilla, jotka erityisen itsepuhdistuvan pinnoituksensa ansiosta helpottavat kypsennystilan puhdistamista; pinnoitteen huokoisuus imee rasvaa ja likaa. Paneelit on asennettu hyllykköohjainten varaan: Kun hyllykköohjaimia siirretään ja asetetaan takaisin paikalleen, on varmistettava, että yläosan koukut tulevat niille tarkoitettuihin aukkoihin paneeleissa.



Katalyyttisten paneelien itsepuhdistusominaisuudet toimivat parhaiten, kun uuni lämmitetään 200 °C:een noin tunniksi "Konvektiouuni" -toiminnolla. Tänä aikana uunin tulee olla tyhjä. Anna laitteen sitten jäähtyä ennen kuin pyyhit ruoantähteet naarmuttamattomalla sienellä.

Huomaa: Syövyttävien tai hankaavien puhdistusaineiden, karkeiden harjojen, kattilasienien tai uuninpuhdistussuihkeiden käyttäminen saattaa vahingoittaa katalyyttistä pintaa ja heikentää itsepuhdistusominaisuuksia.

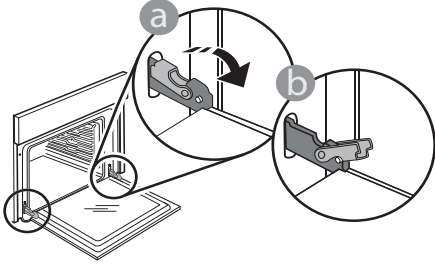
Ota yhteyttä huoltopalveluun, jos tarvitset vaihtopaneeleja.

LAMPUN VAIHTO

Ota lampun vaihtamista varten huoltopalveluun.

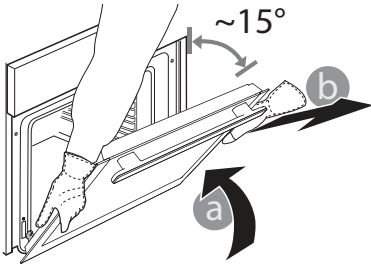
LUUKUN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

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



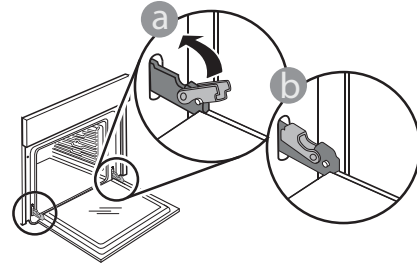
2. Sulje luukkua niin paljon kuin mahdollista. Tartu luukkuun tukevasti kummallakin kädellä – älä pidä sitä kahvasta.

Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista samalla vetäen sitä ylöspäin kunnes se irtoaa paikaltaan. Aseta luukku sivuun pehmeälle pinnalle.

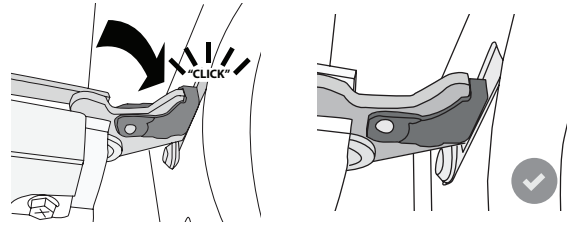


3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

4. Laske luukkua alaspäin ja avaa se sitten kokonaan. Laske salvat alkuperäiseen asentoon: Varmista, että lasket ne kokonaan alas.



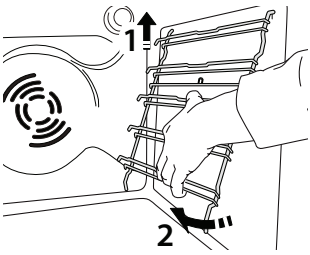
Varmista, että salvat ovat oikeassa asennossa painamalla kevyesti.



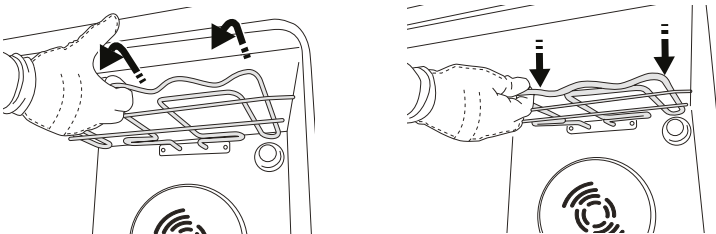
5. Yritä sulkea luukku ja varmista, että se on tasassa käyttöpaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista yllä olevat vaiheet: Jos luukku ei toimi oikein, se saattaa vahingoittua.

YLÄLÄMMITYSVASTEEN LASKEMINEN ALAS (VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

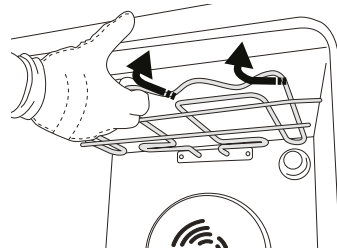
1. Irrota sivuissa olevat hyllykköohjaimet.



2. Vedä vastusta hieman ulos ja laske sitä alas.



3. Aseta vastus takaisin paikalleen nostamalla sitä ja vetämällä hieman itseesi päin. Varmista, että se on kohdallaan sivutuissa.

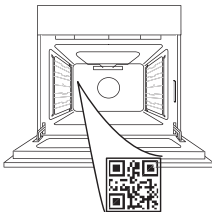


VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Virtakatko. Laite on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.
Näytölle ilmestyy "F"-kirjain ja numero.	Ohjelmistossa on ongelma.	Ota yhteyttä puhelinpalveluun ja ilmoita F-kirjaimen jälkeinen numero.
Näytön teksti on epäselvää ja näyttö vaikuttaa olevan rikki.	Toinen kieli asetettu.	Ota yhteyttä puhelinpalveluun.
Kypsennysjakso paistomittarin kanssa päättyi ilman ilmeistä syytä tai näytölle tulee virhe F3E3.	Paistomittaria ei ole liitetty kunnolla.	Tarkista paistomittarin liitäntä.

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

- Käyttämällä tuotteesi QR-koodia
- Verkkosivustolta **docs.bauknecht.eu**
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.

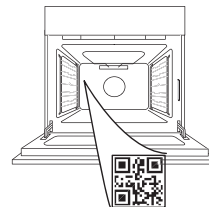


400011717925

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

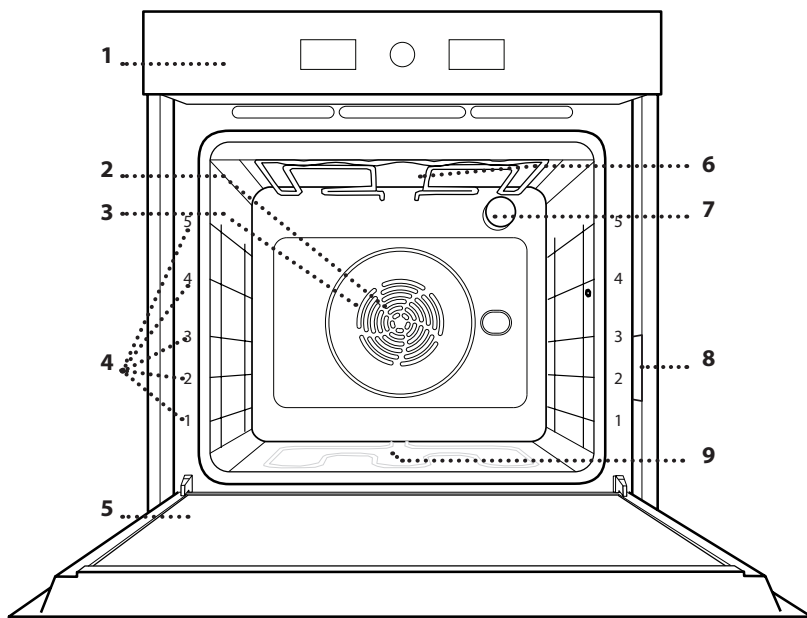
For å motta en mer fullstendig assistanse,
vennligst registrer produktet ditt på
www.whirlpool.eu/register

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



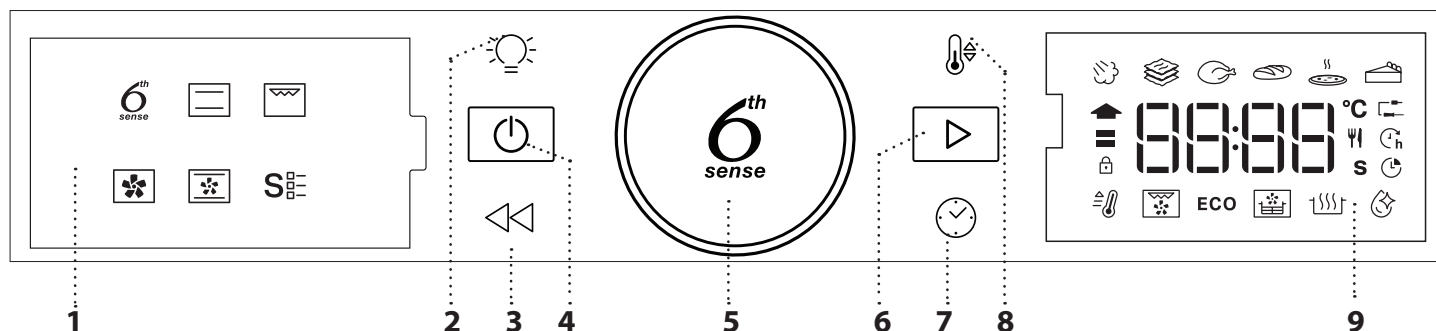
Før du bruker apparatet må du lese
sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Rundt varmeelement
(ikke synlig)
4. Glideskinner
(nivået er angitt på ovnens forside)
5. Dør åpen
6. Øvre varmeelement/grill
7. Lampe
8. Identifikasjonsplate
(må ikke fjernes)
9. Varmeelement i bunnen
(non-visible)

KONTROLLPANEL



1. VENSTRE DISPLAY

2. LYS

For å slå lampen på/av.

3. TILBAKE

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

4. PÅ/AV

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

5. DREIEBRYTER

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. START

For å starte funksjoner og bekrefte
innstillinger.eller en innstilt verdi.

7. TID

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

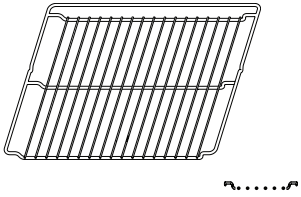
8. TEMPERATUR

For innstilling av temperaturen.

9. HØYRE DISPLAY

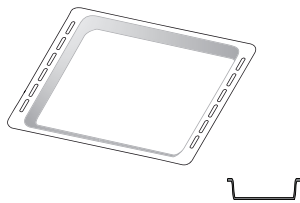
TILBEHØR

RIST



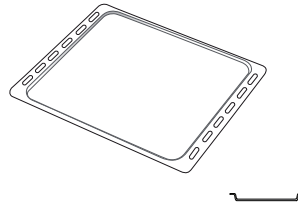
Brukes for å tilberede mat eller som støtte for panner, kakeformer eller andre ildfaste former.

LANGPANNE



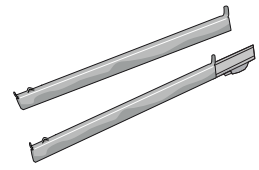
Brukes som ovnsbrett for tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv. eller plasseres under risten for å samle opp kraft/sjy fra tilberedningen.

BAKEBRETT *



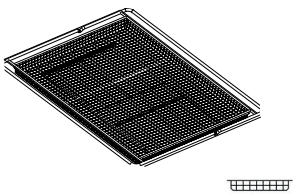
Brukes til steking av brød og kaker, men også til steker, fisk en papillotte, osv.

GLIDESKINNER *



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

LUFTSTEKINGSBRETT *



Brukes ved tilberedning av mat med Luftstekingsfunksjon (steke/fritere med luft), med et stekebrett plassert på et lavere nivå for å samle opp eventuelle smuler og drypp. Den kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

Antallet og type tilbehør kan variere, avhengig av hvilken modell som kjøpes. Annet tilbehør kan kjøpes separat; ta kontakt med kundeservicen når det gjelder bestillinger og informasjon.

* Kun tilgjengelig på noen modeller

SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

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

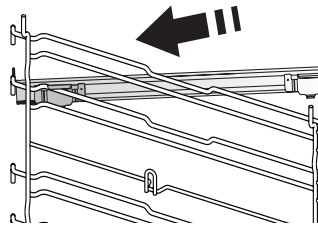
Annet tilbehør, som langpannen og bakebrettet, settes inn horisontalt på samme måten som risten.

DEMONTERING OG INSTALLASJON AV HYLLENES SPOR

• For å fjerne rillenes spor, løft de opp og trekk de nedre delene ut av eget feste: Glideskinnene kan nå fjernes.

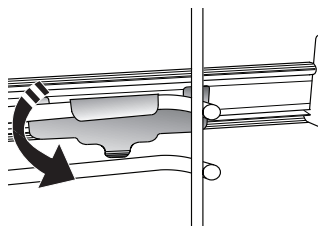
• For å installere glideskinnene igjen, må de først settes tilbake i det øvre festet. Hold de oppe, skyv de inn i ovnsrommet, senk de deretter på plass i det nedre festet.

SETTE INN GLIDESKINNENE (HVIS AKTUELT)



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

Fest den øvre klipsen til føringen til rillene og gli den så langt den går. Senk den andre klipsen i posisjon.



For å feste sporene, trykk den nedre delen av klemmen bestemt mot rillens spor. Pass på at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse stegene på den andre rillen på samme høyde.

Vennligst merk deg: Glideskinnene kan monteres på alle nivåer.

FUNKSJONER

6TH SENSE

Disse gjør det mulig med automatisk tilberedning av alle typer mat (Lasagne, Kjøtt, Fisk, Grønnsaker, Kaker & Bakst, Salte paier, Brød, Pizza). For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i tilberedningstabellen som medfølger.

DAMP +

Damp+ funksjonen gjør det mulig å oppnå utmerkede resultat takket være dampen til stede i tilberedningssyklusen. Denne funksjonen foreslår den ideelle temperaturen for tilberedning av mange forskjellige oppskrifter; steketiden for de viktigste rettene er vist i den tilhørende steketabellen. Dampfunksjonen må alltid aktiveres når ovnen er kald, etter å ha hellet drikkevann i bunnen av ovnsrommet.

GRYTERETT

Denne funksjonen foreslår den beste temperaturen og tilberedningsmetoden for pastaretter.

KJØTT

Denne funksjonen foreslår den beste temperaturen og tilberedningsmetoden for kjøtt.

BRØD

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

PIZZA

Med denne funksjonen kan du lage god hjemmelaget pizza på mindre enn 10 minutter, som på en restaurant. Den dedikerte tilberedningssyklusen fungerer ved temperaturer på over 300 grader celsius og gir en pizza som er myk inni, sprø i kantene og perfekt brunet. Ved å kombinere denne funksjonen med tilbehøret Pizza Stone WPro og forvarme i 30 minutter kan du steke en pizza på 5-8 min. (For bestillinger og informasjon, kontakt ettersalgsservicen eller www.whirlpool.eu.)

BAKVERK

Denne funksjonen foreslår den beste temperaturen og stekemetoden for alle typer kaker.

TRADISJONELL STEKING

For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.

GRILL

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

TVUNGEN LUFT

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

KONVEKSJONSBAKING

For å lage kjøtt eller bake kaker, med innhold på bare én hylle.

SPESIALFUNKSJONER

RASK FORVARMING

For hurtig forvarming av ovnen.

TURBO GRILL

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

ECO-SYKLUS

For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Når eco-funksjonen er i bruk, er lyset slukket under tilberedningen. Bruk av eco-syklusen optimerer derfor strømbruken, og ovnsdøren må ikke åpnes før maten er helt stekt.

AIR FRY/ CONVECT ROAST

Ved å bruke det egne air fry-brettet (følger med noen modeller) kan du tilberede pommes frites, kyllingnuggets og mer ved å bruke mindre olje, noe som resulterer i behagelig sprøhet. Varmeelementene går i syklus for å varme opp ovnsrommet, mens viften sirkulerer varm luft. Plasser maten på Air Fry-brettet i ett lag, og følg instruksjonene i Air Fry Cooking Table for best mulig resultat.

Alternativt kan denne funksjonen brukes til å oppnå gode stekeresultater på kjøtt og fjærkre, poteter og grønnsaker, i henhold til anbefalingene i steketabellen. Disse oppskriftene kan tilberedes med standard stekebrett.

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.

SMART CLEAN

Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringssyklusen ved lav temperatur gjør at skitt og matrester lett kan fjernes. For 200 ml drikkevann i på bunnen av ovnen og aktivere funksjonen når ovnen er kald.

FØRSTE GANGS BRUK

1. STILL INN TIDEN

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



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



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

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

Du må kanskje stille klokken på nytt etter langvarige strømbrudd.

2. INNSTILLINGER

Om nødvendig kan du endre standard nominell strøm (16 A).



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

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

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



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

Vennligst merk deg: For å endre nominelle strømmen ved et senere tidspunkt, trykk og hold nede  i minst fem sekund mens ovnen er av, og gjenta trinnene ovenfor.

3. VARM OPP OVNEN

En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: Dette er helt normalt.

Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt. Fjern eventuell beskyttelsesplapp eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den. Varm ovnen til 200 °C i rundt en time, helst ved hjelp av en funksjon med luftsirkulasjon (f. eks. "Forced Air" (tvungen luft) eller "Convection Bake" (konveksjonsbaking)).

Følg instruksjonene for å stille inn funksjonen på riktig måte.

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

Vri på dreiebryteren for å velge blant de tilgjengelige delfunksjonene på det høyre displayet, og trykk deretter på  for å bekrefte.

2. STILL INN FUNKSJONEN

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

TEMPERATUR- / GRILLNIVÅ



Når ikonet for °C blinker på display, vri på bryteren for å endre verdien, trykk deretter  for å bekrefte og fortsett for 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 deg: Når funksjonen har startet, kan du endre temperaturen eller grillnivå ved å trykke eller ved å skru bryteren direkte.

VARIGHET



Når 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.

Vennligst merk deg: 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 sluttiden. Der hvor du kan endre sluttid, vil display vise tiden som funksjonen forventes å avslutte mens blinker.



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

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



Vennligst merk deg: Programmering av utsatt start av tilberedningen vil deaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnens vil gradvis nå ønsket temperatur, som betyr at tilberedningstidene vil være litt lengre enn de som er oppgitt i tilberedningstabellen.

I løpet av ventetiden, kan du 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.

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 .

Vennligst merk deg: Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet.

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

Tilberedningstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase.

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

5. ENDT TILBEREDNING

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



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

6. 6TH SENSE FUNKSJONER

SMART CLEAN

For å aktivere funksjonen "Smart Clean" (intelligent renhold), når ovnen er kald, hell 200 ml vann på bunnen av ovnen og lukk ovnsdøren.

Få tilgang til spesialfunksjoner og vri på knotten for å velge fra menyen, trykk deretter for å bekrefte. Trykk for å starte rengjøringscyklussen umiddelbart, eller trykk for å stille inn sluttid/ utsatt start. Når syklussen er ferdig, la ovnen kjøle seg ned og fjern gjenværende vann i ovnen og gjør rent med en svamp fuktet i varmt vann (det kan bli vanskeligere å rengjøre ovnen hvis du venter mer enn 15 minutter før du starter rengjøringen).

Vennligst merk deg: Det er ikke mulig å stille inn varighet og temperatur for rengjøringscyklussen.

7. TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold << inne i minst fem sekunder..



Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.

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

. ANMERKNINGER

- Dekk ikke bunnen av ovnen med aluminiumsfolie.
- Unngå å trekke gryter eller stekeformer over bunnen i ovnen, da dette kan føre til skader på emaljen.
- Ikke plasser tunge vekter på døren, og ikke hold deg fast i den.
- På grunn av den høye temperaturen i Pizzasyklusen forventes det noe høyere støy fra kjøleviften.

NYTTIGE RÅD

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat. Tilberedningstiden begynner fra maten settes i ovnen, eksklusive forvarming (der nødvendig). Tilberedningstemperaturene og tidene er omtrentlige, og avhenger av mengden mat og typen utstyr som brukes. Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør, og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

SAMTIDIG TILBEREDNING AV FORSKJELLIGE MATVARER

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

KJØTT

Du kan bruke hvilken som helst ovnfast panne eller pyrex-form som passer til størrelsen på kjøttstykkene som skal tilberedes. Når du tilbereder store kjøttstykker (steker), er det best å tømme litt kraft i gryten og øse kraften over kjøttet under tilberedningen for å gi det mer smak. Vennligst merk deg at dampen skapes i løpet av denne operasjonen. Når steken er ferdig bør du la den stå og hvile i ovnen i 10–15 minutter, eller pakke den inn i aluminiumsfolie.

For å oppnå et jevnt resultat når du griller kjøttstykker, bør du velge stykker med jevn tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre tilberedningstider. For å unngå at stykkene svis på overflaten, øker du avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått. Åpne døren forsiktig, da det kan strømme ut varm damp.

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

DESSERTER

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

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

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

Hvis man bruker klebefrie langpanner, skal man ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene.

Dersom bakverket "svulmer ut" under steking, bør du bruke en lavere temperatur neste gang og vurdere å redusere mengden væske du tilfører eller røre mer forsiktig i blandingen.

Bruk funksjonen "Konveksjonsbaking" for desserter med saftig fyll eller topping (som oste- eller fruktpaier). Dersom bunnen av kaken er for fuktig, bør du velge en lavere rille og strø bunnen med brød- eller kjekssmuler før du har i fyllet.

HEVING

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



TABELL FOR TILBEREDNING MED LUFTSTEKING

	OPPSKRIFT	FUNKSJON	ANBEFALT MENGDE	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR	
FROSSEN MAT	Frosne pom. frites		650 - 850 g	Ja	200	25 - 30	4	2
	Frosne kyllingnuggets		500g	Ja	200	15 - 20	4	2
	Fiskepinner		500g	Ja	220	15 - 20	4	2
	Løkringer		500g	Ja	200	15 - 20	4	2
GRØNNSAKER	Ferske panerte squash		400g	Ja	200	15 - 20	4	2
	Hjemmelagde pommes frites		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	4	2
	Blandete grønnsaker		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	4	2
KJØTT OG FISK	Kyllingsbryst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	4	2
	Kyllingvinger		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	4	2
	Panert kotelett		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	4	2
	Fiskefilet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	4	2

Ved tilberedning av fersk eller hjemmelaget mat, smør et tynt lag med olje på overflaten.
For å sikre et jevnt tilberedningsresultat bør du blande maten halvveis i den anbefalte steketiden.

FUNKSJONER	 Luftsteking		
TILBEHØR	 Luftstekingsbrett	 Ovnfast panne eller kakeform på rist	 Langpanne / bakebrett panne på rist

TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGS-TID (Min)	NIVÅ OG TILBEHØR
Surdeigs-/sukkerbrødkaker		-	170	30 – 50	2 
		Ja	160	30 – 50	2 
		Ja	160	30 – 50	4  1 
Fylte kaker (ostekake, strudel, eplepai)		-	160 – 200	30 – 85	3 
		Ja	160 – 200	35 – 90	4  1 
Kjeks / Småkaker		-	160 – 170	20 – 40	3 
		Ja	150 - 160	20 – 40	4 
		Ja	150 - 160	20 - 40	4  1 
		Ja	135	50 - 90	5  4  3  1
Terter		Ja	170	50 - 80	5  4  3  1
Vannbakkels		-	180 – 200	30 – 40	3 
		Ja	180 – 190	35 – 45	4  1 
		Ja	180 – 190	35 - 45*	5  3  1
Marengs		Ja	90	110 - 150	3 
		Ja	90	130 – 150	4  1 
		Ja	90	140 - 160*	5  3  1
Pizza (Tynn, tykk, focaccia)		Ja	310	7-12	2 
		Ja	220 - 240	20 – 40	4  1 
		Ja	220 - 240	25 - 50*	5  3  1
		Ja	210	40 – 60	5  4  3  1
Helt brød 0,5 kg		-	180 – 220	50 - 70	2 
Lite brød		-	180 – 220	30 – 50	3 
Brød		Ja	180 – 220	30 - 60	4  1 
Frossen pizza		Ja	250	10 – 15	2 
		Ja	250	10 – 20	4  1 
Middagspaier (grønnsakspai, quiche)		Ja	180 – 190	45 - 60	2 
		Ja	180 – 190	45 - 60	4  1 
		Ja	180 – 190	45 - 70*	5  3  1

FUNKSJONER	 Konvensjonell	 Grill	 Turbo grill	 Tvungen luft	 Konveksjonsbaking	 ECO	 Luftsteking
------------	---	---	---	--	---	---	---

AUTOMATISKE FUNKSJONER	 Gryterett	 Kjøtt	 Brød	 Pizzafunksjon	 Bakverk
------------------------	---	---	--	---	---

TILBEHØR	 Rist	 Ovnfast panne eller kakeform på rist	 Langpanne / bakebrett panne på rist	 langpanne/bakebrett	 Langpanne med 500 ml vann
----------	--	--	---	---	---

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min)	NIVÅ OG TILBEHØR
Vols-au-vent/butterdeigskjeks		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagne/Flans		-	190 - 200	40 - 80	3
Bakt pasta /Canneloni		-	190 - 200	25 - 60	3
Lam /kalv /okse /svin 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Kylling /kanin /and 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Kalkun/gås 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Ovnstekt fisk / fileter, hel		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Ristet brød		-	3 (høy)	3 - 6	5
Fiskefileter / Stek		-	2 (mid)	20 - 30***	4 3
Pølser / Kebab / spareribs / hamburgere		Ja	200 - 220	15 - 30***	5 4
Stekt kylling 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	2 1
Roast beef rå 1 kg		-	2 (mid)	35 - 50**	3
Lammelår/lammeskank		-	2 (mid)	60 - 90**	3
Stekte poteter		Ja	200 - 220	35 - 55**	3
Gratinerte grønnsaker		Ja	200 - 220	10 - 25	3
Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / Lasagne (nivå 3) / Kjøtt (nivå 1)		Ja	190	40 - 120*	5 3 1
Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / grillede grønnsaker (nivå 4) / lasagna (nivå 2) / kjøttbiter (nivå 1)		Ja	190	40 - 120*	5 4 2 1
Lasagna og kjøtt		Ja	200	50 - 120*	4 1
Kjøtt og poteter		Ja	200	45 - 120*	4 1
Fisk og grønnsaker		Ja	180	30 - 50	4 1
Fylte grillsteker	ECO	-	200	80 - 120*	3
Kjøttdele (kanin, kylling, lam)	ECO	-	200	50 - 120*	3

*Anslått varighet: rettene kan tas ut av ovnen til forskjellige tider avhengig av personlige preferanser.

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

*** Snu maten halvveis under steking.

FUNKSJONER						ECO	
	Konvensjonell	Grill	Turbo grill	Tvungen luft	Konveksjonsbaking	ECO	Luftsteking
AUTOMATISKE FUNKSJONER							
	Gryterett	Kjøtt	Brød	Pizzafunksjon	Bakverk		
TILBEHØR							
	Rist	Ovnstekt panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett panne på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann		



STEKETABELL DAMP+

MAT	OPPSKRIFT	MENGDE	TID (MIN.)	TILBEHØR	VANN
BRØD	Små brød	80-100 g	30 - 45		100 ml
	Formbakt brød	300-500 g	40 - 60		
	Brød	500g -2 kg	50 - 100		
	Bagetter	200-300 g	30 - 45		
BUTTERDEIG	Småkaker	et brett	25 - 35		
	Muffin	30-60 g	25 - 45		
	Sukkerbrød	500-700 g	30 - 50		
	Terte	et brett	35 - 55		
KJØTT	Stek	1 kg	60 - 110		200 ml
	Ribbe	500g-1,5 kg	50 - 75		
	Kylling	1-1,5 kg	55 - 80		
	Kylling/kalkun	3 kg	100 - 140		
FISK	Filetbiff	0.5-2 cm	15 - 25		
	Filetbiff	2-4 cm	20 - 35		
	Hel fisk	300 - 600 g	20 - 30		
	Hel fisk	600 -1200 g	25 - 45		
GRØNNSAKER	Stekte poteter	0.5-1.5 kg	45 - 60		
	Fylte paprika	1-2 kg	35 - 55		
	Røstet brokkoli	0.3-1 kg	30 - 50		
	Røstet squash	0.5-1.5 kg	30 - 50		

Start DAMP+ funksjonen kun når ovnen er kald. Åpning av døren eller etterfylling av vann kan ha negativ virkning på det endelige tilberedningsresultatet.

TILBEHØR	 Luftstekingsbrett	 Ovnfast panne eller kakeform på rist	 Langpanne / bakebrett panne på rist
----------	--	---	---

VEDLIKEHOLD OG RENHOLD

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

Bruk ikke damprengjøringsutstyr.

Bruk ikke stålull, skuresvamber eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

Bruk vernehansker.

Ovnen må kobles fra strømmen før du utfører noen form for vedlikeholdsarbeid.

UTVENDIGE OVERFLATER

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

INNENDIGE OVERFLATER

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

- Aktiver "Smart Clean" funksjonen for optimal rengjøring av de indre flatene. (Kun ved noen modeller).

- Rengjør glasset i døren med et egnet flytende vaskemiddel.

- Ovnsdøren kan tas av for å gjøre rengjøringen enklere.

TILBEHØR

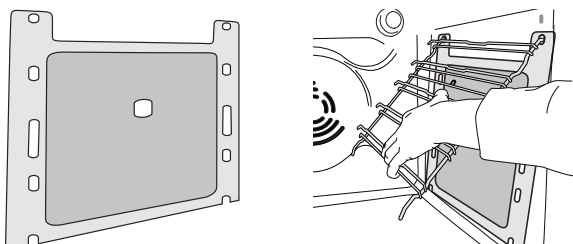
Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan fjernes med en vaskebørste eller svamp.

Ikke rengjør matsonden og kjøttsonden (hvis aktuelt) i oppvaskmaskinen. Luftstekingsbrettet (hvis det finnes) kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

RENGJØRING MED KATALYTISKE PANEL

(KUN VED NOEN MODELLER)

Denne ovnen er utstyrt med spesielle katalytiske panel som letter rengjøring av ovnsrommet takket være deres spesielle selvrensende belegg, som er svært porøse og i stand til å absorbere fett og sot. Disse panelene er monterte på glideskinnene: Når du plasserer og monterer glideskinnene tilbake på plass, påse at krokene på toppen er festet inn i de riktige hullene i panelene.



For å utnytte de selvrensende egenskapene til de katalytiske panelene best mulig, anbefaler vi å varme opp ovnen til 200° C i omtrent en time med funksjonen "Convection Bake" (konveksjonsbaking). I løpet av denne tiden må ovnen være tom. La deretter apparatet kjøles ned før du fjerner matrester som ligger igjen ved å benytte en ikke-slipende svamp.

Vennligst merk deg: Ved å benytte etsende eller slipende produkter, stive børster, gryteskrubb eller ovnsspray, kan en skade de katalytiske overflatene og frata dem den rengjøring evnen.

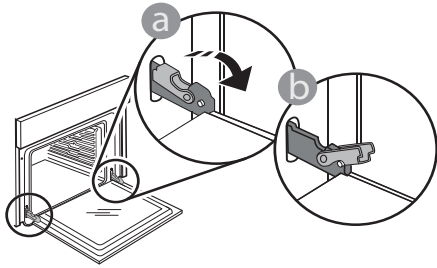
Vennligst ta kontakt med vår Ettersalgs-service dersom du ønsker å skifte ut panelene.

SKIFTE LAMPEN

Kontakt kundeservice for utskifting av lampen.

FJERNING OG MONTERING AV DØREN

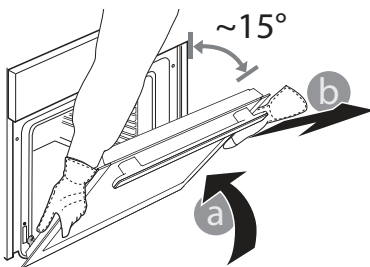
1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



2. Lukk døren så godt du kan.

Ta godt tak i døren med begge hendene – du må ikke holde den i håndtaket.

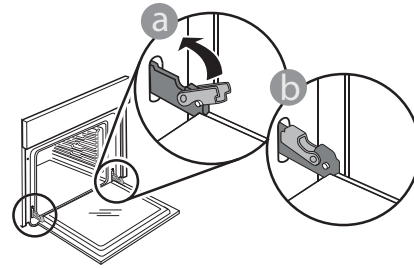
Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du drar den oppover samtidig til den frigjøres fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et bløtkokt underlag.



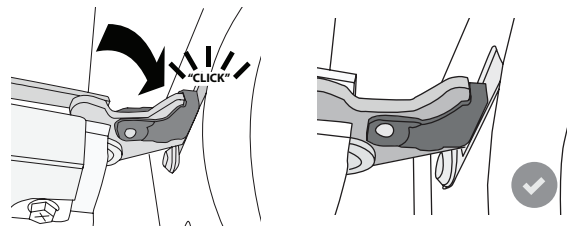
3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med festene og sikre den øvre delen på festet

4. Senk døren og åpne den helt.

Senk sperrene slik at det når den opprinnelige posisjonen: Påse at de senkes helt.



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

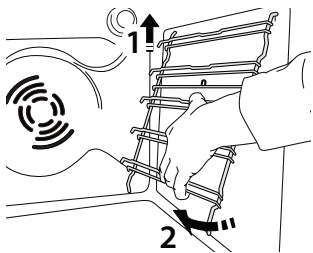


5. Forsøk å lukke døren for på påse at den står på linje med kontrollpanelet. Dersom den ikke gjør det, må trinnene ovenfor gjentas: Døren kan skades dersom den ikke lukker seg på riktig måte.

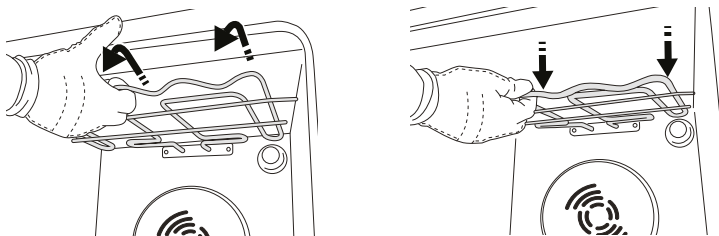
SENK DET ØVRE VARMEELEMENTET

(KUN VED NOEN MODELLER)

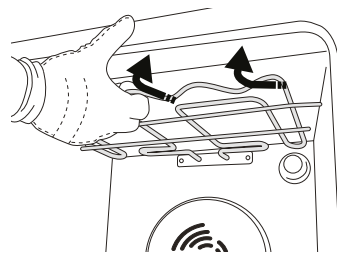
1. Fjern rillenes spor på siden.



2. Trekk varmeelementet litt ut og senk det.



3. Grillelementet settes på plass ved å løfte det opp, trekke det litt mot seg og forsikre seg om at det blir sittende riktig i sporene på sidene.

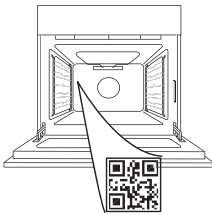


FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrydd. Koblet fra stikkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømnettet. Skru ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer.	Programvareproblem.	Kontakt kundesenteret og oppgi nummeret etter bokstaven "F".
Displayet viser uklar tekst og ser ut til å være ødelagt.	Et annet språk er stilt inn.	Kontakt kundesenteret.
Tilberedningssyklus med sonde avsluttet uten åpenbar årsak eller med feilen F3E3 skrevet på skjermen.	Matsonden er ikke riktig tilkoblet.	Kontroller tilkoblingen av matsonden.

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

- Bruke QR -koden på produktet ditt
- Ved å besøke vårt nettsted **docs.bauknecht.eu**
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.

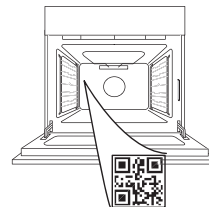


400011717925


TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

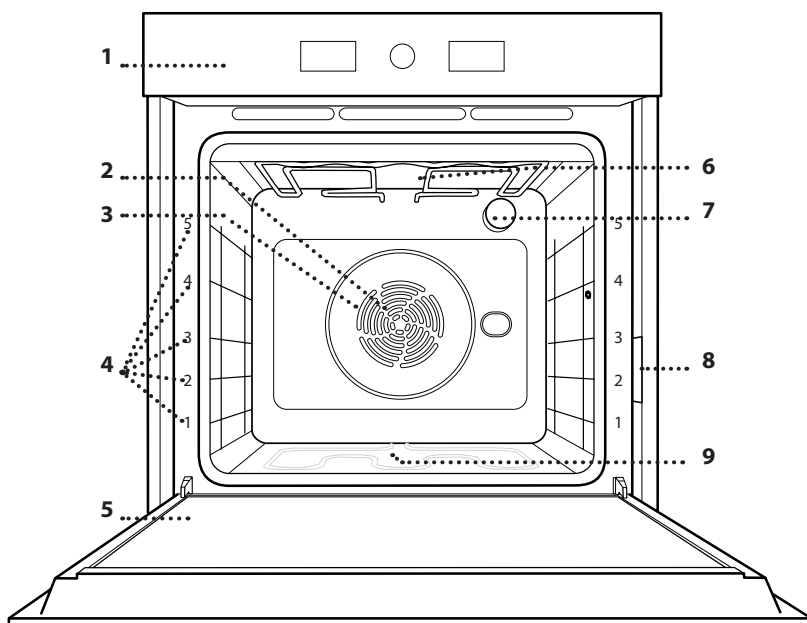
För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på www.whirlpool.eu/register.

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



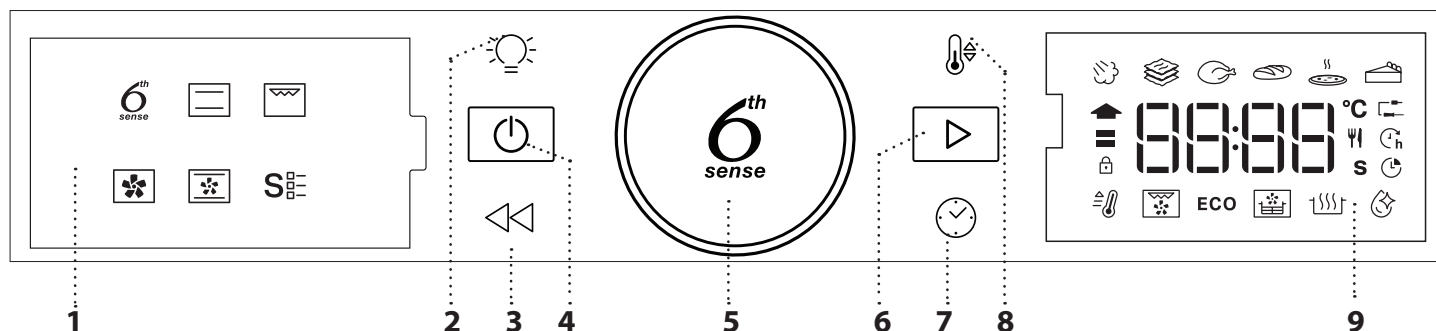
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Runt värmeelement (dolt)
4. Ugnsstegar (nivån anges på ugnens framsida)
5. Lucka
6. Övre värmeelement/grill
7. Lampa
8. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
9. Nedre värmeelement (dolt)

KONTROLLPANEL



1. VÄNSTER DISPLAY

2. LJUS

För att tända och släcka lampan.

3. TILLBAKA

För återgång till föregående skärm. Gör det möjligt att ändra inställningarna under tillagning.

4. PÅ/AV

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

5. VRED

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

6. START

För att starta funktioner och bekräfta inställningar eller ett inställt värde.

7. TID

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

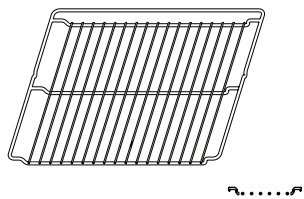
8. TEMPERATUR

För att ställa in temperaturen.

9. HÖGER DISPLAY

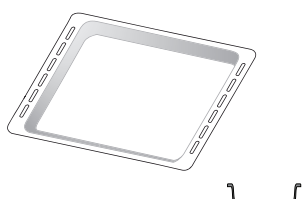
TILLBEHÖR

GALLER



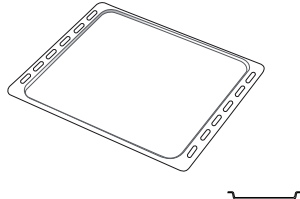
Används för att laga mat eller som stöd för formar, kakformar och andra ugnsfasta köksredskap.

LÅNGPANNA



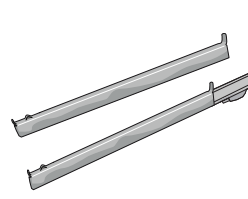
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp kötsaften.

BAKPLÅT *



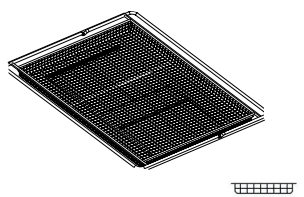
Används för att baka bröd och bakverk, men även för stekar, inbakad fisk osv.

GLIDSKENOR *



För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

LUFTFRITERAPLÅT *



Ska användas när man lagar mat med Luftfriterfunktionen, med en bakplåt placerad på en lägre nivå för att samla upp eventuella smulor och droppar. Den kan diskas i diskmaskin.

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör kan köpas separat. För beställningar och information, kontakta kundservice.

* Endast tillgänglig på vissa modeller

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över ugnsstegarna och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

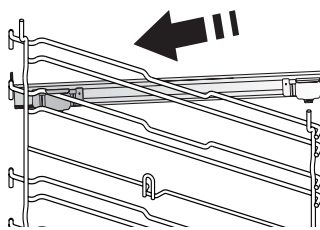
TA BORT OCH MONTERA UGNSSTEGARNA

• För att ta bort sidostegarna, lyft dem och dra den nedre delen ut från dess fäste: Sidostegarna kan nu tas bort.

• För att montera tillbaka sidostegarna, passa först in dem i det övre fästet. Håll kvar dem uppe, skjut in den i ugnsutrymmet och sänk dem sedan på plats i de undre fästena.

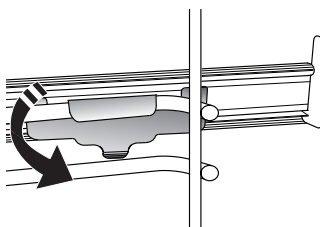
MONTERING AV RÖRLIGA SKENOR

(FINNS PÅ VISSA MODELLER)



Ta bort ugnsstegarna från ugnen och ta bort skyddsplasten från teleskopskenorna.

Fäst den utdragbara skenans övre klämma på sidostegen och låt den glida så långt som möjligt. Sänk ner den andra klämman på plats.



För att säkra sidostegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen. Säkerställ att teleskopskenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra ugnsstegen på samma nivå.

Observera: Teleskopskenorna kan monteras på alla nivåer.

FUNKTIONER

6th
sense

6TH SENSE

Dessa tillåter en helt automatisk tillagning av alla typer av mat (lasagne, kött, fisk, grönsaker, kakor & bakverk, salta kakor, bröd, pizza). Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.

- **ÅNGA+**

Funktionen Ånga+ gör det möjligt att uppnå utmärkta resultat tack vare närvaron av ånga i matlagningen. Den här funktionen föreslår den idealiska temperaturen för tillagning av en mängd olika recept. Tillagningstiderna för huvudrätter anges i den avsedda tillagningstabellen.

Ångfunktionen ska alltid aktiveras när ugnen är kall och efter att ha hållt kranvatten i botten av ugnen.

- **GRYTOR**

Denna funktion föreslår den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för pastarätter.

- **KÖTT**

Denna funktion föreslår den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för köträtter.

- **BRÖD**

Denna funktion föreslår automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av bröd.

- **PIZZA**

Med den här funktionen kan du laga god hemlagad pizza på mindre än 10 minuter, precis som på en restaurang. Det dedikerade tillagningsprogrammet arbetar med temperaturer över 300 grader Celsius och ger en pizza som är mjuk inuti, krispig i kanterna och med en perfekt jämn brynt yta.

Om du kombinerar denna funktion med tillbehöret Pizzasten WPro och förvärmer i 30 minuter kan du baka en pizza på 5-8 min. (För beställning och information kontakta kundtjänst eller www.whirlpool.eu.)

- **BAKVERK**

Denna funktion föreslår den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av bakverk.



ÖVER/UNDERVÄRME

För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.



GRILL

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



VARMLUFT

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



ÖVER/UNDERV.& FLÄKT

För att steka kött, baka tårter med fyllningar på endast en nivå.



SPECIALFUNKTIONER

- **SNABB FÖRVÄRMN.**

För snabb förvärmning av ugnen.

- **TURBOGRILL**

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

- **EKO-PROGRAM**

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. När detta EKO-program är aktivt är lampan släckt under tillagning. För att använda Eko-programmet och således minska effektförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

- **LUFTFRITERING/ KONVEKTIONSSTEKNING**

Med hjälp av en särskild friteringsplåt (medföljer vissa modeller) kan du tillaga pommes frites, kycklingnuggets och annat med mindre olja, vilket ger ett behagligt krispigt resultat. Värmeelementen värmer upp insidan till rätt värme och fläkten gör så att varmluft cirkulerar. Lägg maten i ett enda lager på Air Fry-plåten och följ instruktionerna i Air Fry-tabellen för bästa resultat.

Alternativt kan denna funktion användas för att få fantastiska stekresultat på kött och fågel, potatis och grönsaker, enligt tillagningstabellens rekommendation. Dessa recept kan tillagas på en vanlig bakplåt.

- **JÄSNING**

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

- **SMART CLEAN**

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Håll 200 ml kranvatten i botten på ugnen och aktivera funktionen när ugnen är kall.

IBRUKTAGNING

1. STÄLLA IN KLOCKAN

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



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



De två siffrorna för minuterna börjar blinka. Vrid på vredet 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

Vid behov kan du ändra den förinställda märkströmmen (16 A).



Vrid väljarratten för att välja den nominella strömmen och tryck sedan på för att bekräfta.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

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



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



Vrid på vredet för att välja bland tillgängliga underfunktioner på displayen till höger 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).

Observera: För att ändra märkströmmen vid ett senare tillfälle, tryck och håll kvar i minst fem sekunder när ugnen är avstängd och upprepa stegen ovan.

3. VÄRMA UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt.

Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter. Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm ugnen till 200 °C i cirka en timme, helst med hjälp av en funktion med luftcirkulation (t.ex. "Varmluft" eller "Över/underv.& Fläkt").

Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

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

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

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



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

TIDSLÄNGD



När ikonen  blinkar på displayen, använd justeringsvredet 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.

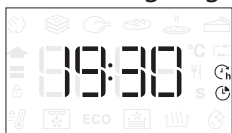
Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på  : Vrid på vredet för att ändra timmen och tryck på  för att bekräfta.

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 på vredet 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.



Anmärkning: 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 vredet för att ändra den programmerade sluttiden.

Tryck på  eller  för att ändra inställningen för temperatur och tillagningstid. Tryck sedan på  för att bekräfta.

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

Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att avbrytas tillfälligt.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

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

5. TILLAGNINGENS SLUT

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



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

6. 6TH SENSE-FUNKTIONER

SMART CLEAN

För att aktivera "Smart Clean"-funktionen, lägg 200 ml vatten på ugnens botten när ugnen är kall och stäng sedan ugnsluckan.

Välj specialfunktionerna , välj  i menyn genom att vrida på vredet och bekräfta sedan med .

Tryck på  för att starta rengöringscykeln omedelbart, eller tryck på  för att ställa in sluttid/ fördröjd start.

Ta bort allt vatten som är kvar i ugnen när programmet är färdigt efter att ugnen har svalnat och rengör med en svamp fuktad med hett vatten (om du väntar mer än 15 minuter går det inte att rengöra lika bra).

Observera: Rengöringsprogrammets tid och temperatur kan inte ställas in.

7. LÅS

För att låsa knappsatsen, tryck på << och håll intryckt i minst fem sekunder.



Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.

Observera: Denna funktion kan även aktiveras under tillagning. Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att trycka på .

. ANMÄRKNINGAR

- Täck inte ugnens inre väggar med aluminiumfolie.
- Dra inte kokkärlen på ugnens botten eftersom detta kan skada emaljen.
- Lägg inte tunga vikter på luckan och håll dig inte fast i luckan.
- På grund av den högre temperaturen i Pizza-programmet förväntas det att kylfläkten avger ett något högre ljud.

GODA RÅD

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiderna börjar från det ögonblick som rätten placeras i ugnen, exklusive förvärmning (vid behov). Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT

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

KÖTT

Använd alla typer av formar eller pyrexformar som passar för storleken på det köttstycke som skall tillagas. När du steker kött är det bra om du håller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. Se upp för ångan som skapas när detta görs. När steken är klar, låt den vila i ugnen i ytterligare 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.

När du ska grilla kött blir tillagningen mer jämn om du använder bitar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. För att undvika att de bränns på ytan, placera dem på större avstånd från grillen genom att sätta gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet när 2/3 av tiden har gått. Var försiktig när du öppnar luckan eftersom ånga kommer ut.

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

DESSERTER

Baka efterrätter med Över/undervärme på en enda ugnsfals.

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

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

Om du använder teflonformar ska du inte smörja kanterna eftersom kakan då kanske inte jäser jämnt på sidorna.

Om bakverket "sväller" under gräddningen, använd en lägre temperatur nästa gång och minska eventuellt mängden tillsatt vätska eller blanda smeten mer försiktigt.

För efterrätter med flytande fyllning (såsom cheesecake eller fruktpaj), använd funktionen "Konvektions bakning". Om botten på en tårta är blöt, så sänk hyllan och strö bröd- eller kaksmulor på kakkbotten före du tillsätter fyllningen.

JÄSNING

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

TILLAGNINGSTABELL FÖR LUFTFRITERA

	RECEPT	FUNKTIONER	FÖRESLAGEN MÄNGD	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
FRYST MAT	Fryst pommes frites		650 - 850g	Ja	200	25 - 30	 4  2
	Frysta kycklingnuggets		500g	Ja	200	15 - 20	 4 
	Fiskpinnar		500g	Ja	220	15 - 20	 4 
	Lökringar		500g	Ja	200	15 - 20	 4 
GRÖNSAKER	Färsk panerad zucchini		400g	Ja	200	15 - 20	 4 
	Hemlagade pommes frites		300-800 g	Ja	200	20 - 40	 4 
	Blandade grönsaker		300-800 g	Ja	200	20 - 30	 4 
KÖTT OCH FISK	Kycklingbröst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	 4 
	Kycklingvingar		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	 4 
	Panerad kotlett		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	 4 
	Fiskfilé		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	 4 

Vid tillagning av färsk eller hemlagad mat ska ett tunt lager olja spridas över matens yta.
 För att garantera ett jämnt tillagningsresultat, rör om i maten när halva rekommenderade tillagningstiden har gått.

FUNKTIONER	 Luftfritera		
TILLBEHÖR	 Luftfriteraplåt	 Ugnsfast form eller kakform på galler	 Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TILLAGNINGSTID (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Jästa kakor/sockerkakor		-	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Fyllda tårter (cheesecake, strudel, äppelpaj)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1
Kakor/småkakor		-	160 - 170	20 - 40	3
		Ja	150 - 160	20 - 40	4
		Ja	150 - 160	20 - 40	4 1
		Ja	135	50 - 90	5 4 3 1
Pajer		Ja	170	50-80	5 4 3 1
Petit-chouer		-	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Maränger		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (tunn, pan, focaccia)		Ja	310	7-12	2
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1
		Ja	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
		Ja	210	40 - 60	5 4 3 1
Brödlimpa 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Småbröd		-	180 - 220	30 - 50	3
Bröd		Ja	180 - 220	30 - 60	4 1
Fryst pizza		Ja	250	10 - 15	2
		Ja	250	10 - 20	4 1
Matpajer (grönsakspajer, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	2
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70*	5 3 1

FUNKTIONER							
	Över/undervärme	Grill	Turbo grill	Varmluft	Ugnsbaka med konvektion	EKO	Luftfritera
AUTOMATISKA FUNKTIONER							
	Grytor	Kött	Bröd	Pizza-funktion	Bakverk		
TILLBEHÖR							
	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten		

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TILLAGNINGSTID (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Vol-au-vent/salta kex		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagne/pajer		-	190 - 200	40 - 80	3
Tillagad pasta/cannelloni		-	190 - 200	25 - 60	3
Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Kyckling / Kanin / Anka 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Kalkon / Gås 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Ugnsbakad fisk / fiskpaket (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 / Stekar		-	2 (medel)	20 - 30***	4 3
Korv / grillspett / revbensspjäll / hamburgare		Ja	200 - 220	15 - 30***	5 4
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rostbiff, blodig 1 kg		-	2 (medel)	35 - 50**	3
Lammlägg / Lägg		-	2 (medel)	60 - 90**	3
Ugnsstek potatis		Ja	200 - 220	35 - 55**	3
Grönsaksgratäng		Ja	200 - 220	10 - 25	3
Komplett måltid: Fruktpaj (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120*	5 3 1
Komplett måltid: Frukttårter (nivå 5) / grillade grönsaker (nivå 4) / lasagne (nivå 2) / köttbitar (nivå 1)		Ja	190	40 - 120*	5 4 2 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 ugnsstekta stekar	ECO	-	200	80 - 120*	3
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)	ECO	-	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.

FUNKTIONER						ECO	
	Över/undervärme	Grill	Turbo grill	Varmluft	Ugnsbaka med konvektion	EKO	Luftfriter
AUTOMATISKA FUNKTIONER							
	Grytor	Kött	Bröd	Pizza-funktion	Bakverk		
TILLBEHÖR							
	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten		

ÅNGA + TILLAGNINGSTABELL

MAT	RECEPT	MÄNGD	TID (MIN.)	TILLBEHÖR	VATTEN
BRÖD	Småbröd	80-100 g	30 - 45	 	100 ml
	Formbakad limpa	300-500 g	40 - 60	 	
	Bröd	500 g - 2 kg	50 - 100	 	
	Baguetter	200-300 g	30 - 45	 	
BAKELSER	Kakor	en plåt	25 - 35	 	
	Muffins	30-60 g	25 - 45	 	
	Sockerkaka	500-700 g	30 - 50	 	
	Mördegspaj	en plåt	35 - 55	 	
KÖTT	Stekar	1 kg	60 - 110	 	200 ml
	Revbensspjäll	500 g-1,5 kg	50 - 75	 	
	Kyckling	1-1,5 kg	55 - 80	 	
	Kyckling/Kalkon	3 kg	100 - 140	 	
FISK	Filéstek	0,5-2 cm	15 - 25	 	
	Filéstek	2-4 cm	20 - 35	 	
	Hel fisk	300-600 g	20 - 30	 	
	Hel fisk	600-1200 g	25 - 45	 	
GRÖNSAKER	Rostad potatis	0,5-1,5 kg	45 - 60	 	
	Fylld paprika	1-2 kg	35 - 55	 	
	Rostade broccoli	0,3-1 kg	30 - 50	 	
	Rostade zucchini	0,5-1,5 kg	30 - 50	 	

Aktivera funktionen ÅNGA+ när ugnen är kall. Om du öppnar luckan och fyller på vatten under matlagningen kan det slutliga matlagningsresultatet bli sämre.

TILLBEHÖR	 Luftfriteraplåt	 Ugnsfast form eller kakform på galler	 Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler
-----------	--	--	--

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

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

Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Bär skyddshandskar.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

UTSIDAN

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som kan ha bildats efter tillagning av livsmedel med högt vatteninnehåll ska du lämna luckan öppen och sedan torka av med en trasa eller svamp.

- Aktivera Smart Clean-funktionen för optimal rengöring av de inre ytorna. (Endast på vissa modeller).
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

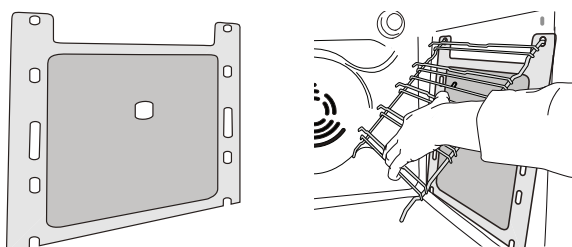
TILLBEHÖR

Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp. Rengör inte mattermometern och kötttermometern (om sådana finns) i diskmaskin. Luftfriterapläten (om sådan finns) kan rengöras i diskmaskin.

RENGÖRA DE KATALYTISKA PANELERNA

(ENDAST FÖR VISSA MODELLER)

Denna ugn är försedd med särskilda katalytiska paneler som underlättar rengöringen av ugnsutrymmet tack vare deras självrengörande beläggning, vilken är porös och kapabel att absorbera fett och smuts. Dessa paneler är monterade på sidostegarna: När sidostegarna placeras och sedan monteras tillbaka ska man kontrollera att hakarna längst upp är införda i de avsedda hålen i panelerna.



För bästa bruk av de katalytiska panelernas självrengörande egenskaper rekommenderar vi att värma ugnen till 200° C i ungefär en timme med funktionen "Över/underv.& fläkt". Ugnen måste vara tom när detta görs. Låt sedan apparaten svalna innan eventuella kvarvarande matrester avlägsnas med en icke-repande svamp.

Observera: Använd aldrig slipande eller frätande rengöringsmedel, hårda borstar, stålull eller ugnrensningsspray, eftersom dessa kan skada de katalytiska panelernas förmåga till självrengöring.

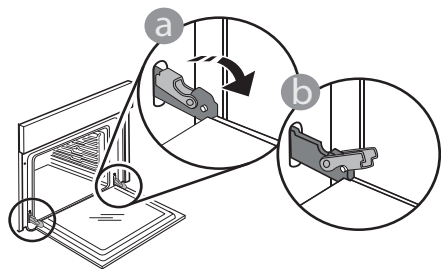
Kontakta vår kundservice om du behöver ersättningspaneler.

BYTE AV LAMPA

För att byta ut lampan, kontakta kundtjänst.

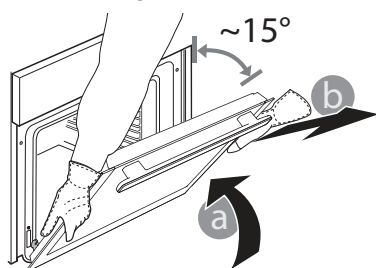
TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



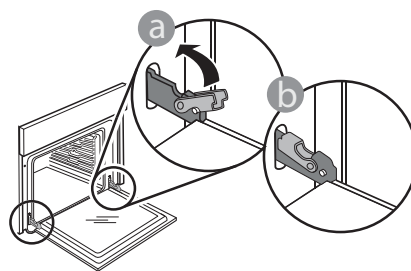
2. Stäng luckan så långt det går. Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget.

Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta stänga den medan du samtidigt drar den uppåt tills den lämnar sitt säte. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

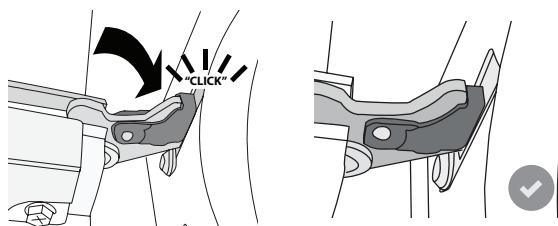


3. Montera tillbaka luckan genom att föra den mot ugnen och rikta in gångjärnens krokar med deras fästen. Säkra den övre delen i fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk spärrarna till deras ursprungliga läge: Se till att de har sänkts helt.



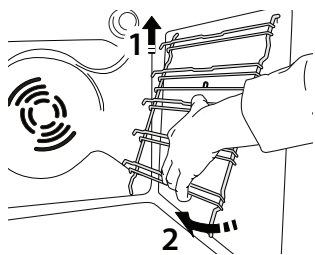
Tryck en aning på dem för att kontrollera att spärrarna är i korrekt läge.



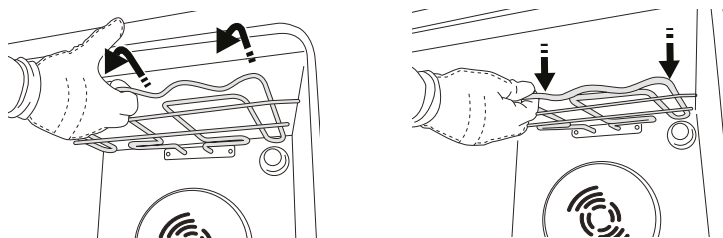
5. Försök att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Upprepa annars de ovannämnda stegen: Luckan kan skadas om den inte fungerar som den ska.

SÄNKA VÄRMEELEMENTET (ENDAST FÖR VISSA MODELLER)

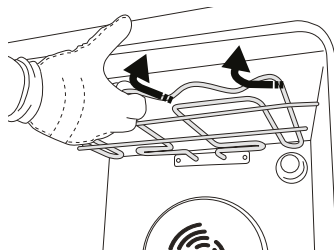
1. Ta bort sidostegarna.



2. Dra ut grillelementet en aning, och sänk det.



3. För att sätta tillbaka elementet, lyft det, dra det en aning mot dig, och se till att det vilar i sina sidostöd.

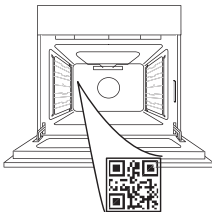


FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer.	Programvaruproblem.	Kontakta vårt callcenter och uppge det nummer som följer efter bokstaven "F".
Displayen visar oklar text och verkar vara trasig.	Ställ in ett annat språk.	Kontakta vårt callcenter.
Tillagningscykeln med instickstermometer avslutades utan en uppenbar orsak eller så visas fel F3E3 på skärmen.	Instickstermometern är inte korrekt ansluten.	Kontrollera anslutningen av instickstermometern.

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

- Använda QR-koden på din produkt
- Gå till vår webbplats **docs.bauknecht.eu**
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



400011717925