

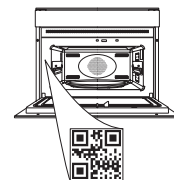

THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

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

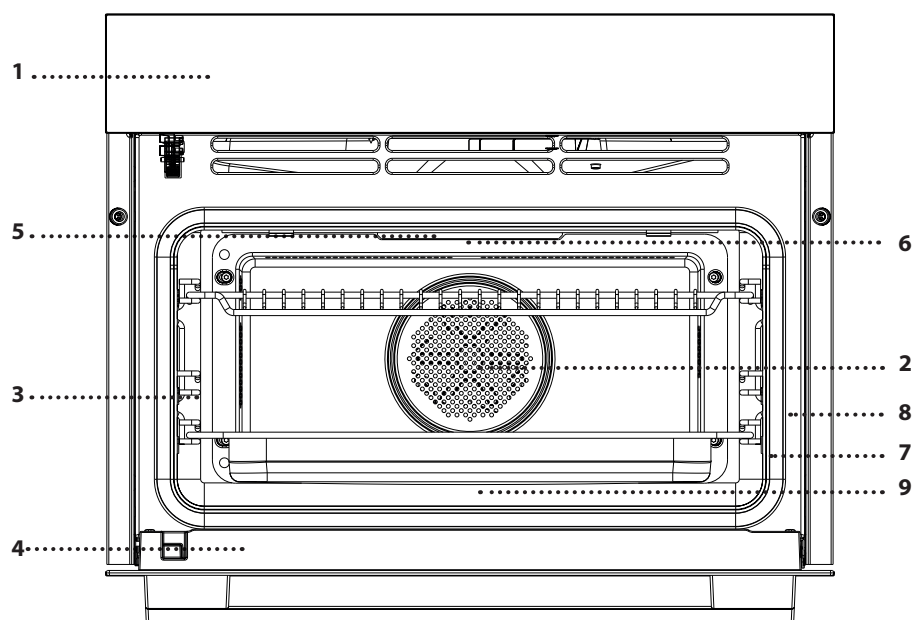


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

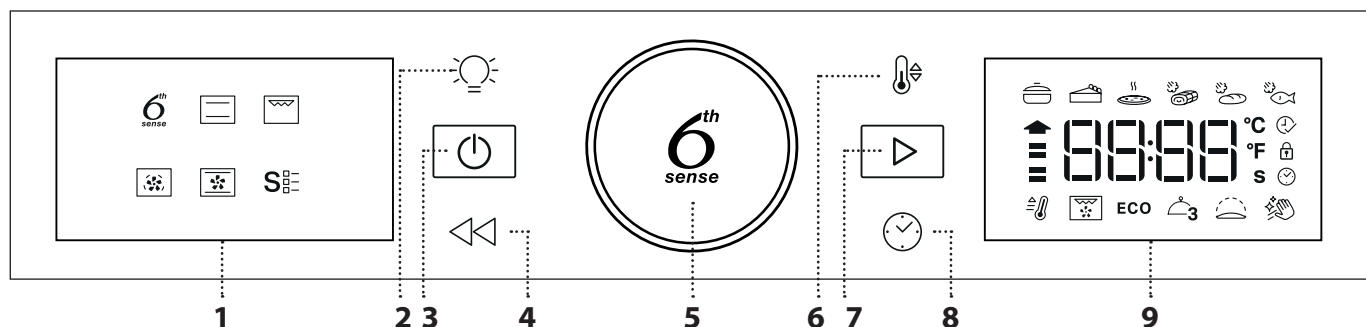


PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. LEFT-HAND DISPLAY

2. LAMP ON/OFF

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

3. ON/OFF

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

4. BACK

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

5. ROTARY KNOB / 6th SENSE BUTTON

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

6. TEMPERATURE

To adjust the temperature or grill level.

7. START

For starting functions and confirming settings.

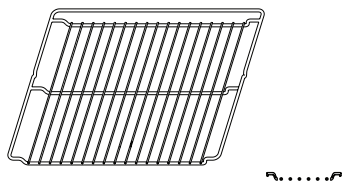
8. TIME

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

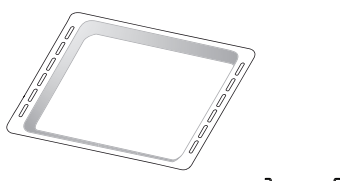
9. RIGHT-HAND DISPLAY

ACCESSORIES

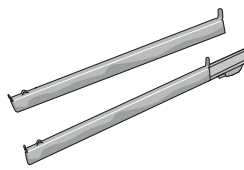
WIRE SHELF



BAKING TRAY



SLIDING SHELVES RAILS* (ONLY IN SOME MODELS)

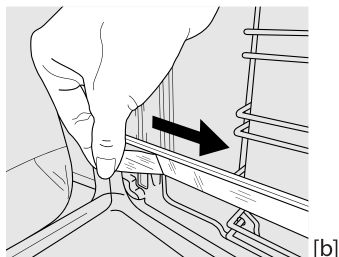
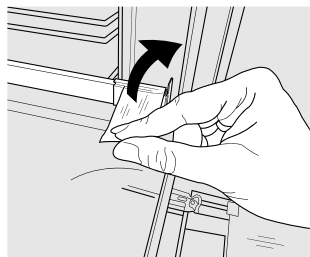


The number of accessories may vary depending on which model is purchased.

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

SLIDING RUNNERS AND LADDER RACKS

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

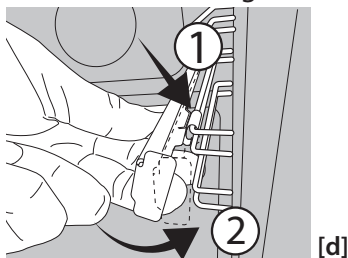
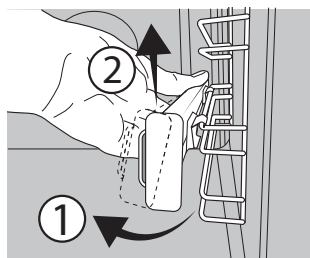


REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

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

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

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



REMOVING AND REFITTING THE LADDER RACKS

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

FUNCTIONS

6th SENSE FUNCTIONS

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



CASSEROLE AND BAKED PASTA

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



SWEET BAKERY

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



PIZZA

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



GENTLE STEAM MEAT / GENTLE STEAM BREAD / GENTLE STEAM FISH



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

OTHER FUNCTIONS



CONVENTIONAL

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



GRILL

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



FORCED AIR

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

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



CONVECTION BAKE

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



SPECIAL FUNCTIONS



FAST PREHEATING

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



TURBO GRILL

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



ECO ECO CYCLE

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



COOK 3 MENU

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



RISING

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



HYDRO SELF CLEAN

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



PYRO

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

It is possible to set a delayed start.

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

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

- Do not touch the oven during the Pyro cycle. Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing).
- Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the Pyro cycle.
- For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the Pyro function.
- During the Pyro function the door remains locked until the temperature inside the oven at the end of the Pyro function has returned to a lower level. Wait for the oven to cool completely before cleaning the internal surfaces.

FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

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



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



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

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

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

2. SETTING THE POWER CONSUMPTION

Turn On the appliance.

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



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

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

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

3. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

Follow the instructions for setting the function correctly.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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



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



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

2. SET THE FUNCTION

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

TEMPERATURE/GRILL LEVEL



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



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

DURATION



When the icon flashes on the display, use the

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

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

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

SETTING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

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



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



Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase. The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer if compared with a cooking with preheating phase. During the waiting time, you can use the knob to change the programmed end time.

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

3. ACTIVATE THE FUNCTION

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

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

4. PREHEATING

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



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



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

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

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

5. END OF COOKING

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



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

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

. KEY LOCK

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

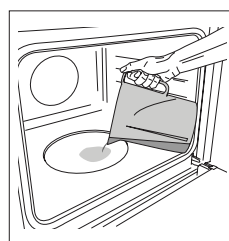


Do this again to unlock the keypad.

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

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

GENTLE STEAM



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

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

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

USEFUL TIPS

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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

MEAT

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

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

DESSERTS

Cook delicate desserts with the conventional function

on one shelf only.

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

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

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

PIZZA

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

RISING

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

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

surfaces of the appliance.

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

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

REPLACING THE LIGHT

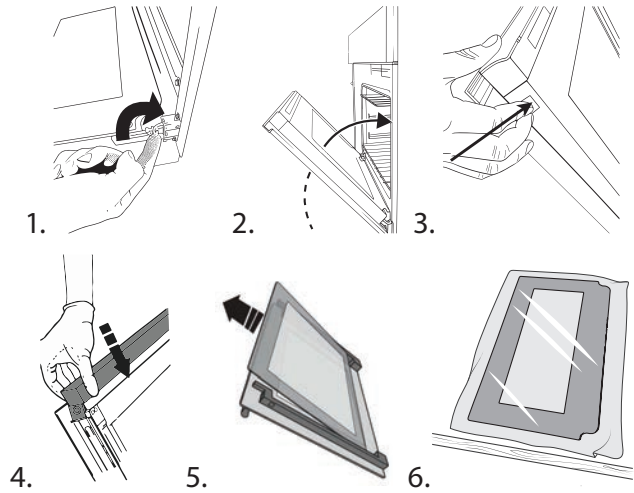
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

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

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

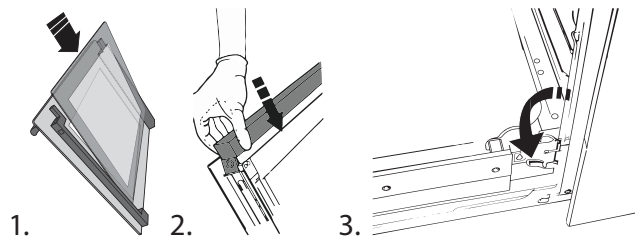
CLEAN THE INTERNAL GLASS OF THE DOOR

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



HOW TO REPOSITION THE DOOR GLASS

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

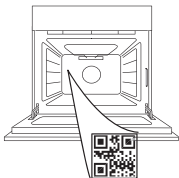


TROUBLESHOOTING

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

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

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



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



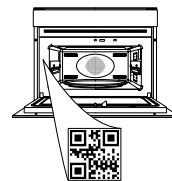
400020015845



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

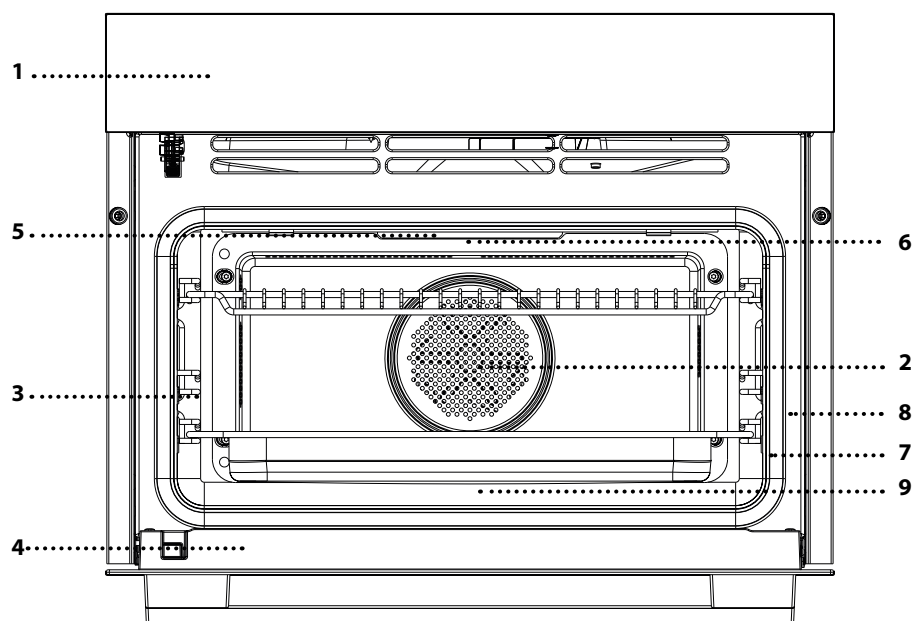
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.register10.eu an

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



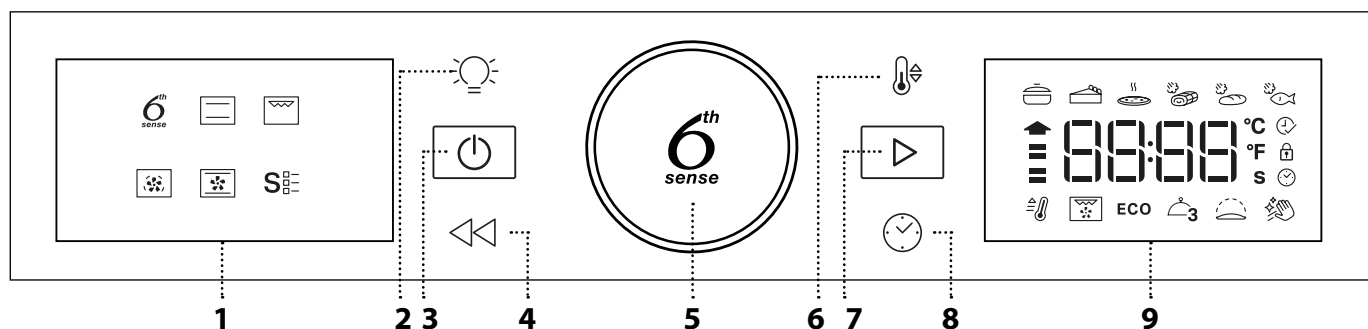
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BEDIENTAFEL



1. LINKES DISPLAY

2. LAMPE EIN/AUS

Zum Ein- und Ausschalten der Lampe, um bei langen Garvorgängen Energie zu sparen.

3. EIN/AUS

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

4. ZURÜCK

Um zum vorherigen Schritt zurückzukehren. Durch langes Drücken (5 Sek.) wird die Tastensperre aktiviert/deaktiviert.

5. DREHKNOPF/6th SENSE-KNOPF

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

6. TEMPERATUR

Zum Einstellen der Temperatur oder der Grillstufe.

7. START

Für den Start von Funktionen und die Bestätigung von Einstellungen.

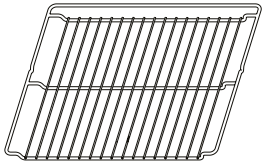
8. ZEIT

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

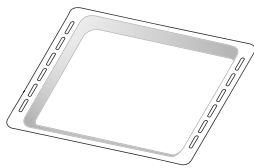
9. RECHTES DISPLAY

ZUBEHÖR

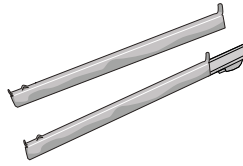
ROST



BACKBLECH



AUSZUGSSCHIENEN* (NUR BEI BESTIMMTEN MODELLEN)

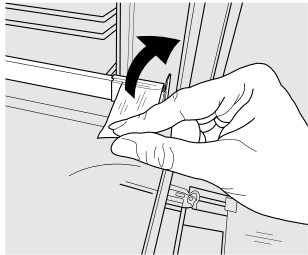


Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

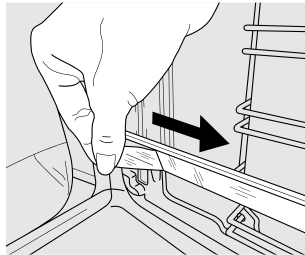
*Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

GLEITKUFEN UND LEITERGESTELLE

Vor Gebrauch des Backofens das Schutzband [a] entfernen und anschließend die Schutzfolie [b] von den Backauszügen.



[a]



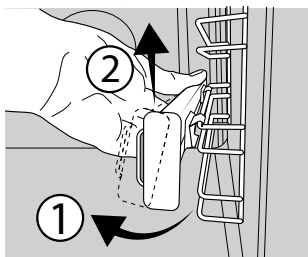
[b]

ENTFERNEN DER BACKAUSZÜGE [c]

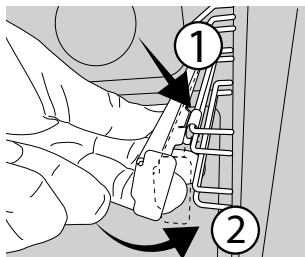
Ziehen Sie am unteren Teil des Backauszugs, um die unteren Haken (1) auszuhaken. Ziehen Sie die Backauszüge nach oben und entfernen Sie sie aus den oberen Haken (2).

ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE [d]

Haken Sie die oberen Haken an den Leitergestellen (1) ein. Drücken Sie dann den unteren Teil der Backauszüge gegen die Leitergestelle, bis die unteren Haken einrasten (2).



[c]



[d]

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER LEITERGESTELLE

1. Um die Leitergestelle zu entfernen, greifen Sie den äußeren Teil des Gitters fest und ziehen Sie es zu sich hin, um die Halterung und die zwei inneren Stifte aus dem Gehäuse herauszuziehen.
2. Um die Leitergestelle wieder anzubringen, positionieren Sie sie in der Nähe des Garraums und führen Sie zunächst die beiden Stifte in ihre Aufnahme ein. Als nächstes positionieren Sie den äußeren Teil in die Nähe seiner Aufnahme, setzen Sie die Halterung ein und drücken Sie fest auf die Wand des Garraums, um sicherzustellen, dass die Leitergestelle ordnungsgemäß befestigt ist.

FUNKTIONEN

6th SENSE-FUNKTIONEN

Bei den 6th Sense-Funktionen einfach die Art und das Gewicht oder die Menge der Lebensmittel auswählen, um beste Ergebnisse zu erhalten. Der Ofen berechnet automatisch die optimalen Einstellungen und ändert diese während den Garprozessen. Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen. Aufgrund der Vielfältigkeit der Lebensmittel ist die Garzeit auf einen Durchschnittswert festgelegt. Wir empfehlen immer, den inneren Gargrad der Speisen zu überprüfen und gegebenenfalls die Garzeit zu verlängern, um den richtigen Gargrad zu erreichen. Bei einigen automatischen Zyklen besteht die Möglichkeit, zuvor eine niedrigere oder höhere Garstufe als die Standardstufe einzustellen (siehe Abschnitt „Gargrad“ im Kapitel „Tägliche Verwendung“).



AUFLAUF UND NUDELGRATIN

Diese Funktion wählt automatisch den besten Temperaturbereich und die Garmethode für Nudelgerichte. Vor Zugabe von Speisen den Ofen nicht vorheizen.



SÜSSE BACKWAREN

Diese Funktion wählt automatisch den besten Temperaturbereich und die Garmethode für Kuchen aller Art. Vor Zugabe von Speisen den Ofen nicht vorheizen.



PIZZA

Diese Funktion wählt automatisch den besten Temperaturbereich und die Garmethode für Pizza aller Art. Vor Zugabe von Speisen den Ofen nicht vorheizen.



FLEISCH SANFT DÄMPFEN / BROT SANFT DÄMPFEN / FISCH SANFT DÄMPFEN



Die Funktionen liefern hervorragende Ergebnisse dank der Zugabe von Dampf zu Garzyklen.



Erst wenn der Ofen kalt ist, gießen Sie 150 ml Trinkwasser auf den Ofenboden und wählen Sie die spezielle Funktion, die Ihrer Zubereitungsmethode entspricht. Vor Zugabe von Speisen den Ofen nicht vorheizen.

SONSTIGE FUNKTIONEN



ÖBER- & UNTERHITZE

Zum Kochen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, hat diese Funktion eine Vorheizphase: Das Ende des Vorheizens abwarten, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen.



GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot.

Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.



HEISSLUFT

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

Die Position der Backbleche während des Garvorgangs zu ändern, kann die Ergebnisse für einige Lebensmittelkategorien verbessern. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, hat diese Funktion eine Vorheizphase: Das Ende des Vorheizens abwarten, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen.



UMLUFT

Zum Garen von Fleisch, zum Backen von Kuchen mit Füllung oder zum Braten von gefülltem Gemüse auf maximal zwei Einschubebenen gleichzeitig. Es wird empfohlen, die Position des Backblechs nach der Hälfte der Garzeit zu wechseln.

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, hat diese Funktion eine Vorheizphase: Das Ende des Vorheizens abwarten, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen.



SONDERFUNKTIONEN



SCHNELLES VORHEIZEN

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



TURBO GRILL

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



ÖKO-PROGRAMM

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



COOK 3 MENU

Zum Kochen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur benötigen, auf drei Ebenen gleichzeitig. Mit dieser Funktion können Sie eine komplette Mahlzeit zubereiten. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, hat diese Funktion eine Vorheizphase: Das Ende des Vorheizens abwarten, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen.



AUFGEHEN

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



HYDRO SELF CLEAN

Wählen Sie das Symbol aus und drücken Sie 1, um die Selbstreinigungsfunktion zu starten. Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Geben Sie 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens und aktivieren Sie die Funktion erst, wenn der Backofen kalt ist. Starten Sie die Funktion nur, wenn der Backofen Raumtemperatur hat.



PYROLYSE

Wählen Sie das Symbol aus und drücken Sie 2, um die Pyrolysefunktion zu starten.

Um Kochspritzer von den Wänden des Backraums zu entfernen, sind zwei Selbstreinigungszyklen bei hohen Temperaturen vorgesehen. Ein voller Zyklus (Pyro) von 2 Stunden und ein kürzerer Zyklus (Pyro Eco) von 1 Stunde und 15 Minuten (drehen Sie den Knopf, um die ECO-Dauer einzustellen).

Es ist möglich, einen verzögerten Start einzustellen.

Vor dem Einschalten der Pyrolysefunktion müssen Sie die Tür öffnen, um den Inhalt des Garraums (Zubehör - einschließlich der Seitengitter) zu entnehmen oder zu überprüfen. Es wird empfohlen, den kürzeren Zyklus regelmäßig und den kompletten Zyklus nur bei sehr stark verschmutztem Ofen zu verwenden.

- Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren. Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus vom Ofen entfernt halten (bis die Belüftung des Raums abgeschlossen ist).
- Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile – einschließlich der Seitengitter – aus dem Ofen entfernen. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während des Pyrolysezyklus alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.
- Entfernen Sie für optimale Reinigungsergebnisse starke Rückstände im Backofeninneren und reinigen Sie das Türinnenglas, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden.
- Während der Pyrolysefunktion bleibt die Tür verriegelt, bis die Temperatur im Inneren des Backofens am Ende der Pyrolysefunktion wieder gesunken ist. Warten Sie, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist, bevor Sie die Innenflächen reinigen.

ERSTER GEBRAUCH

1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

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



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



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

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

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

2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

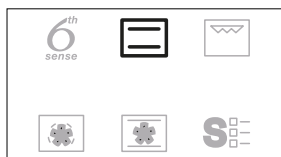
Schalten Sie das Gerät ein;

Schalten Sie das Gerät aus und halten Sie gleich danach* die Temperaturtaste 5 Sekunden lang gedrückt, bis auf dem Display die aktuelle Leistungseinstellung (z. B. „13 A“ oder „16 A“) blinkt.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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



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



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

2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können.



Drehen Sie den Knopf, um den Wert zu ändern, und drücken Sie den Knopf, um den ausgewählten Wert zu bestätigen.

Wenn der Wert bestätigt wird, hört er auf zu blinken und wird 3 Sekunden lang fest angezeigt, und ein langer Ton ertönt. Dann schaltet sich das Gerät aus.

* der lange Tastendruck hat nur dann eine Wirkung, wenn er innerhalb von 30 Sekunden nach dem Eintritt des Geräts in den Aus-Zustand (Leerlauf) erfolgt. Deshalb ist es notwendig, das Gerät ein- und auszuschalten und sofort die Taste zu drücken.

3. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen. Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen.

Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C aufheizen, ideal ist die Verwendung einer Funktion mit Luftzirkulation (z.B. „Heißluft“ oder „Umluft“).

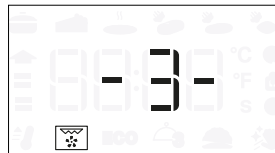
Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

TEMPERATUR / GRILL LEISTUNGSSTUFE



Wenn das Symbol °C auf dem Display blinkt, den Knopf drehen, um den Wert zu ändern, anschließend zur Bestätigung drücken und fortfahren, um die nachfolgenden Einstellungen zu ändern (falls möglich). Außerdem kann gleichzeitig die Grillstufe eingestellt werden (3 = hoch, 2 = mittel, 1 = niedrig).



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

DAUER



Wenn das Symbol ☺ auf dem Display blinkt, den Einstellknopf zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, und anschließend ⏸ zur Bestätigung drücken. Sie brauchen die Garzeit nicht einzustellen, wenn Sie einen Zyklus ohne Zeitangabe starten wollen, drücken Sie ⏸ zur Bestätigung und zum Starten der Funktion. In diesem Fall kann kein Garzeitende durch Programmierung einer Startverzögerung eingestellt werden.

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

EINSTELLEN DES GARZEITENDES/ STARTVORWAHL

Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach Einstellung der Dauer verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Wenn Sie die Endzeit einstellen können, zeigt das Display die voraussichtliche Endzeit der Funktion an, während das Symbol ☺ blinkt. Drücken Sie dann zur Bestätigung ⏸.



Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.



Bitte beachten: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase. Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als im Vergleich mit dem Garen mit Vorheizphase.. Während der Wartezeit kann der Knopf dazu verwendet werden, die programmierte Abschaltzeit zu ändern. Drücken Sie ☺, um die Dauer des Garzyklus zu ändern. Verwenden Sie den Drehknopf, um die Verzögerung der Wartezeit zu ändern, und drücken Sie dann zur Bestätigung ⏸.

3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Nachdem die erforderlichen Einstellungen getätigt wurden, ▶ drücken, um die Funktion zu aktivieren. Die aktive Funktion kann jederzeit durch Gedrückt halten von ⏸ gestoppt werden.

4. VORHEIZEN

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



Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.



An dieser Stelle die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Zyklus starten.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben.

Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen.

Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase.

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

5. ENDE DES GARVORGANGS

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



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

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

TASTENSPERRE

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

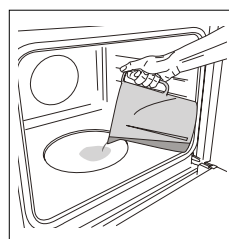


Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.

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

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

SANFTER DAMPF



Erst wenn der Ofen kalt ist, füllen Sie 200 ml Trinkwasser in die Vertiefung des Garraums. Stellen Sie die Speisen in den Ofen.

Die Funktion einstellen und aktivieren: Am Ende vorsichtig die Tür öffnen und Dampf langsam austreten lassen.

Bitte beachten: Beim Dampfgaren die Tür nicht öffnen und niemals Wasser auffüllen.

HILFREICHE TIPPS

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

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

FLEISCH

Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende feuerfeste Ofenform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Bitte beachten, dass während dieses Vorgangs Dampf erzeugt wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie. Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken mehrere gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischstücke benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Einschubebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit. Die Tür vorsichtig öffnen, da heißer Dampf austritt. Zum Auffangen des Bratensafts eine Fettpfanne mit einem halben Liter Trinkwasser direkt unter dem Rost mit dem Fleisch positionieren. Füllen Sie bei Bedarf nach.

DESSERTS

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

Backformen aus dunklem Metall verwenden und diese immer auf den mitgelieferten Rost stellen. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Einschubebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann. Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Zahnstocher eine Garprobe in der Mitte des Kuchens. Wenn der Zahnstocher trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.

Sollten beschichtete Backformen verwendet werden, die Ränder nicht einfetten, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht. Falls die Speise beim Backen aufgeht, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger. Für Desserts mit saftiger Füllung oder Garnierungen (wie Käse- oder Obstkuchen) die „Umluft“-Funktion verwenden. Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

PIZZA

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

AUFGEHEN

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

REINIGUNG UND PFLEGE

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

Keine Dampfreiniger verwenden.

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/

ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

Schutzhandschuhe tragen.

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

AUßENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch.
- Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Verwenden Sie keine korrosiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm auswaschen.
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen auf den Innenflächen empfehlen wir für optimale Reinigungsergebnisse die Ausführung der automatischen Reinigungsfunktion.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖR

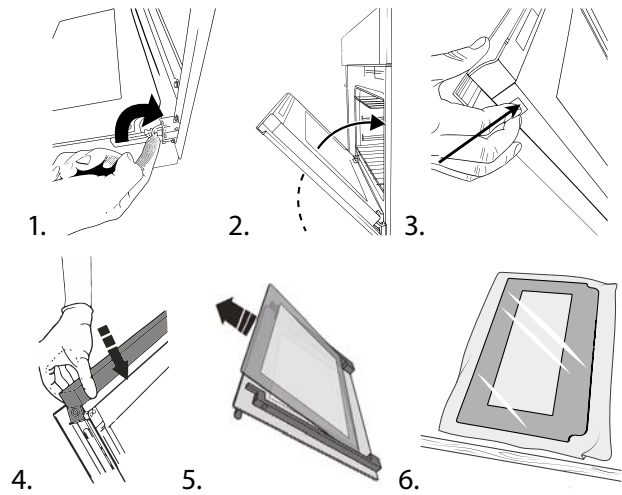
Die Zubehöreile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehöreile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
 2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.
 3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.
- Bitte beachten: Nur Halogenlampen mit 20 bis 40 W/230 ~ V Typ G9, T300°C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.
- Bei der Verwendung von Halogenlampen diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

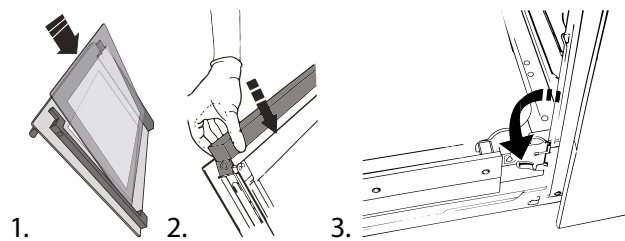
DAS INNENGLAS DER TÜR REINIGEN

- 1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig und aktivieren Sie die Scharnierstopper auf beiden Seiten.
- 2. Schließen Sie dann die Tür, bis sie in einer sicheren Position stehen bleibt.
- 3. Drücken Sie gleichzeitig auf die beiden Halteklammern.
- 4. Entfernen Sie die obere Kante der Tür, indem Sie sie zu sich heranziehen.
- 5. Heben Sie das innere Glas an, halten Sie es mit beiden Händen fest und nehmen Sie es heraus
- 6. Legen Sie es vor der Reinigung auf eine weiche Unterlage. Nehmen Sie das Zwischenglas nicht aus der Türbaugruppe heraus.



ERNEUTES ANBRINGEN DES TÜRGLASES

- 1. Setzen Sie das Innenglas nach der Reinigung mit der glänzenden Seite zum Garraum hin in die Türbaugruppe ein.
- 2. Setzen Sie die obere Kante der Tür ein und drücken Sie vorsichtig, bis sie einrastet
- 3. Entfernen Sie die Scharnierstopper auf beiden Seiten und schließen Sie dann die Tür.

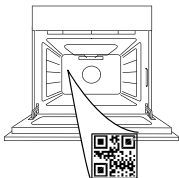


LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt. Prüfen Sie, ob der DEMO-Modus aktiv ist. Wenn ja, gehen Sie in das Einstellungsmenü und deaktivieren Sie ihn.
Das Display zeigt den Buchstaben „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben.	Störung im Ofen.	Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf und geben Sie die Nummer an, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Das Display zeigt einen unscharfen Text und scheint kaputt zu sein.	Andere Sprache eingestellt.	Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Die Tür öffnen, halten oder warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display.	Um den DEMO-Modus zu beenden, gehen Sie wie folgt vor: Drücken Sie nacheinander (insgesamt 6 Mal innerhalb von 10 Sekunden). Ein Signalton zeigt an, dass der Vorgang erfolgreich abgeschlossen wurde. Die Uhr blinkt und wartet auf die Einstellung der Stunde. Jetzt ist der Ofen betriebsbereit.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

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



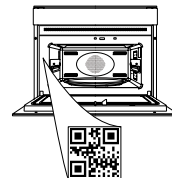
®/TM/© 2024 Whirlpool. In Lizenz hergestellt.



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

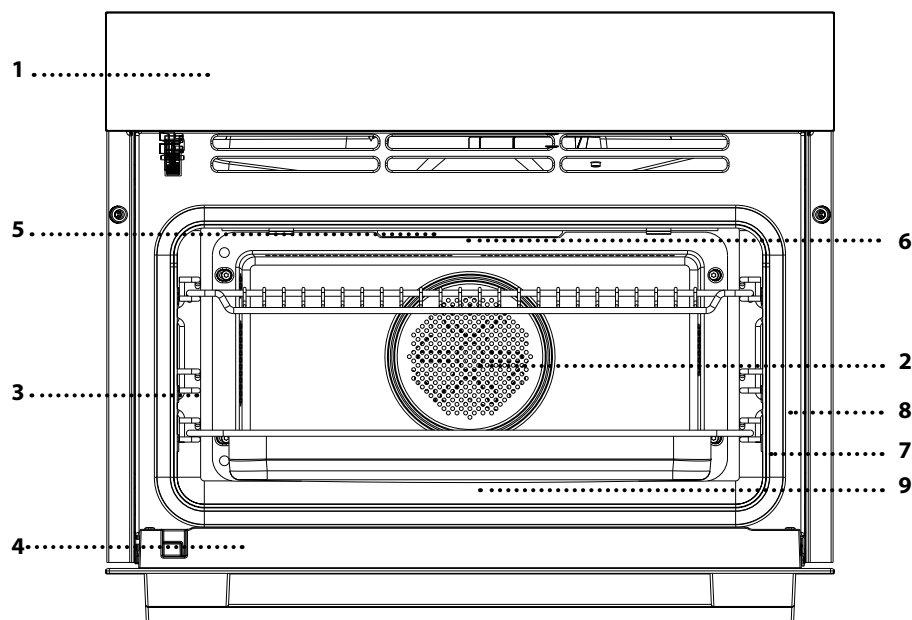
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.register10.eu

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



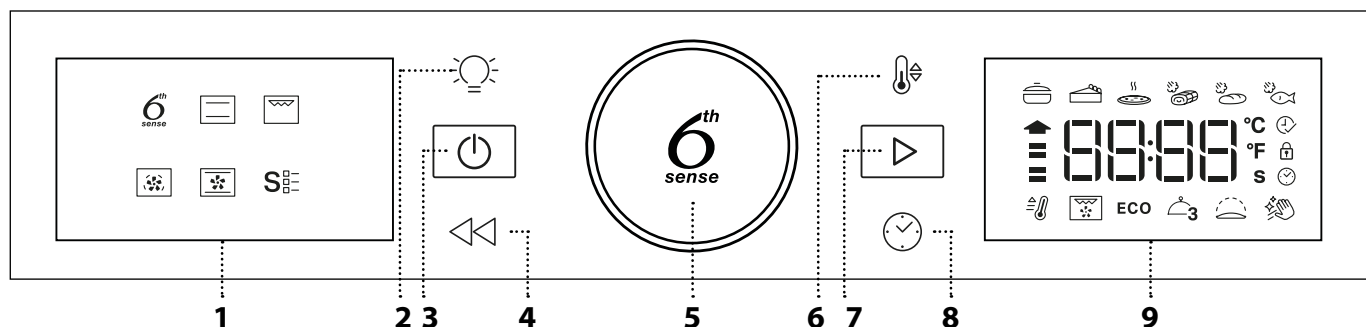
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

PANNEAU DE COMMANDES



1. ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE

2. MARCHE/ARRÊT AMPOULE

Pour allumer et éteindre l'ampoule afin d'économiser de l'énergie lors de longs cycles de cuisson.

3. MARCHE/ARRÊT

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

4. RETOUR

Pour retourner à l'étape précédente. Une pression longue (5s) permet d'activer/désactiver la fonction Keylock.

5. BOUTON ROTATIF / BOUTON 6th SENSE

Tournez pour sélectionner les fonctions et régler tous les paramètres de cuisson. Appuyez pour sélectionner, régler, accéder et confirmer les fonctions ou les paramètres et lancer le programme de cuisson.

6. TEMPÉRATURE

Pour régler la température ou le niveau du gril.

7. DÉMARRER

Pour lancer les fonctions et confirmer les réglages.

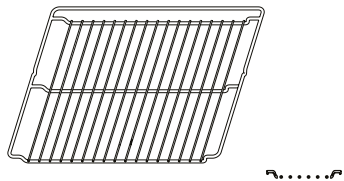
8. HEURE

Pour régler le temps ainsi que pour régler ou ajuster le temps de cuisson.

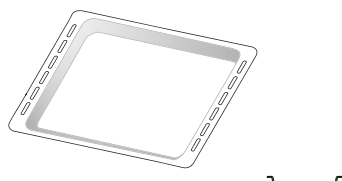
9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

ACCESSOIRES

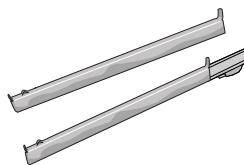
GRILLE MÉTALLIQUE



PLAQUE DE CUISSON



RAILS TÉLESCOPIQUES* (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

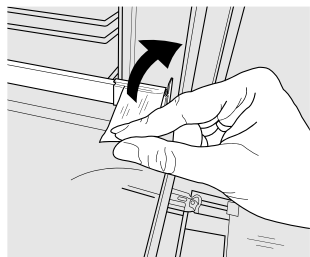


Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.

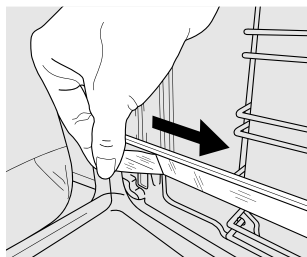
*Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

GLISSIÈRES ET SUPPORTS DE GRILLE

Avant d'utiliser le four, enlevez la bande de protection [a] puis enlevez la feuille de protection [b] des rails télescopiques.



[a]



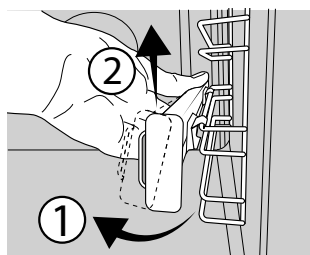
[b]

ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]

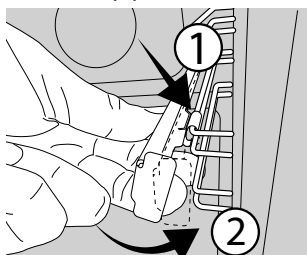
Tirez la partie inférieure du patin coulissant pour détacher les crochets inférieurs (1) et tirez les patins coulissants vers le haut, en les détachant des crochets supérieurs (2).

REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]

Accrochez les crochets supérieurs des supports de grille (1), puis appuyez sur la partie inférieure des patins coulissants contre les supports de grille, jusqu'à ce que les crochets inférieurs s'enclenchent (2).



[c]



[d]

DÉPOSE ET REPOSE DES SUPPORTS DE GRILLE

1. Pour enlever les supports de grille, agrippez fermement la partie externe du support et tirez-le vers vous pour sortir le support et les deux goupilles internes de leur appui.
2. Pour replacer les supports de grille, placez-les près de la cavité et insérez en premier les deux goupilles dans leur appui. Ensuite, placez la partie externe près de son appui, insérez le support, et appuyez fermement vers la paroi pour s'assurer que les supports de grille sont bien insérés.

FONCTIONS

FONCTIONS 6th SENSE

Avec les fonctions 6th Sense, sélectionnez simplement le type et le poids, ou la quantité d'aliments, pour obtenir les meilleurs résultats. Le four détermine automatiquement les meilleurs réglages et les ajuste tout au long de la cuisson. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante. En raison de la variabilité des aliments, la durée de cuisson est fixée sur une note moyenne. Nous recommandons toujours de vérifier la cuisson interne des aliments et, le cas échéant, de prolonger le temps de cuisson pour obtenir une cuisson adéquate. Certains cycles automatiques offrent la possibilité de régler préalablement un niveau de cuisson inférieur ou supérieur au niveau par défaut (voir le paragraphe Cuisson dans la section Utilisation quotidienne).

RAGOÛT ET PÂTES AU FOUR

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour les pâtes. Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.

BOULANGERIE SUCRÉE

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de gâteau. Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.

PIZZA

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pizza. Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.

VIANDE À LA VAPEUR DOUCE / PAIN À LA VAPEUR DOUCE / POISSON À LA VAPEUR DOUCE

Les fonctions donnent d'excellents résultats grâce à l'ajout de vapeur dans les cycles de cuisson. Placez 150 ml d'eau potable au fond de la cavité et sélectionnez la fonction spécifique pour votre préparation, uniquement lorsque le four est froid. Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.

AUTRES FONCTIONS

CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille. Pour obtenir les meilleurs résultats, cette fonction comporte une phase de préchauffage : attendre la fin du préchauffage pour introduire les aliments.

GRIL

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

CHALEUR PULSÉE

Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.

La permutation de la position des plaques de cuisson pendant le cycle de cuisson peut améliorer les résultats pour certaines catégories d'aliments. Pour obtenir les meilleurs résultats, cette fonction comporte une phase de préchauffage : attendre la fin du préchauffage pour introduire les aliments.

CHALEUR TOURNANTE

Pour cuire de la viande, des gâteaux fourrés ou rôtir des légumes farcis sur un maximum de deux niveaux en même temps. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson.

Pour obtenir les meilleurs résultats, cette fonction comporte une phase de préchauffage : attendre la fin du préchauffage pour introduire les aliments.

FONCTIONS SPÉCIALES

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement. Une fois la phase de préchauffage terminée, le four va automatiquement sélectionner la fonction « Chaleur pulsée ». Attendre la fin du préchauffage avant d'y placer les aliments.

TURBO GRIL

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

ECO CYCLE ÉCO

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

MENU COOK 3

Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur trois niveaux en même temps. Cette fonction permet de préparer un repas complet. Pour obtenir les meilleurs résultats, cette fonction comporte une phase de préchauffage : attendre la fin du préchauffage pour introduire les aliments.

LEVAGE

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

AUTONETTOYAGE HYDRAULIQUE

En sélectionnant l'icône, appuyez sur 1 pour lancer la fonction d'auto-nettoyage de l'appareil. L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Placez 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancez la fonction lorsque le four est froid. Ne lancez la fonction que lorsque le four est à température ambiante.



PYRO

En sélectionnant l'icône, appuyez sur 2 pour lancer la fonction pyro.

Pour éliminer les éclaboussures de cuisson sur les parois de la cavité du four, deux cycles d'auto-nettoyage à haute température sont prévus. Un cycle complet (Pyro) de 2h et un cycle plus court (Pyro Eco) de 1h 15' (tourner le bouton pour régler la durée ECO).

Il est possible de programmer un démarrage différé.

Avant de lancer la fonction Pyro, vous devez ouvrir la porte pour retirer ou vérifier le contenu de la cavité du four (accessoires - y compris les guides de grilles).

Nous vous recommandons d'utiliser le cycle plus court à intervalles réguliers et le cycle complet seulement lorsque le four est très sale.

- Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro. Tenez les enfants et les animaux éloignés du four pendant et après (jusqu'à ce que la pièce ait fini de s'aérer).
- Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que tous les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.
- Pour des résultats de nettoyage optimums, enlevez les résidus en excès à l'intérieur de la cavité et nettoyez la vitre de la porte intérieure avant d'utiliser la fonction Pyrolyse.
- Pendant la fonction Pyro, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four, à la fin de la fonction Pyro, soit redescendue à un niveau inférieur. Attendez que le four soit complètement refroidi avant de nettoyer les surfaces internes.

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois.



Les deux chiffres de l'heure clignotent : Tournez le bouton de réglage pour régler l'heure et ensuite appuyez sur pour confirmer.



Les deux chiffres des minutes clignotent. Tournez le bouton pour régler les minutes et appuyez sur pour confirmer.

Veuillez noter : Pour changer l'heure plus tard, appuyez sur pour au moins une seconde alors que le four est éteint, et répétez les étapes décrites plus haut.

Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

2. RÉGLAGE DE LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Allumez l'appareil.

Éteignez l'appareil, et juste après* maintenez appuyé le bouton Température pendant 5 secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche le réglage actuel de la puissance (c'est-à-dire « 13 A » ou « 16 A »), en clignotant.



Tournez le bouton pour modifier la valeur et poussez le bouton pour confirmer la valeur sélectionnée.

Lorsque la valeur est confirmée, elle cesse de clignoter et s'affiche de manière fixe pendant 3 secondes, et une longue tonalité est émise. Puis l'appareil s'éteint.

* La pression longue sur le bouton ne produira un effet que si elle se produit au plus tard 30 secondes après que l'appareil est entré dans l'état d'arrêt (Idle). C'est pourquoi il est nécessaire d'allumer et d'éteindre l'appareil et d'appuyer immédiatement sur le bouton.

3. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.

Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Convection forcée »). Suivez les instructions pour régler la fonction correctement.

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Lorsque le four est éteint, seul l'heure est affichée à l'écran. Appuyez sur pour allumer le four. Tournez le bouton pour afficher les principales fonctions disponibles sur l'écran de gauche. Sélectionnez une fonction et appuyez sur .



Pour sélectionner une sous-fonction (selon le modèle), sélectionnez la fonction principale et appuyez ensuite sur pour confirmer et accéder au menu de la fonction.



Tournez le bouton pour afficher les sous-fonctions disponibles sur l'écran de droite. Sélectionnez une fonction et appuyez sur pour confirmer.

2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRIL



Lorsque le voyant °C/°F clignote à l'écran, tournez le bouton pour changer la valeur, appuyez ensuite sur pour confirmer et modifier les réglages suivants (lorsque possible).

Vous pouvez aussi régler le niveau du grill (3 = élevé, 2 = normal, 1 = bas) en même temps.



Veuillez noter : Une fois la fonction en cours, vous pouvez changer la température ou le niveau du grill en appuyant sur ou simplement en tournant le bouton.

DURÉE



Lorsque le voyant  clignote à l'écran, utilisez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson désiré, et appuyez ensuite sur  pour confirmer. Il n'est pas nécessaire de régler le temps de cuisson. Si vous souhaitez lancer un cycle non minuté, appuyez sur  pour confirmer et lancer la fonction.

Dans ce cas, vous ne pouvez pas régler la fin de la cuisson en programmant un départ différé.

Veuillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur . Tournez le bouton pour régler l'heure et appuyez sur  pour confirmer.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

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

Lorsque vous pouvez régler l'heure de fin, l'écran affiche l'heure à laquelle la fonction doit se terminer tandis que l'icône  clignote, puis appuyez sur  pour confirmer.



Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.



Veuillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage. Le four atteindra la température que vous souhaitez progressivement, ce qui signifie que les temps de cuisson seront légèrement plus longs par rapport à une cuisson avec une phase de préchauffage. Pendant la période d'attente, vous pouvez utiliser le bouton pour changer le temps de fin de cuisson programmée.

Appuyer sur  pour modifier la durée du cycle de cuisson. Utilisez le bouton rotatif pour modifier le délai de la phase d'attente puis appuyez sur  pour confirmer.

3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois que vous avez terminé les réglages, appuyez sur  pour lancer la fonction.

Vous pouvez appuyer sur  à tout moment pour interrompre la fonction en cours.

4. PRÉCHAUFFAGE

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



Une fois cette phase complétée, un signal sonore retentit et l'écran indique que le four a atteint la température désirée.



À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, fermez la porte et commencez la cuisson.

Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage.

Vous pouvez toujours changer la température désirée en utilisant le bouton.

5. FIN DE CUISSON

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



Pour prolonger le temps de cuisson sans changer les réglages, tournez le bouton pour choisir un nouveau temps de cuisson et appuyez sur  ou .

Pendant que le cycle de cuisson programmée est en cours, le temps de cuisson sera réduit en tenant compte le temps pendant lequel la porte a été ouverte dans le but d'obtenir les meilleurs résultats.

. VERROUILLAGE DES TOUCHES

Pour verrouiller les touches, appuyez sur  pendant au moins 5 secondes.

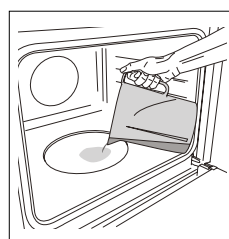


Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veuillez noter : Le verrouillage peut aussi être activé pendant la cuisson.

Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte en tout temps en appuyant sur .

VAPEUR DOUCE



Lorsque le four est froid uniquement, remplissez la cavité avec 200 ml d'eau potable. Enfourez le plat.

Réglez et activez la fonction : À la fin, ouvrez la porte avec précaution et laissez la vapeur s'échapper lentement.

Veuillez noter : Pendant la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas le four et ne rajoutez jamais d'eau.

CONSEILS UTILES

CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

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

VIANDE

Utilisez tout type de plat à four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, il est conseillé d'ajouter du bouillon au fond du plat et d'arroser la viande pendant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Veuillez noter que de la vapeur est produite durant cette opération. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10-15 minutes au four, ou enveloppez-le de papier aluminium. Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais demandent un temps de cuisson plus long. Pour éviter que la viande ne brûle à l'extérieur, abaissez la grille pour éloigner les aliments du gril. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson. Au moment d'ouvrir la porte, faites attention à la vapeur chaude qui s'échappe.

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

DESSERTS

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

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

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

Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne beurrez pas les bords; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur les bords. Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide ou mélanger la pâte plus délicatement. Pour les desserts avec une garniture moelleuse (comme les gâteaux au fromage ou les tartes aux fruits) utilisez la fonction « Chaleur tournante ». Si le fond du gâteau est trop humide, abaissez la grille et saupoudrez le fond avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la garniture.

PIZZA

Graissez légèrement les plaques pour obtenir une pizza avec une pâte croustillante. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

LEVAGE DE PÂTE

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils

pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Utilisez des gants de protection.

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

SURFACES EXTÉRIEURES

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

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.
- S'il y a des tâches tenaces dans le four, nous vous conseillons d'utiliser la fonction de nettoyage automatique pour de meilleurs résultats.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

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

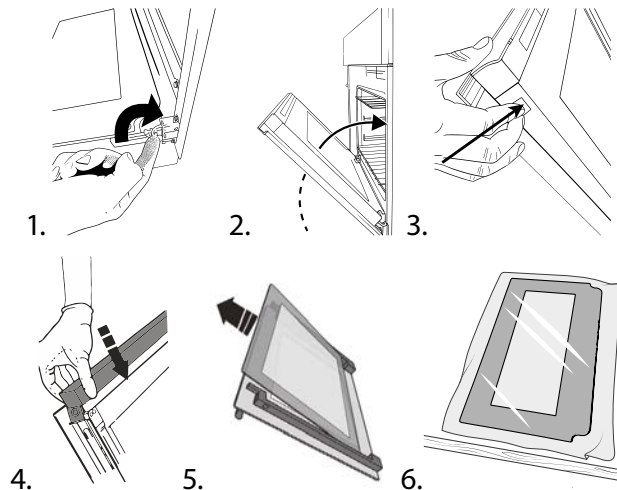
REEMPLACER L'AMPOULE

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

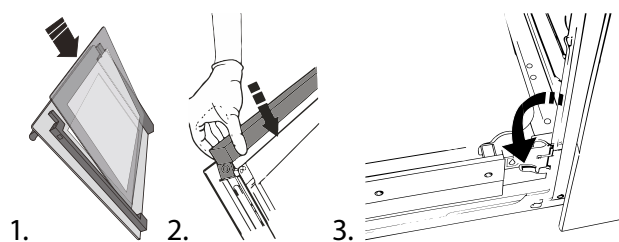
Veuillez noter : Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V~, type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

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

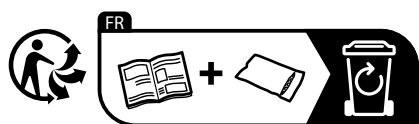
1. Ouvrez complètement la porte du four et activez le dispositif d'arrêt des charnières des deux côtés.
2. Fermez ensuite la porte jusqu'à ce qu'elle s'arrête dans une position sûre.
3. Appuyer simultanément sur les deux clips de maintien.
4. Retirez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.
5. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains et retirez-la
6. Placez-la sur une surface douce avant de la nettoyer. Ne retirez pas le verre intermédiaire de l'ensemble de la porte.



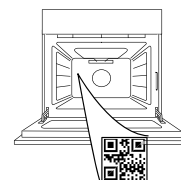
- 1.** Après avoir été nettoyée, la vitre intérieure est insérée dans l'ensemble de la porte, la face brillante orientée vers la cavité du four.
- 2.** Insérez le bord supérieur de la porte et appuyez doucement jusqu'à ce qu'elle s'enclenche
- 3.** Enlevez la butée de charnière des deux côtés, puis fermez la porte.



Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste. Vérifiez si le mode DEMO est actif. Si c'est le cas, entrez dans le menu des paramètres et désactivez-le.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Contactez le Centre d'Appel et indiquez le numéro qui suit la lettre « F ».
L'écran indique un texte difficile à lire et semble cassé.	Une autre langue est paramétrée.	Contactez le Centre d'Appel
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Ventilateur de refroidissement actif.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Mode DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes.	Pour quitter le mode DEMO, suivez cette procédure : Appuyez successivement sur , , , , , , (6 pressions au total, en l'espace de 10 secondes). Vous entendrez un signal sonore indiquant que l'opération s'est déroulée avec succès. L'horloge clignote en attendant le réglage de l'heure. À ce stade, le four est prêt à être utilisé.



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



Whirlpool



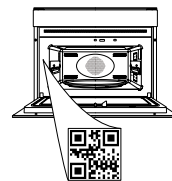
400020015845



DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

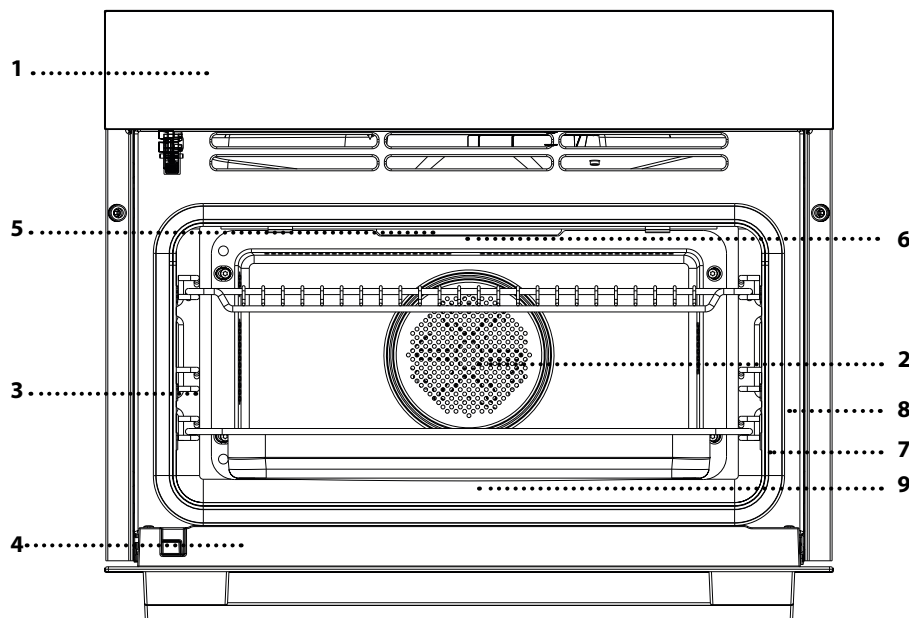
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.register10.eu

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE



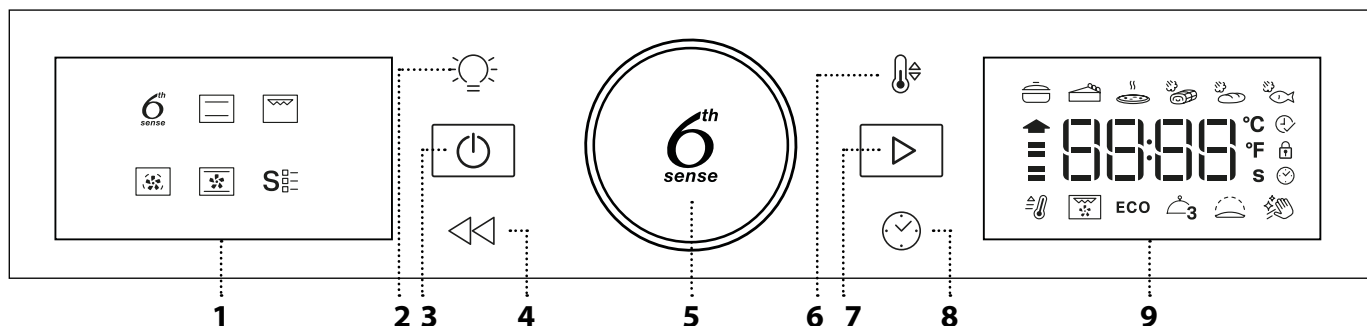
Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Holteventilator (niet zichtbaar) en circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Roostergeleiders (het niveau staat aangegeven op de voorkant van de oven)
4. Deur
5. Bovenste verwarmingselement/grill
6. Lamp
7. Insteekplaats vleessonde (indien aanwezig)
8. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
9. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

BEDIENINGSPANEEL



1. LINKERDISPLAY

2. LAMP AAN/UIT

Voor het in- en uitschakelen van de lamp om energie te besparen tijdens lange bereidingscycli.

3. ON/OFF

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

4. TERUG

Om terug te gaan naar de vorige stap. Door lang indrukken (5 sec.) wordt de vergrendelingsfunctie in-/uitgeschakeld.

5. DRAAIKNOP / 6th SENSE-KNOP

Draai aan de knop om door de functies te bladeren en om alle bereidingsparameters aan te passen. Druk op  om functies of parameters te selecteren, in te stellen, toegang te krijgen tot en bevestig en start vervolgens het bereidingsprogramma.

6. TEMPERATUUR

Om de temperatuur of het grillniveau aan te passen.

7. START

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

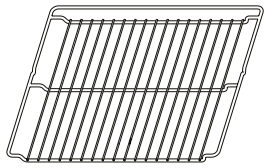
8. TIJD

Voor het instellen van de tijd ofwel het instellen of aanpassen van de bereidingstijd.

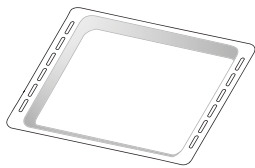
9. RECHTER DISPLAY

ACCESSOIRES

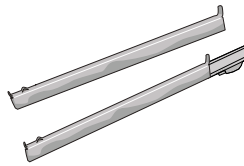
ROOSTER



BAKPLAAT



ROOSTERGELEIDERS* (ALLEEN BIJ ENKELE MODELLEN)

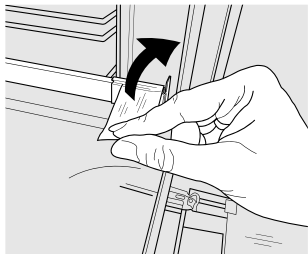


Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model..

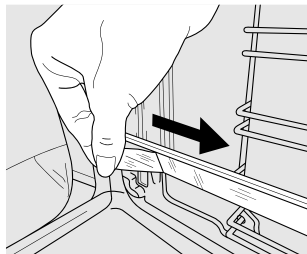
*Bij de Consumentenservice kunt u andere accessoires apart aanschaffen.

SCHUIFRAILS EN LADDERREKKEN

Verwijder vóór het gebruik van de oven de beschermtape [a] en de beschermende folie [b] van de schuifrails.



[a]



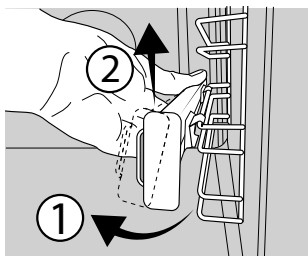
[b]

DE SCHUIFRAIL VERWIJDEREN [c]

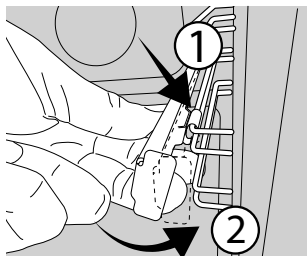
Trek aan het onderste deel van de schuifrail om de onderste haakjes (1) los te halen en trek de schuifrail naar boven, zodat ook de bovenste haakjes (2) loskomen.

DE SCHUIFRAILS WEER AANBRENGEN [c]

Haak de bovenste haakjes vast aan de roostergeleiders (1) en druk vervolgens het onderste deel van de schuifrail tegen de roostergeleiders, totdat de onderste haakjes vastklikken (2).



[c]



[d]

DE ROOSTERGELEIDERS VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Verwijder de roostergeleiders door het buitenste deel van de geleider stevig vast te pakken en naar u toe te trekken, zodat de steun en de twee interne pinnen uit hun behuizing komen.
2. Plaats de geleiders in de buurt van de opening en schuif de twee pinnen in hun behuizing, om de roostergeleiders weer terug te zetten. Plaats vervolgens het buitenste deel in de buurt van de behuizing, plaats de steun en druk stevig richting de wand van de holte om te zorgen dat de geleider goed vastzit.

FUNCTIES

6th SENSE-FUNCTIES

Met de 6th Sense-functies kunt u simpelweg het type en gewicht of de hoeveelheid voedsel selecteren voor het verkrijgen van de beste resultaten. De oven berekent automatisch de optimale instellingen en ze blijven veranderen wanneer de bereiding vordert. Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel. Vanwege de variatie in voedsel wordt de bereidingstijd vastgesteld op een gemiddelde waarde. We raden altijd aan om de interne gaarheid van voedsel te controleren en in dat geval de bereidingstijd te verlengen om de juiste gaarheid te bereiken. Sommige automatische cycli bieden de mogelijkheid om vooraf een bereidingsniveau in te stellen dat lager of hoger is dan de standaardwaarde (zie de paragraaf Gaarheid in het hoofdstuk Dagelijks gebruik).



OVENSCHOTEL EN PASTA UIT DE OVEN

Met deze functie wordt automatisch het beste temperatuurbereik en de beste bereidingsmethode voor pastagerechten geselecteerd. Verwarm de oven niet voor voordat u er etenswaren in plaatst.



ZOETE BAKWAREN

Met deze functie wordt automatisch het beste temperatuurbereik en de beste bereidingsmethode voor alle soorten taart geselecteerd. Verwarm de oven niet voor voordat u er etenswaren in plaatst.



PIZZA

Met deze functie wordt automatisch het beste temperatuurbereik en de beste bereidingsmethode voor alle soorten pizza geselecteerd. Verwarm de oven niet voor voordat u er etenswaren in plaatst.



ZACHTE STOOM VLEES / ZACHTE STOOM BROOD / ZACHTE STOOM VIS

De -functies bieden uitstekende resultaten dankzij de toevoeging van stoom aan de bereidingsprogramma's. Giet 150ml-drinkwater in de bodem terwijl de oven koud is en selecteer de functie die overeenkomt met uw bereidingsmethode. Verwarm de oven niet voor voordat u er etenswaren in plaatst.

ANDERE FUNCTIES



CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Voor de beste resultaten heeft deze functie een voorverwarmingsfase: Wacht tot het einde van het voorverwarmen voor u het voedsel plaatst.



GRILL

Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren.

Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de bak op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.



TURBOHETELUCHT

Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus

(maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht. De positie van de bakplaten veranderen tijdens de bereidingscyclus kan de resultaten voor sommige categorieën voedsel verbeteren. Voor de beste resultaten heeft deze functie een voorverwarmingsfase: Wacht tot het einde van het voorverwarmen voor u het voedsel plaatst.



CONVECTIE- BAKKEN

Voor het bereiden van vlees, het bakken van taarten met vullingen of het roosteren van gevulde groenten op maximaal twee niveaus tegelijk. Verwissel halverwege de bereiding de positie van de ovenplaten.

Voor de beste resultaten heeft deze functie een voorverwarmingsfase: Wacht tot het einde van het voorverwarmen voor u het voedsel plaatst.



SPECIALE FUNCTIES



SNEL VOORVERWARMEN

Om de oven snel voor te verwarmen. Na de voorverwarming zal de oven automatisch de "Hetelucht"-functie selecteren. Wacht tot het einde van de voorverwarming voordat u de etenswaren in de oven plaatst.



TURBO GRILL

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



ECO-CYCLUS

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



COOK 3 MENU

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op drie verschillende steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Deze functie kan worden gebruikt om een volledige maaltijd te bereiden. Voor de beste resultaten heeft deze functie een voorverwarmingsfase: Wacht tot het einde van het voorverwarmen voor u het voedsel plaatst.



RIJZEN

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



ZELFREINIGING

Als u het pictogram selecteert, drukt u op 1 om de hydro-zelfreinigingsfunctie uit te voeren. Door de werking van de stoom die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt, kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet 200 ml drinkwater op de bodem van de oven en schakel de functie alleen in wanneer de oven koud is. Start de functie alleen als de oven op kamertemperatuur is.



PYROLYSE

Selecteer het pictogram en druk op 2 om de pyrofunctie uit te voeren.

Om spetters van de wanden van de ovenholte te voorkomen, zijn er twee zelfreinigingscycli op hoge temperaturen voorzien. Een volledige cyclus (Pyro) van 2u en een kortere cyclus (Pyro Eco) van 1u 15' (draai aan de knop om de ECO-duur in te stellen).

Het is mogelijk om een uitgestelde start in te stellen.

Voordat u de Pyro-functie start, moet u de deur openen om de inhoud uit de ovenholte (accessoires - inclusief plankgeleiders) te verwijderen of te controleren. Het is raadzaam om de snellere cyclus gewoonlijk te gebruiken en de volledige cyclus alleen te gebruiken als de oven erg vuil is.

- Raak de oven niet aan tijdens het automatisch reinigen. Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het luchten.
- De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie inschakelt. Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de pyro-cyclus.
- Voor de beste reiniging verwijdt u grote resten in de holte en reinigt u het glas van de deur aan de binnenkant alvorens de Pyro-functie te gebruiken.
- Tijdens de pyro-functie blijft de deur vergrendeld totdat de temperatuur in de oven aan het einde van de Pyro-functie is teruggekeerd naar een lager niveau. Wacht tot de oven volledig is afgekoeld voordat u de binnenkant reinigt.

EERSTE GEBRUIK

1. DE TIJD INSTELLEN

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



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



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

Let op: Om het uur later te veranderen wanneer de oven uit staat houdt u tenminste één seconde lang ingedrukt en herhaalt u de bovenstaande stappen. wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen.

2. INSTELLING ENERGIEVERBRUIK

Zet het apparaat aan;

Schakel het apparaat uit en houd direct daarna* gedurende 5 seconden de temperatuurknop ingedrukt, totdat op het display de huidige stroominstelling (d.w.z. "13 A" of "16 A") knippert.



Draai aan de knop om de waarde te wijzigen en druk op de knop om de geselecteerde waarde te bevestigen.

Wanneer de waarde is bevestigd, stopt het knipperen en wordt deze 3 seconden lang vast weergegeven en klinkt er een lange toon. Het apparaat wordt uitgeschakeld.

* Lang indrukken van de knop heeft alleen effect als dit niet later gebeurt dan 30 seconden nadat het apparaat in de uitstand (Idle) is gekomen. Daarom is het nodig om het apparaat in en uit te schakelen en onmiddellijk op de knop te drukken.

3. DE OVEN VERWARMEN

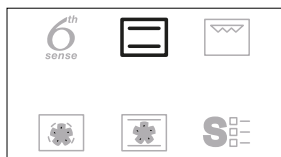
Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen. Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer één uur, ideaal met behulp van een functie met luchtcirculatie (bijvoorbeeld "Turbohetelucht" of "Convectiebakken"). Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

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



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



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

2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Het display toont achtereenvolgens de instellingen die gewijzigd kunnen worden.

TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU



Wanneer het °C pictogram knippert op het display draai dan aan de knop om de waarde te veranderen, druk daarna op om te bevestigen en ga verder met het wijzigen van de instellingen die volgen (indien mogelijk). U kunt tegelijkertijd ook het grillniveau instellen (3 = hoog, 2 = gemiddeld, 1 = laag).



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

DUUR



Wanneer het ☹️ symbool knippert op de display, gebruik dan de instelknop om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op ⏸️ om te bevestigen. U hoeft de bereidingstijd niet in te stellen als u een cyclus zonder tijd wilt starten. Druk op ⏸️ om te bevestigen en de functie te starten.

In dit geval kunt u niet het einde van de bereidingstijd instellen door een uitgestelde start te programmeren. Let op: U kunt de bereidingstijd regelen die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op ☹️ te drukken: Draai de knop om de uren te wijzigen en druk op ⏸️ om te bevestigen.

HET EINDE VAN DE BEREIDINGSDUUR INSTELLEN UITGESTELDE START

Bij veel functies kunt u, nadat u een duur hebt ingesteld, het starten van de functie uitstellen door de eindtijd te programmeren. Waar u de eindtijd kunt instellen, toont het display de tijd waarop de functie naar verwachting zal eindigen terwijl het pictogram ☹️ knippert, druk vervolgens op ⏸️ om te bevestigen.



Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.



Let op: Als u een verlate bereidingsstarttijd programmeert, wordt de voorverwarmfase van de oven overgeslagen. De oven bereikt de door u gewenste temperatuur geleidelijk, en dat betekent dat de bereidingstijden iets langer zullen zijn in vergelijking met een bereiding met voorverwarmingsfase. Tijdens de wachttijd kunt u de knop gebruiken om de geprogrammeerde eindtijd te wijzigen. Druk op ☹️ om de duur van het bereidingsprogramma te wijzigen. Gebruik de draaiknop om de vertraging in de wachtfase aan te passen en druk vervolgens op ⏸️ om te bevestigen.

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

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

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

4. VOORVERWARMEN

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



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



Open nu de deur, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start de cyclus.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijke resultaat van de bereiding. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden onderbroken. De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase. U kunt de gewenste temperatuur altijd wijzigen door de knop te draaien.

5. EINDE BEREIDINGSTIJD

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



Om de bereidingstijd te verlengen zonder de instellingen te wijzigen, draait u aan de knop om een nieuwe bereidingstijd in te stellen en drukt u op ▶️ of ⏸️. Wanneer er een geprogrammeerde bereidingscyclus aan de gang is wordt de bereidingstijd verlengd, afhankelijk van hoe lang de deur was geopend, voor het verkrijgen van de beste resultaten.

. TOETSVERGRENDELING

Houd ⏸️ ten minste 5 seconden ingedrukt om de toetsen te vergrendelen.

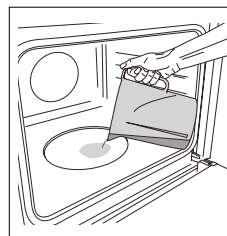


Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.

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

Om veiligheidsredenen kan de oven op elk moment met worden uitgeschakeld.

ZACHTE STOOM



Pas als de oven koud is, vult u het reliëf van de holte met 200 ml drinkwater. Plaats het gerecht in de oven.

Stel de -functie in en activeer deze:

Open de deur voorzichtig aan het einde van de bereiding en laat de stoom langzaam ontsnappen.

Let op: Open nooit de deur en vul nooit water bij tijdens het koken met stoom.

NUTTIGE TIPS

HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

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

VLEES

U kunt elke soort ovenschaal of vuurvaste schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het te bereiden vlees. Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Houd er rekening mee dat er tijdens dit proces stoom kan ontstaan. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie. Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingsduur. Zet het rooster op een lagere plaathoogte om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na twee derde van de bereidingsduur. Open de deur voorzichtig want er kan stoom naar buiten komen. Geadviseerd wordt om een druippan met een halve liter kraanwater direct onder het rooster waarop u het voedsel hebt gelegd te plaatsen, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

GEBAK

Bak fijn gebak met de conventionele functie op één steunhoogte.

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

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

Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten. Als het gebak "opzwelt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzigtiger. Gebruik, voor taarten met vochtige vulling of bovenlaag (kwarktaart of vruchtentaarten) de functie "Convectiebakken". Als de bodem van de taart te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met paneermeel of verkruimelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.

PIZZA

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

RIJZEN

Dek het deeg altijd af met een vochtige doek voordat u het in de oven legt. Deze functie verkort de rijstijd met ongeveer een derde, vergeleken met rijzen op kamertemperatuur (20-25°C). De rijstijd voor een pizza is ongeveer één uur voor 1 kg deeg.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het

oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

Draag beschermende handschoenen.

De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje.
- Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAKKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.
- Als hardnekkig vuil zich op de interne oppervlakken bevindt, is het raadzaam de functie automatische reiniging uit te voeren voor optimale reinigingresultaten.

- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen.

ACCESSOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

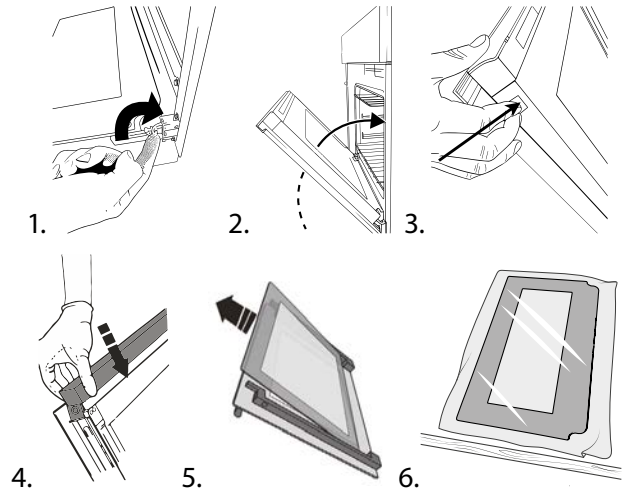
1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp.
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 20-40 W/230 ~ V, type G9, T300°C. De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009). De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.

- Als u halogeenlampen gebruikt, mag u ze niet met uw blote handen hanteren, aangezien uw vingerafdrukken schade kunnen veroorzaken. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

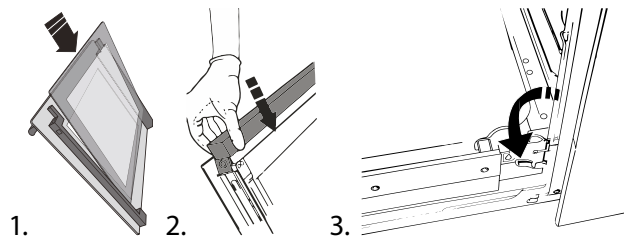
HET BINNENGLAS VAN DE DEUR REINIGEN

- 1. Open de ovendeur volledig en activeer de scharnierstopper aan beide zijden.
- 2. Sluit vervolgens de deur tot deze in een veilige positie stopt.
- 3. Druk tegelijkertijd op de twee bevestigingsklemmen.
- 4. Verwijder de bovenrand van de deur door deze naar u toe te trekken.
- 5. Til het binnenglas op, houd het stevig vast met beide handen en verwijder het
- 6. Leg het op een zacht oppervlak voordat u het schoonmaakt. Verwijder het tussenliggende glas niet van de deur.



HET DEURGLAS OPNIEUW PLAATSEN

- 1. Plaats het binnenglas na het reinigen in de deur met de glanzende kant naar de ovenholte.
- 2. Plaats de bovenrand van de deur en druk zachtjes tot deze vastklikt
- 3. Verwijder de scharnierstop aan beide zijden en sluit de deur.

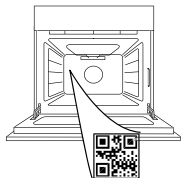


PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is. Controleer of de DEMO-modus actief is. Zo ja, ga dan naar het instellingenmenu en schakel deze modus uit.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een getal of letter.	Ovenstoring.	Neem contact op met het Callcenter en vermeld het getal na de letter 'F'.
De tekst op het display is onduidelijk, het display lijkt kapot te zijn.	Er is een andere taal ingesteld.	Contact opnemen met callcenter
De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur of houd open of wacht totdat het koelproces klaar is.
De oven wordt niet warm.	Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.	Volg deze procedure om de DEMO-modus te verlaten: Druk achtereenvolgens op (in totaal 6 keer tikken, binnen 10 seconden). U hoort een pieptoon als de bewerking is geslaagd. De klok knippert in afwachting van de uurinstelling. De oven is nu klaar voor gebruik.

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

- De QR-code in uw apparaat gebruiken
- Op onze website **docs.whirlpool.eu/docs**
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd.

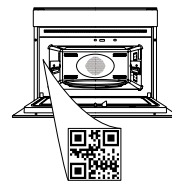


400020015845


GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

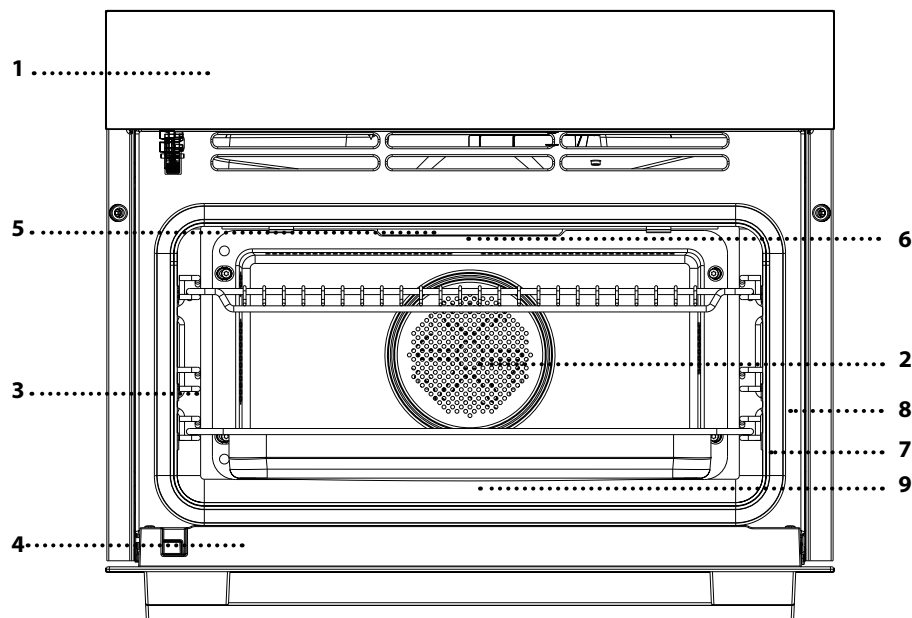
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI



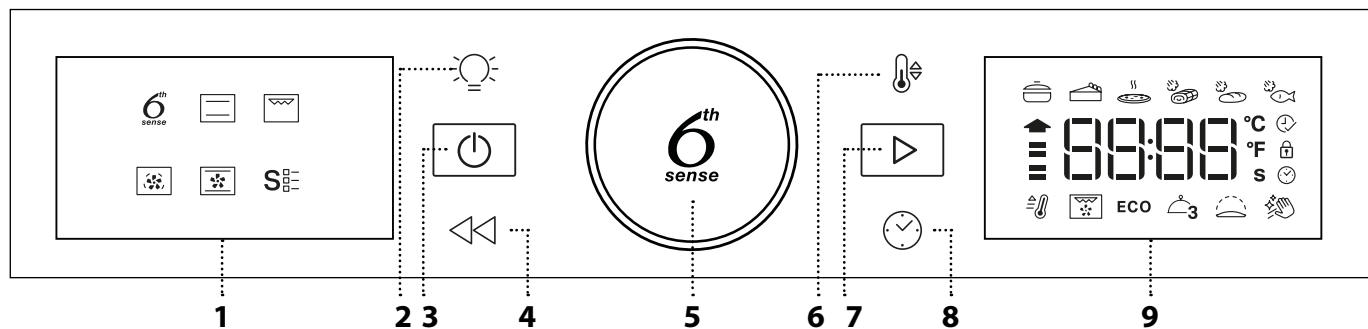
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola della cavità (non visibile) ed elemento riscaldante circolare (non visibile)
3. Ripiani a scaletta (il livello è indicato sulla parte anteriore del forno)
4. Porta
5. Resistenza superiore / grill
6. Luce
7. Punto di inserimento della sonda per alimenti (se in dotazione)
8. Targhetta matricola (da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore (non visibile)

PANNELLO COMANDI



1. DISPLAY SINISTRA

2. LAMPADA ON/OFF

Per accendere e spegnere la lampada per risparmiare energia nei cicli di cottura lunghi.

3. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno o terminare in qualunque momento una funzione attiva.

4. INDIETRO

Per tornare al passo precedente. Una pressione prolungata (5s) abilita/disabilita la funzione di blocco dei tasti.

5. MANOPOLA GIREVOLE / TASTO 6th SENSE

Ruotando la manopola è possibile spostarsi tra le funzioni e regolare i parametri di cottura. Premere  per selezionare, impostare, visualizzare e confermare le funzioni o i parametri e per avviare i programmi di cottura.

6. TEMPERATURA

Per regolare la temperatura o il livello del grill.

7. AVVIO

Per avviare le funzioni, confermando i valori impostati.

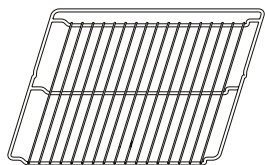
8. TEMPO

Per impostare l'ora e per regolare il tempo di cottura.

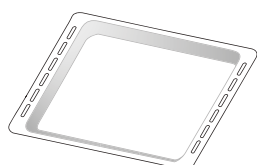
9. DISPLAY DESTRA

ACCESSORI

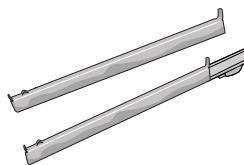
GRIGLIA



TEGLIA



GUIDE PER RIPIANI SCORREVOLI* (SOLO IN ALCUNI MODELLI)

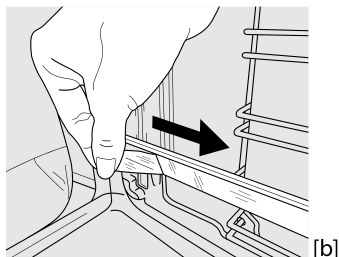
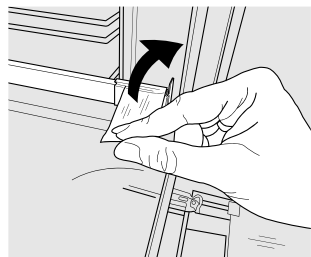


Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.

*È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Tecnica.

GUIDE DI SCORRIMENTO E RIPIANI A SCALETTA

Prima di utilizzare il forno rimuovere il nastro di protezione [a] e successivamente rimuovere la pellicola protettiva [b] dalle guide di scorrimento.

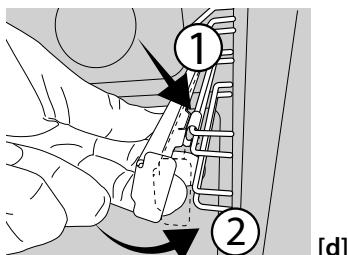
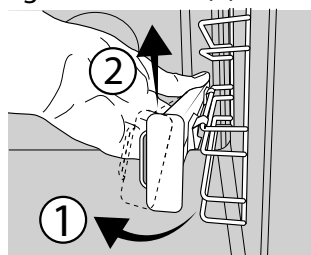


RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]

Tirare la parte inferiore della guida di scorrimento per sganciare i ganci inferiori (1) e tirare le guide di scorrimento verso l'alto, rimuovendole dai ganci superiori (2).

RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [d]

Agganciare i ganci superiori ai ripiani a scaletta (1), quindi premere la parte inferiore delle guide di scorrimento contro i ripiani a scaletta, fino a far scattare i ganci inferiori (2).



SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DEI RIPIANI A SCALETTA

1. Per rimuovere i ripiani a scaletta, impugnare la parte esterna della griglia e tirarla verso di sé per estrarre il supporto e i due perni interni dai rispettivi alloggiamenti.
2. Per riapplicare i ripiani a scaletta, posizzionarli vicino alla parete interna del forno e inserire dapprima i due perni nei rispettivi alloggiamenti. Posizionare quindi la parte esterna vicino alla sua sede, inserire il supporto e spingere con decisione verso la parete del forno per fissare saldamente i ripiani a scaletta.

FUNZIONI



FUNZIONI 6th SENSE

Con le funzioni 6th Sense è sufficiente selezionare il tipo e il peso o la quantità degli alimenti per ottenere un risultato ottimale. Il forno calcolerà automaticamente i valori ideali, adattandosi continuamente alla cottura in corso. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura. A causa della variabilità degli alimenti, la durata della cottura è impostata su un grado medio. Si consiglia sempre di controllare il grado di cottura interno degli alimenti e, nel caso, di prolungare il tempo di cottura per ottenere la giusta cottura. Alcuni cicli automatici offrono la possibilità di impostare in anticipo un livello di cottura inferiore o superiore a quello predefinito (vedere il paragrafo Densità nella sezione Uso quotidiano).



LASAGNE E PASTA AL FORNO

Questa funzione seleziona automaticamente il miglior intervallo di temperatura e metodo di cottura per i piatti di pasta. Non preriscaldare il forno prima di inserire gli alimenti.



PRODOTTI DA FORNO DOLCI

Questa funzione seleziona automaticamente il miglior intervallo di temperatura e metodo di cottura per tutti i tipi di torta. Non preriscaldare il forno prima di inserire gli alimenti.



PIZZA

Questa funzione seleziona automaticamente il miglior intervallo di temperatura e metodo di cottura per tutti i tipi di pizza. Non preriscaldare il forno prima di inserire gli alimenti.



CARNE A VAPORE DELICATO / PANE A VAPORE DELICATO / PESCE A VAPORE DELICATO



Le funzioni permettono di ottenere risultati eccellenti grazie all'impiego del vapore nei cicli di cottura. Solo quando il forno è freddo, versare 150 ml di acqua potabile sul fondo del forno e selezionare la funzione specifica per la propria preparazione. Non preriscaldare il forno prima di inserire gli alimenti.

ALTRE FUNZIONI



STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Per ottenere risultati ottimali, questa funzione prevede una fase di preriscaldamento: attendere la fine del preriscaldamento per inserire gli alimenti.



GRILL

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionare la leccarda un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.



TERMOVENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione

permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

Invertire la posizione delle teglie durante il ciclo di cottura può migliorare i risultati per alcune categorie di alimenti. Per ottenere risultati ottimali, questa funzione prevede una fase di preriscaldamento: attendere la fine del preriscaldamento per inserire gli alimenti.



VENTILATO

Per cuocere la carne, sfornare torte con ripieno o arrostiti verdure ripiene su un massimo di due ripiani contemporaneamente. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura. Per ottenere risultati ottimali, questa funzione prevede una fase di preriscaldamento: attendere la fine del preriscaldamento per inserire gli alimenti.



FUNZIONI SPECIALI



PRERISCALD. RAPIDO

Per preriscaldare rapidamente il forno. Alla fine del preriscaldamento, il forno selezionerà automaticamente la funzione "Termoventilato". Attendere il termine del preriscaldamento prima di inserire il cibo nel forno.



TURBO GRILL

Per arrostiti grandi tagli di carne (cosce, roast beef, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.



ECO CICLO ECO

Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne in pezzi su un solo ripiano. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.



MENU COOK 3

Per cucinare alimenti diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura su tre livelli contemporaneamente. Questa funzione può essere utilizzata per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali, questa funzione prevede una fase di preriscaldamento: attendere la fine del preriscaldamento per inserire gli alimenti.



LIEVITAZIONE

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.



HYDRO SELF CLEAN

Selezionando l'icona, premere 1 per eseguire la funzione Hydro self clean. L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno, attivando la funzione a forno freddo. Attivare la funzione solo quando il forno è a temperatura ambiente.



PIROLISI

Selezionando l'icona, premere 2 per avviare la funzione pirolisi.

Per eliminare gli schizzi di cottura dalle pareti della cavità del forno, sono previsti due cicli di autopulizia ad alta temperatura. Un ciclo completo (Pyro) di 2 ore e un ciclo più breve (Pyro Eco) di 1h 15' (ruotare la manopola per impostare il tempo di durata ECO).

È possibile impostare un avvio ritardato.

Prima di avviare la funzione Pyro è necessario aprire la porta per rimuovere o controllare il contenuto della cavità del forno (accessori - comprese le guide dei ripiani). Si suggerisce di utilizzare il ciclo rapido a intervalli regolari e quello completo solo in caso di forno molto sporco.

- Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza).
- Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Se il forno è installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pirolisi i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.
- Per un risultato ottimale, rimuovere i residui in eccesso dalla cavità e pulire il vetro interno della porta prima di usare la funzione di pirolisi.
- Durante la funzione Pyro, la porta rimane bloccata fino a quando la temperatura all'interno del forno, al termine della funzione Pyro, non è tornata a un livello inferiore. Attendere che il forno si raffreddi completamente prima di pulire le superfici interne.

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione è necessario impostare l'ora.



Sul display lampeggiano le due cifre relative alle ore: Ruotare la manopola per impostare l'ora desiderata e premere per confermare.



Le due cifre dei minuti iniziano a lampeggiare. ruotare la manopola per impostare i minuti e premere per confermare.

Note: per modificare successivamente l'ora, a forno spento tenere premuto per almeno un secondo e ripetere le operazioni sopra descritte.
dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

2. IMPOSTAZIONE DEL CONSUMO DI POTENZA

Accendere l'apparecchio.

Spegnere l'apparecchio e subito dopo* tenere premuto il pulsante Temperatura per 5 secondi, fino a quando il display mostra l'impostazione di potenza attuale (ad esempio, "13 A" o "16 A"), lampeggiando.



Ruotare la manopola per modificare il valore e premere la manopola per confermare il valore selezionato.

Quando il valore è confermato, smette di lampeggiare e viene visualizzata fissa per 3s, e viene emesso un tono lungo. Quindi l'apparecchio si spegne.

* La pressione prolungata del pulsante produrrà un effetto solo se avviene entro 30 secondi da quando l'apparecchio è entrato nello stato Off (inattivo). Per questo motivo è necessario accendere e spegnere l'apparecchio e premere immediatamente il pulsante.

3. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Riscaldare il forno a 200°C per circa un'ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato").

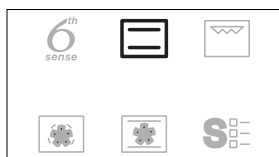
Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

Note: si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Quando il forno è spento, è visualizzato solo l'orologio tenere premuto per accendere il forno. Ruotare la manopola per visualizzare sul display sinistro le funzioni principali disponibili e premere per confermare.



Dove presente, per selezionare una sottofunzione, dopo aver selezionato la funzione principale, premere per confermare e accedere al menu delle funzioni.



Ruotare la manopola per visualizzare sul display destro una tra le sottofunzioni disponibili e premere per confermare.

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza le impostazioni che è possibile modificare.

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL



Quando l'icona °C lampeggia sul display, ruotare la manopola per modificare il valore, quindi premere per confermare e continuare a modificare le impostazioni che seguono (se possibile).

Allo stesso modo, è possibile impostare il livello del grill (3 alto, 2 medio, 1 basso).



Note: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura o il livello del grill premendo o ruotando direttamente la manopola.

DURATA



Quando l'icona ⌚ lampeggia sul display, utilizzare la manopola per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere ⏻ per confermare.

Non è necessario impostare il tempo di cottura, se si desidera avviare un ciclo non temporizzato premere ⏻ per confermare e avviare la funzione. In questo caso, non sarà possibile impostare l'ora di fine cottura, programmando l'avvio ritardato.

Note: durante la cottura, premendo ⌚ è possibile regolare il tempo impostato: Ruotare la manopola per impostare l'ora e premere ⏻ per confermare.

IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI FINE COTTURA/AVVIO RITARDATO

In molte funzioni, una volta impostata una durata, è possibile ritardare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine. Laddove sia possibile impostare l'ora di fine, il display visualizzerà l'ora prevista per il termine della funzione mentre l'icona ⌚ lampeggia, quindi premere ⏻ per confermare.



Posizionare gli alimenti nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.



Note: programmare l'avvio ritardato di una cottura, disattiva in ogni caso la fase di preriscaldamento del forno. Il forno raggiungerà gradualmente la temperatura desiderata, il che significa che i tempi di cottura saranno leggermente più lunghi rispetto a una cottura con fase di preriscaldamento. Durante il tempo di attesa, è possibile utilizzare la manopola per regolare l'ora di fine programmata.

Premere ⌚ per modificare la durata del ciclo di cottura.

Utilizzare la manopola rotante per modificare il ritardo nella fase di attesa e premere ⏻ per confermare.

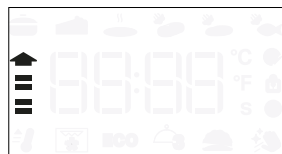
3. AVVIARE LA FUNZIONE

Una volta che i valori corrispondono a quelli desiderati, premere ▶ per avviare la funzione.

È possibile tenere premuto ⏏ in qualsiasi momento per interrompere la funzione in corso.

4. PRERISCALDAMENTO

In alcune funzioni, è prevista una fase di preriscaldamento del forno: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.



A questo punto, aprire la porta, inserire gli alimenti nel forno e chiudere la porta per avviare il ciclo.

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

È sempre possibile modificare la temperatura che si desidera raggiungere utilizzando la manopola.

5. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata.



Per prolungare il tempo di cottura senza modificare le impostazioni, ruotare la manopola per impostare un nuovo tempo di cottura e premere ▶ o ⏻.

Durante un ciclo di cottura programmato, per garantire un risultato ottimale il tempo di cottura viene aumentato in misura del tempo di apertura della porta.

. BLOCCO DEI TASTI

Per bloccare i tasti, tenere premuto ⏏ per almeno 5 secondi.

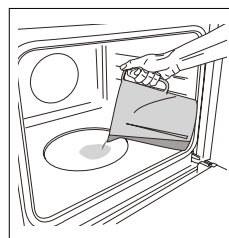


Per disattivare, ripetere la stessa procedura.

Note: il blocco a chiave può essere attivato anche durante la cottura.

Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in qualsiasi momento premendo ⏏.

VAPORE DELICATO



Solo quando il forno è freddo, riempire la cavità con 200 ml di acqua potabile. Posizionare gli alimenti nel forno.

Impostare e attivare la funzione: Infine, aprire con cautela la porta e lasciare che il vapore fuoriesca lentamente.

Note: durante la cottura a vapore, non aprire mai la porta e non rabboccare l'acqua.

CONSIGLI UTILI

COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

CARNE

Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Per gli arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pirofila inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Fare attenzione al vapore che si sviluppa durante tale operazione. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio. Per la cottura uniforme della carne alla griglia, scegliere tagli dello stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill disponendoli su ripiani più bassi. Girare la carne a due terzi della cottura. Aprire con cautela la porta in quanto può fuoriuscire vapore caldo.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua potabile direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato il cibo da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare se necessario.

DESSERT

Cuocere i dessert delicati con la funzione statica su un solo livello.

Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione termoventilato e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.

Per capire se la torta lievitata è cotta, inserire uno stuzzicadenti nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati. Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto. I dessert con guarnitura succosa (torte al formaggio o crostate di frutta) richiedono la funzione "Ventilato". Se la base della torta risulta troppo umida, usare un ripiano più basso e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

PIZZA

Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

LIEVITAZIONE

Si consiglia di coprire l'impasto con un panno umido prima di introdurlo nel forno. Con questa funzione, i tempi di lievitazione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 kg è di circa un'ora.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi

e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

Indossare guanti protettivi.

Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido.
- Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno.
- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni utilizzo, lasciar raffreddare il forno e successivamente pulirlo, preferibilmente quando è ancora caldo, per rimuovere eventuali depositi o macchie causati da residui di cibo. Per asciugare l'eventuale condensa che si è formata in seguito alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, lasciar raffreddare completamente il forno, quindi pulirlo con un panno o una spugna.
- In caso di sporco tenace sulle superfici interne, si raccomanda di utilizzare la funzione di pulizia automatica.
- Per facilitare la pulizia, è possibile rimuovere la porta.

ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

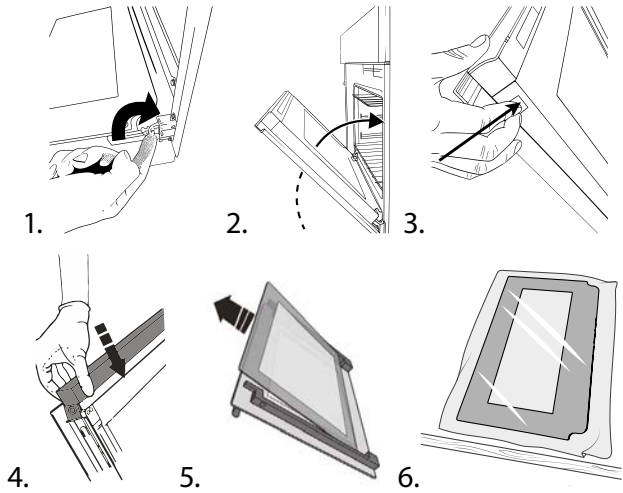
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il coperchio dalla luce, sostituire la lampadina e riavvitare il coperchio sulla luce.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Note: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T300 °C. La lampadina utilizzata nel prodotto è progettata specificamente per gli apparecchi domestici e non è adatta all'illuminazione generale degli ambienti domestici (Regolamento CE 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica.

- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

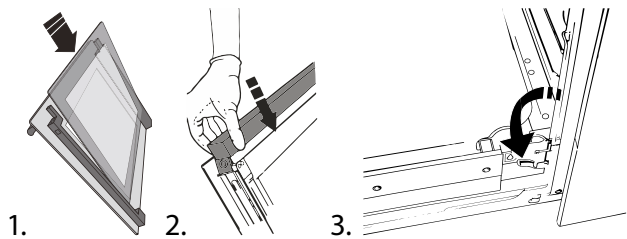
PULIZIA DEL VETRO INTERNO DELLA PORTA

- 1. Aprire completamente la porta del forno e attivare il fermo della cerniera su entrambi i lati.
- 2. Quindi chiudere la porta fino a quando non si arresta in una posizione sicura.
- 3. Premere simultaneamente i due fermi di ritenzione.
- 4. Rimuovere il bordo superiore della porta tirandolo verso di sé.
- 5. Sollevare e tenere saldamente il vetro interno con entrambe le mani e rimuoverlo
- 6. Prima di pulirlo, appoggiarlo su una superficie morbida. Non rimuovere il vetro intermedio dal complessivo porta.



COME RIPOSIZIONARE IL VETRO DELLA PORTA

- 1. Inserire il vetro interno dopo la pulizia nel complessivo porta con il lato lucido rivolto verso la cavità del forno.
- 2. Inserire il bordo superiore della porta e premere delicatamente finché non scatta in posizione
- 3. Rimuovere il fermo della cerniera su entrambi i lati, quindi chiudere la porta.



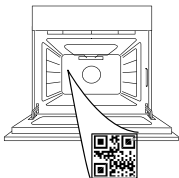
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste. Controllare se la modalità DEMO è attiva; in caso affermativo, entrare nel menu delle impostazioni e disattivarla.
Il display visualizza la lettera "F" seguita da un numero o da una lettera.	Errore forno.	Contattare il Call Center e indicare il numero che segue la lettera "F".
Il display visualizza un testo poco chiaro e sembra essere guasto.	Un'altra lingua impostata.	Contattare il Call Center
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere il completo raffreddamento del forno.
Il forno non si riscalda.	Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi.	Per uscire dalla modalità DEMO, eseguire questa procedura: Premere [Icona], [Icona], [Icona], [Icona], [Icona], [Icona], in sequenza (6 tocchi in totale, entro 10 secondi). Un segnale acustico indica che l'operazione è stata eseguita. L'orologio lampeggia, in attesa dell'impostazione dell'ora. A questo punto il forno è pronto per essere utilizzato.

Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Utilizzare il codice QR sul proprio apparecchio
- Visitare il sito web docs.whirlpool.eu/docs
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.

®/TM/© 2024 Whirlpool. Prodotto su licenza.

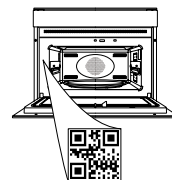


400020015845

**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

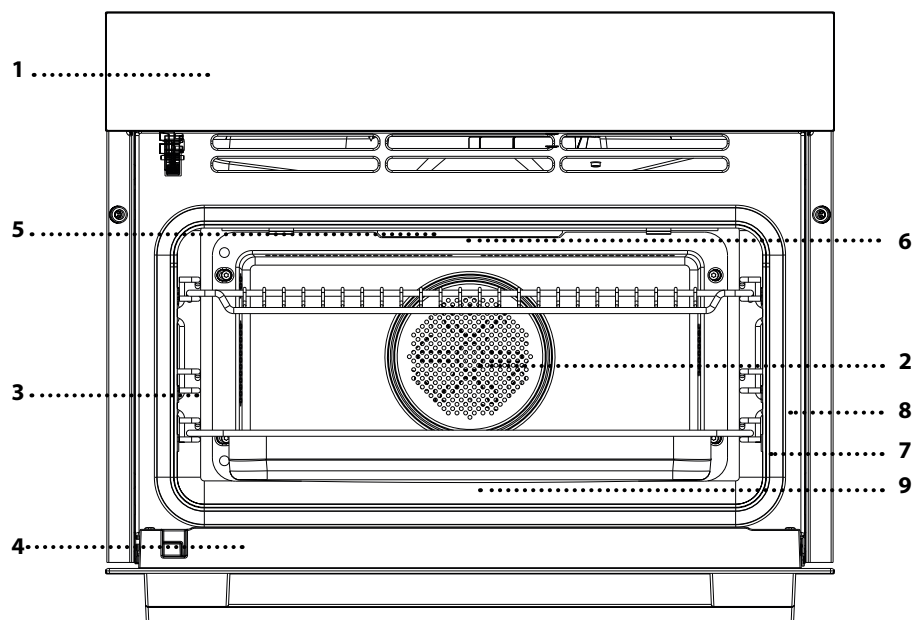
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.register10.eu

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



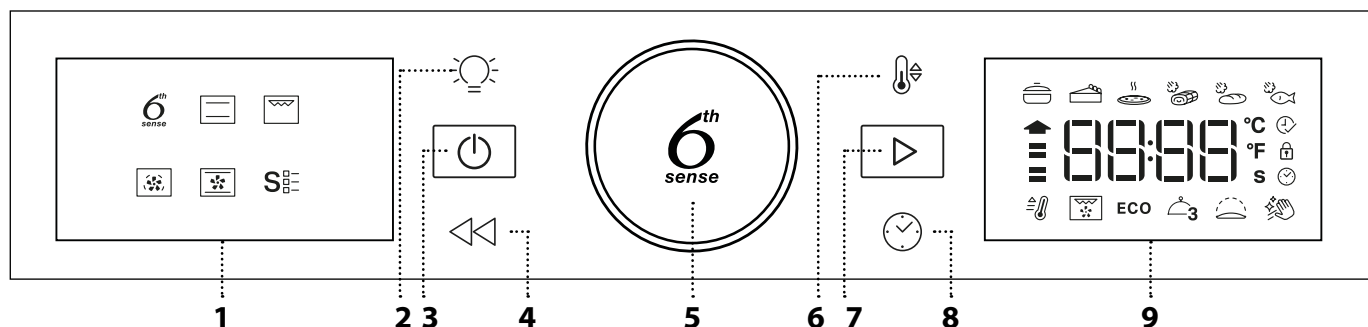
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

PANEL DE CONTROL



1. PANTALLA DE LA IZQUIERDA

2. LÁMPARA ON/OFF

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

3. ENCENDIDO/APAGADO

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

4. ATRÁS

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

5. SELECTOR ROTATIVO / BOTÓN 6th SENSE

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

6. TEMPERATURA

Para ajustar la temperatura o el nivel del grill.

7. INICIO

Para iniciar funciones y confirmar los ajustes.

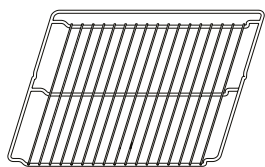
8. TIEMPO

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

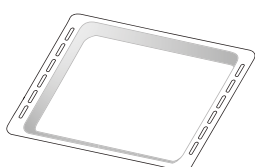
9. PANTALLA DE LA DERECHA

ACCESORIOS

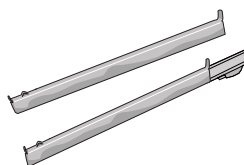
REJILLA



BANDEJA DE HORNO



RIELES DE ESTANTES DESLIZANTES* (SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

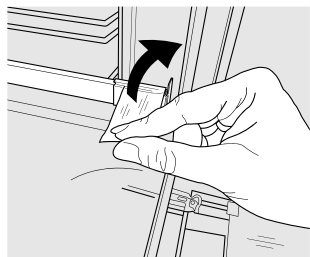


El número de accesorios puede variar de un modelo a otro.

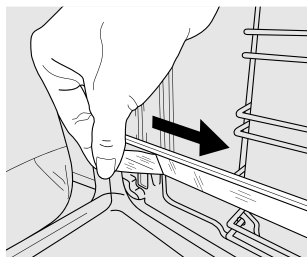
*Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

GUÍAS DESLIZANTES Y GUÍAS DE BANDEJAS

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



[a]



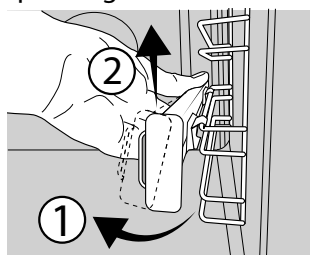
[b]

EXTRAER LAS GUÍAS DESLIZANTES [c]

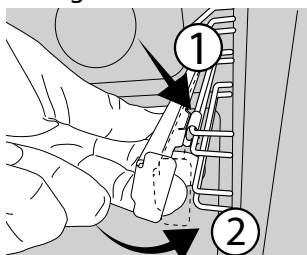
Tire de la parte inferior de la guía deslizante para desacoplar los ganchos inferiores (1) y tire de las guías deslizantes hacia arriba para extraerlas de los ganchos superiores (2).

VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DESLIZANTES [d]

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



[c]



[d]

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DE BANDEJAS

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

FUNCIONES

6th SENSE FUNCIONES 6th SENSE

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



PASTA AL HORNO Y GRATINADA

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



PASTAS DULCES

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



PIZZA

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



VAPOR SUAVE CARNE / VAPOR SUAVE PAN / VAPOR SUAVE PESCADO



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



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

OTRAS FUNCIONES



CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

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



GRILL

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



AIRE FORZADO

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

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



HORNO DE CONVECCIÓN

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



S FUNCIONES ESPECIALES



PRECAL. RÁPIDO

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



TURBO GRILL

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



ECO CICLO ECO

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



COOK 3 MENU

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



FERMENTACIÓN

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



SISTEMA DE LIMPIEZA HYDRO SELF CLEAN

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



LIMP. PIRO

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

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

Es posible programar un arranque retardado.

Antes de iniciar la función Pyro debe abrir la puerta para retirar o comprobar el contenido del interior de la cavidad del horno (accesorios - incluidas las guías de los estantes). Le recomendamos utilizar el ciclo más rápido de forma periódica y utilizar el ciclo completo solamente cuando el horno esté muy sucio.

- No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica. Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la estancia haya terminado de ventilarse).
- Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función (incluidas las guías de los estantes). Si el horno está instalado debajo de una placa de cocción, asegúrese de que todos los hornillos o placas eléctricas están apagados mientras se ejecuta el ciclo Pyro.
- Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, elimine el exceso de residuos del interior del aparato y limpie el cristal interior de la puerta antes de usar la función Limp. Pirolítica.
- Durante la función Pyro, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno al final de la función Pyro haya vuelto a un nivel inferior. Espere a que el horno se enfríe completamente antes de limpiar las superficies internas.

PRIMER USO

1. AJUSTE DE LA HORA

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



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



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

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

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

2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

Encienda el aparato.

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



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

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

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

3. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.

Caliente el horno a 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (p. ej. «Aire forzado» u «Horno de Convección»).

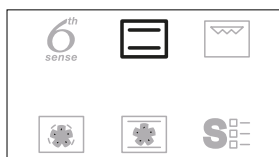
Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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



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



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

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden.

TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL



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

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



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

DURACIÓN



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

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

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

CONFIGURACIÓN DEL FIN DEL TIEMPO DE COCCIÓN/ INICIO DIFERIDO

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



Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.



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

3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

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

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

4. PRECALENTAMIENTO

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



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



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

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

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

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

5. FINAL DE COCCIÓN

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



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

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

. CIERRE

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

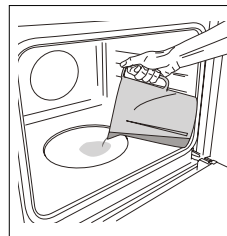


Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.

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

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

VAPOR SUAVE



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

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

CONSEJOS ÚTILES

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

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

CARNE

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

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

POSTRES

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

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

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

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

PIZZA

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

FERMENTAR MASA

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que

podrían dañar las superficies del aparato.

Utilice guantes de protección.

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

SUPERFICIES EXTERIORES

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

SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causados por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.
- Si hay suciedad persistente en las superficies interiores, se recomienda activar la función de limpieza automática para obtener los mejores resultados.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

ACCESORIOS

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

CAMBIO DE LA BOMBILLA

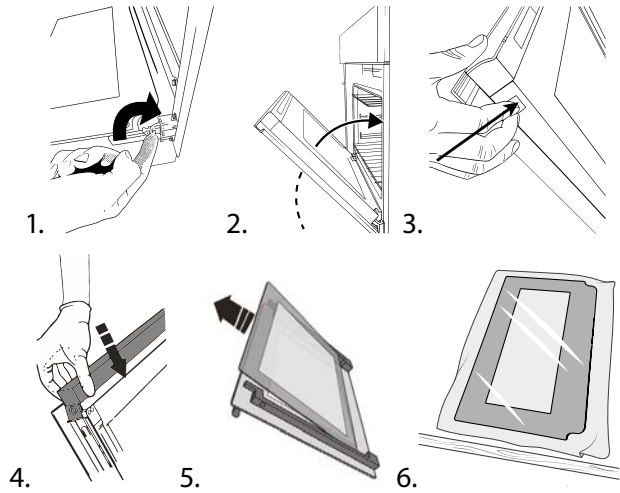
1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

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

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

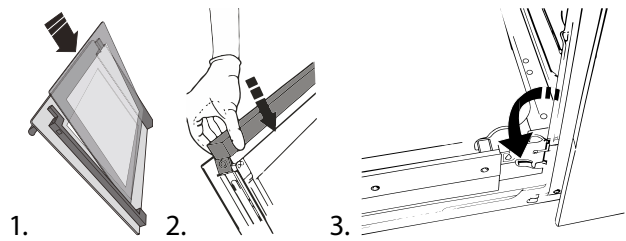
LIMPIAR EL CRISTAL INTERIOR DE LA PUERTA

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



CÓMO VOLVER A COLOCAR EL CRISTAL DE LA PUERTA

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



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

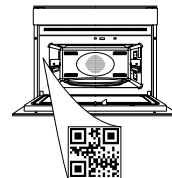
- Utilizando el código QR en tu aplicación
- Visite nuestra página web docs.whirlpool.eu/docs
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar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

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

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

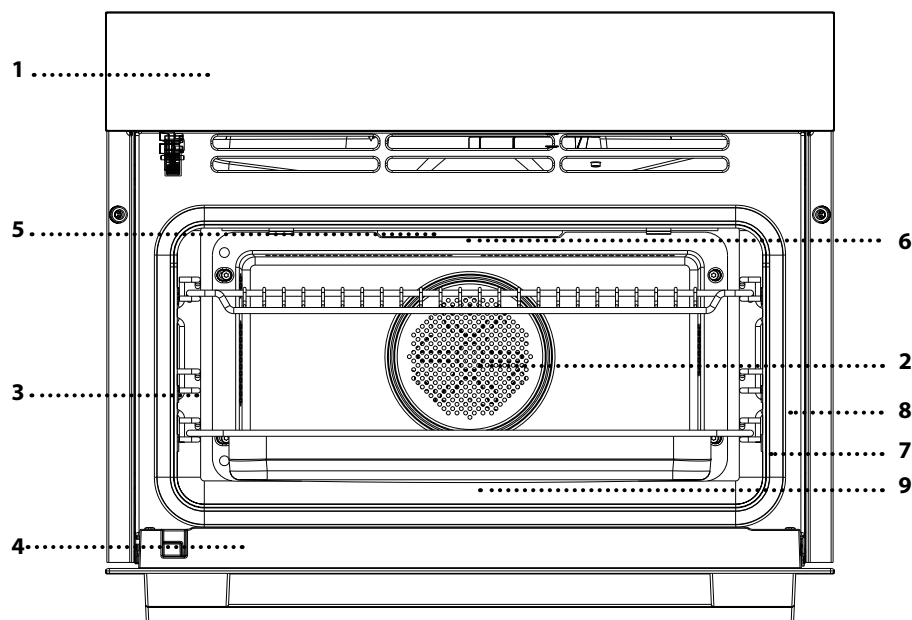
Registrér venligst dit produkt på www.register10.eu, for at modtage en mere komplet assistance

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



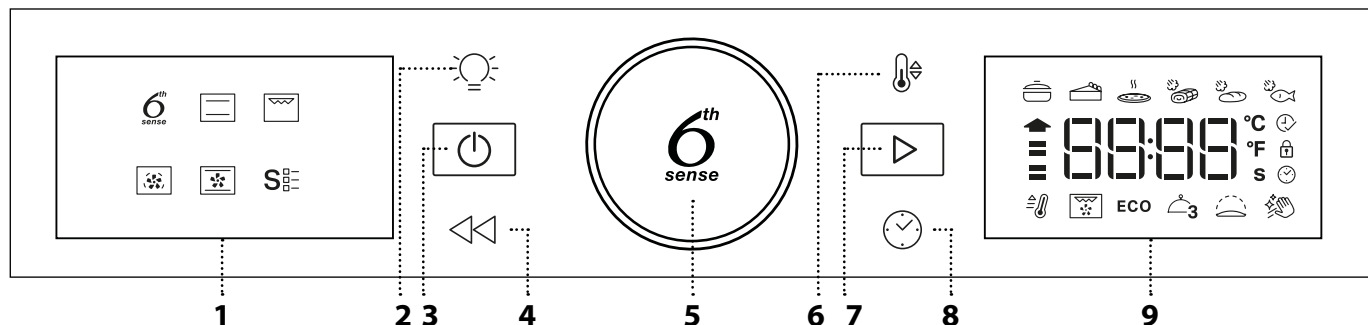
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBESKRIVELSE



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

BETJENINGSPANEL

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

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

3. ON/OFF

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

4. TILBAGE

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

5. DREJEKNAP / KNAPPEN 6th SENSE

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

6. TEMPERATUR

Til justering af temperatur- eller grillniveau.

7. UDSKUDT

Bruges til at starte funktioner og bekræfte indstillinger.

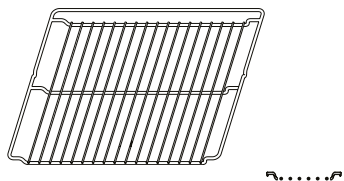
8. KLOKKESLÆT

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

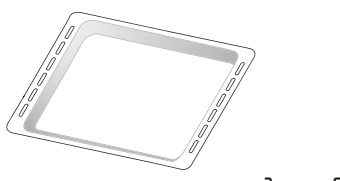
9. HØJRE DISPLAY

TILBEHØR

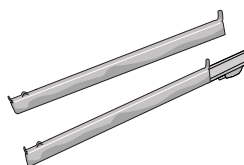
RIST



BRADEPANDE



GLIDESKINNER* (KUN PÅ VISSE MODELLER)

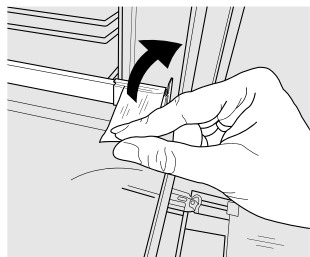


Antallet af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.

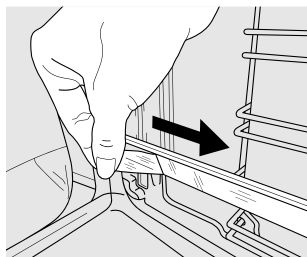
*Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

GLIDESKINNER OG SKINNER

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



[a]



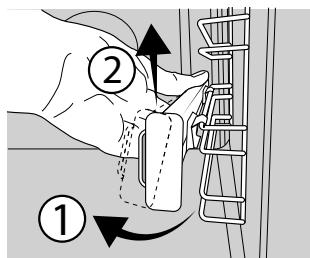
[b]

UDTAGNING AF GLIDESKINNERNE [c]

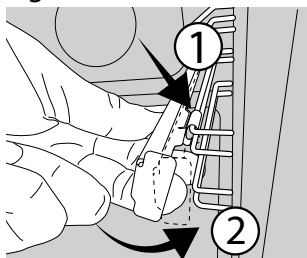
Træk den nedre del af glideskinnen for at frakoble de nedre kroge (1) og træk glideskinnerne opad så de løftes fri af de øvre kroge (2).

GENMONTERING AF GLIDESKINNERNE [d]

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



[c]



[d]

AFTAGNING OG PÅSÆTNING AF SKINNESTATIVERNE

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

FUNKTIONER

6th SENSE FUNKTIONER

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



GRYDERET OG OVBAGT PASTA

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



KAGER

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



PIZZA

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



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



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

ANDRE FUNKTIONER



OVER/UNDERVARME

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



GRILL

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



FORCED AIR (VARMLUFT)

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

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



KONVEKTIONS BAGNING

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

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



SPECIALFUNKTIONER



HURTIG FORVARME

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



TURBO GRILL

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



ECO ØKO-CYKLUS

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



COOK 3 MENU

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



HÆVER

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



HYDRO SELVRENSENDE

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



PYROLYSE

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

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

Det er muligt at indstille en udskudt start.

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

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

FØRSTEGANGSBRUG

1. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT

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



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



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

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

2. INDSTILLING AF STRØMFORBRUG

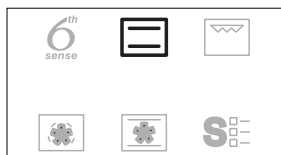
Tænd for apparatet.

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

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

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



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



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

2. INDSTIL FUNKTIONEN

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



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

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

3. VARM 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.

TEMPERATUR / GRILLNIVEAU



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

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



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

VARIGHED

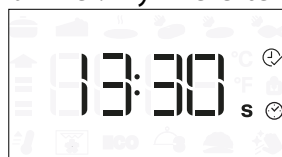


Når ikonet  blinker på displayet, anvendes justeringsknappen til at indstille tilberedningens varighed, og tryk så på  for at bekræfte. Du behøver ikke at indstille tilberedningstiden, hvis du vil starte en cyklus uden tidsindstilling; tryk  for at bekræfte og starte funktionen. I dette tilfælde kan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

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

INDSTILLING AF AFLUTNINGSTIDSPUNKTET UDSKUDET START

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



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



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

3. AKTIVÉR FUNKTIONEN

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

4. FORVARME

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



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



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

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

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

5. ENDT TILBEREDNING

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



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

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

TASTBLOKERING

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

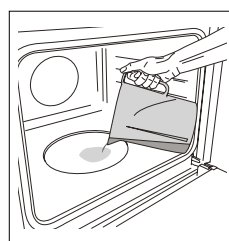


Gentag proceduren for at låse tastaturet op.

Bemærk: Tastblokeringen kan også aktiveres under tilberedningen.

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

SKÅNSOM DAMP



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

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

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

NYTTIGE TIPS

SAMTIDIG TILBEREDNING AF FORSKELLIGE MADVARER

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

KØD

Brug en bradepande eller et velegnet ovnfast fad af passende størrelse til kødet. Det anbefales at komme lidt bouillon i bunden af fadet, når der tilberedes 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 ribben på en af de laveste ribber, for at undgå at kødets overflade bliver brændt under grilningen. Vend kødet, når 2/3 af tilberedningstiden er gået. Åbn lågen forsigtigt, da der vil slippe varm damp ud.

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

DESSERTER

Tilbered desserter med Over-/undervarme på én ribbe.

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

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

PIZZA

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

HÆVNING

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Anvend ikke damprensere.

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

apparatets overflader.

Brug beskyttelseshandsker.

Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

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

INDVENDIGE OVERFLADER

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

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

TILBEHØR

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

UDSKIFTNING AF PÆREN

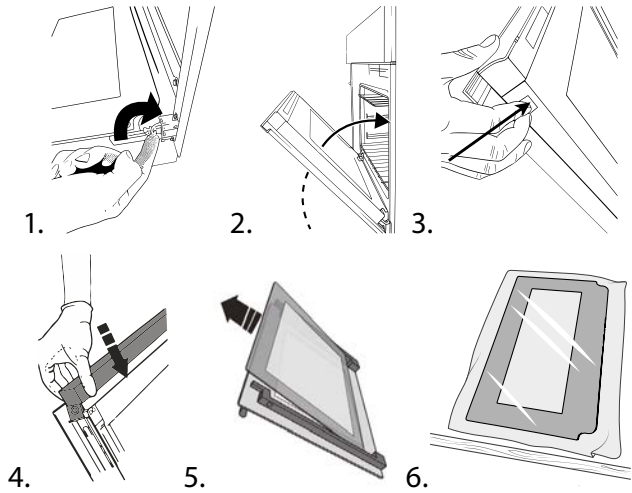
1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Skru skærmen af lyspunktet, udskift pæren og skru skærmen på lyspunktet igen.
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

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

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

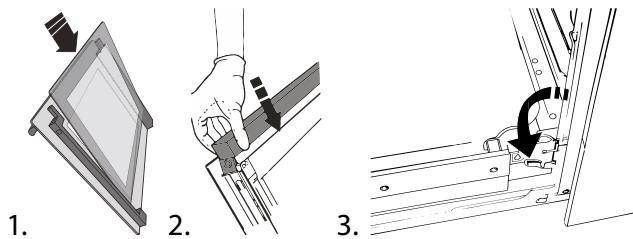
RENGØR DET INDVENDIGE GLAS I LÅGEN

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



SÅDAN GENMONTERES LÅGENS GLAS

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



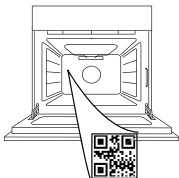
FEJLFINDING

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

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

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

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

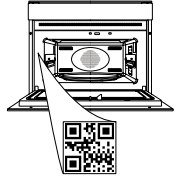


400020015845

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

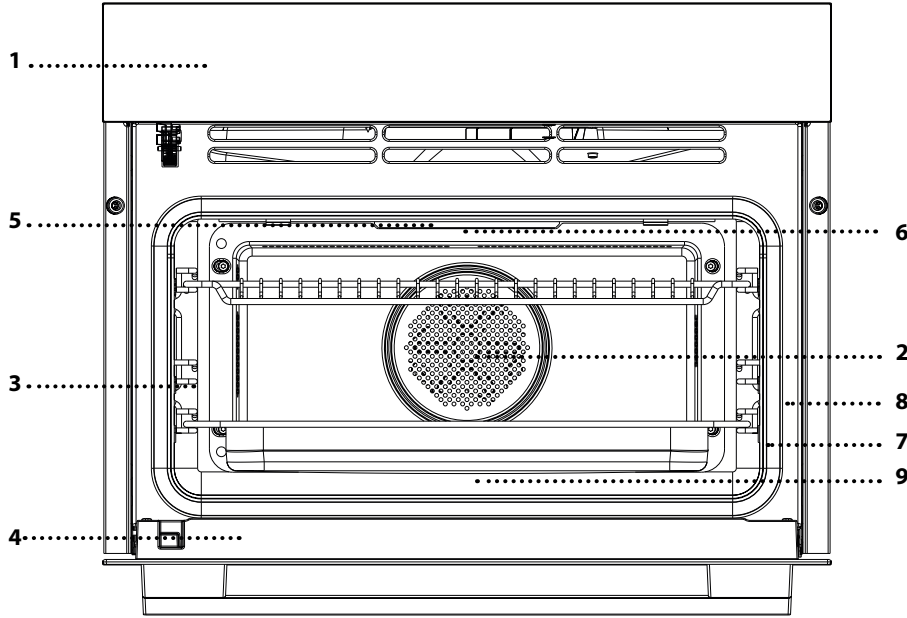
Saadaksesi parhaan mahdollisen palvelun, rekisteröi tuotteesi sivustolla www.register10.eu

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



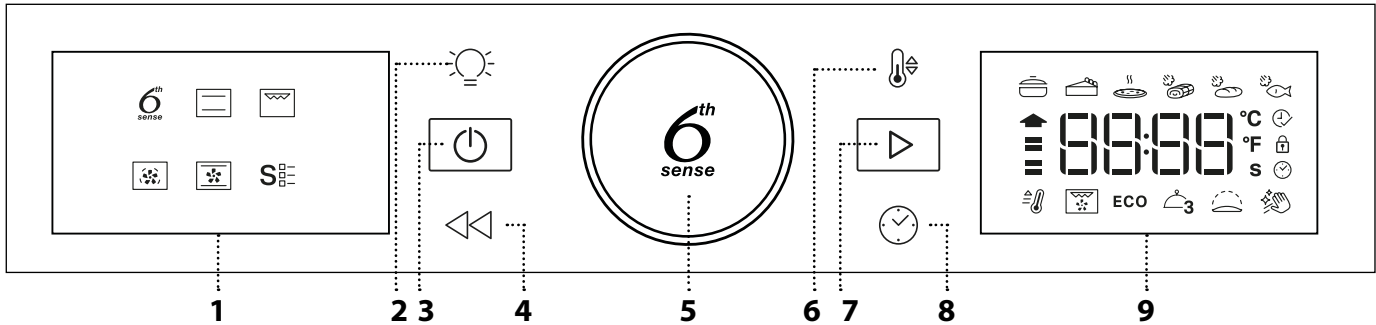
Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTEKUVAUS



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

OHJAUSPANEELI



1. VASEN NÄYTTÖ

2. LAMPPU PÄÄLLÄ / POIS PÄÄLTÄ

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

3. VIRTAPAINIKE

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

4. TAKAISIN

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

5. PYÖRÖNUPPI / 6th SENSE -PAINIKE

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

6. LÄMPÖTILA

Lämpötilan tai grillaustason säätäminen.

7. KÄYNNISTÄ

Käytetään toimintojen käynnistämiseen sekä asetusten vahvistamiseen.

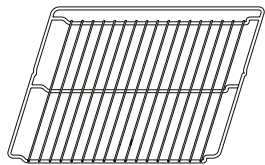
8. AIKA

Käytetään kellonajan asettamiseen sekä kypsennysajan asettamiseen tai säätämiseen.

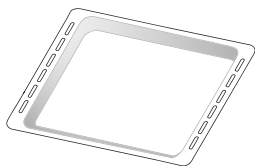
9. OIKEA NÄYTTÖ

VARUSTEET

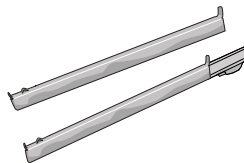
RITILÄ



LEIVINPELTI



LIUKUVAT HYLLYTELINEET* (VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

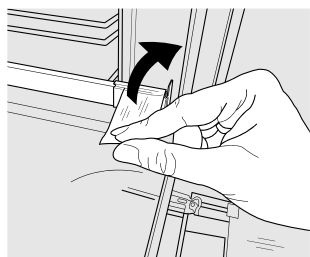


Varusteiden määrä vaihtelee ostetun mallin mukaan.

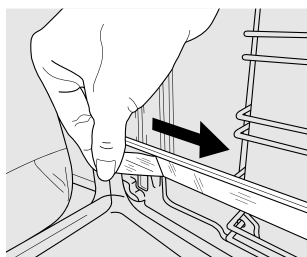
*Muut tarvikkeet voidaan ostaa erikseen asiakaspalvelusta.

LIUKUKISKOT JA KANNATINTELINEET

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



[a]



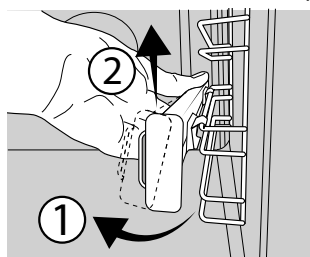
[b]

LIUKUKISKOJEN POISTAMINEN [c]

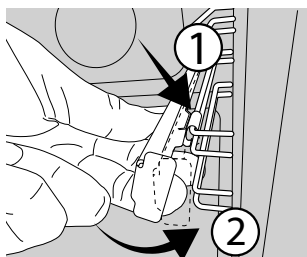
Vedä liukukiskon alaosaa alakoukkujen (1) irrottamiseksi ja vedä liukukiskoja ylöspäin irrottaen ne yläkoukuista (2).

LIUKUKISKOJEN LAITTAMINEN TAKAISIN [d]

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



[c]



[d]

KANNATINTELINEIDEN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN

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

TOIMINNOT

6th SENSE -TOIMINNOT

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



PATARUOKA / UUNIPASTA

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



MAKEAT LEIVONNAISET

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



PIZZA

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



HELLÄVARAINEN HÖYRY LIHALLE / HELLÄVARAINEN HÖYRY LEIVÄLLE / HELLÄVARAINEN HÖYRY KALALLE



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

MUUT TOIMINNOT



PERINTEINEN

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



GRILLI

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



FORCED AIR (KIERTOILMA)

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

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



KIERTOIL MAPAISTO

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



ERIKOISTOIMINNOT



NOPEA ESIKUUMENNUS

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



TURBOGRILLI

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

ECO SÄÄSTÖOHJELMA

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



COOK 3 -VALIKKO

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



KOHOTUS

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



HYDRO SELF CLEAN

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



PYROLYYSIPUHD.

Valitse kuvake ja käynnistä pyro-toiminto painamalla 2.

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

On mahdollista asettaa viivästetty käynnistys.

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

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

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

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

1. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Kun kytket uunin päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset.



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



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

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

2. SÄHKÖNKULUTUKSEN ASETTAMINEN

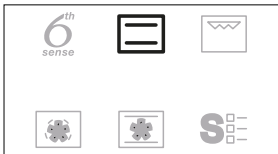
Kytke laite päälle.

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

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

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



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



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

2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

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



Muuta arvoa kiertämällä nuppia ja vahvasta valittu arvo painamalla nuppia.

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

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

3. UUNIN LÄMMITTÄMINEN

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

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

Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

LÄMPÖTILA / GRILLAUKSEN TASO



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



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

KESTO



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

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

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

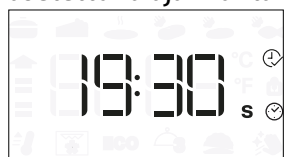
Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaikaa painamalla ☺. Muuta tunnit nuppia kääntämällä ja vahvasta painamalla ☺.

KYPSENNYSAJAN LOPUN ASETTAMINEN/ AJASTUS

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



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



Huomaa: Kypsennyksen viivästetyn käynnistysajan ohjelmoiminen sulkee pois käytöstä uunin esikuumennusvaiheen. Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan asteittain, mikä tarkoittaa, että kypsennysajat ovat hieman odotettua pitempiä verrattuna kypsennykseen, johon kuuluu esikuumennusvaihe. Odotusaikana voit käyttää nuppia ohjelmoidun päättymisaajan muuttamiseen.

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

3. AKTIVOI TOIMINTO

Kun olet tehnyt haluamasi asetukset, aktivoi toiminto painamalla ▶.

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

4. ESIKUUMENNUS

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



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



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

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

Luukun avaaminen esilämmitysvaiheen aikana keskeyttää esilämmityksen.

Kypsennysaika ei sisällä esikuumennusaikaa.

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

5. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

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



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

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

. PAINIKELUKITUS

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

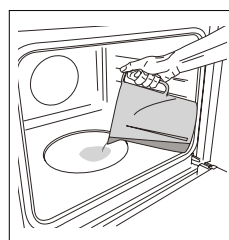


Näppäimistölukko avataan suorittamalla toimenpide uudelleen.

Huomaa: Painikelukitus voidaan käynnistää myös kypsennyksen ollessa käynnissä.

Turvallisuussyistä uuni voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa painamalla ⏏.

LEMPPEÄ HÖYRY



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

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

HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

ERI RUOKIEN KYPSENNYS SAMANAIKAISESTI

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

LIHA

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

JÄLKIRUOAT

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

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

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

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

PIZZA

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

KOHOTUS

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

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

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

Älä käytä höyrypesuria.

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

voivat vahingoittaa laitteen pintaa.

Käytä suojakäsineitä.

Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyyppisen kunnossapitotyön suorittamista.

ULKOPINNAT

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

SISÄPINNAT

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

VARUSTEET

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

LAMPUN VAIHTAMINEN

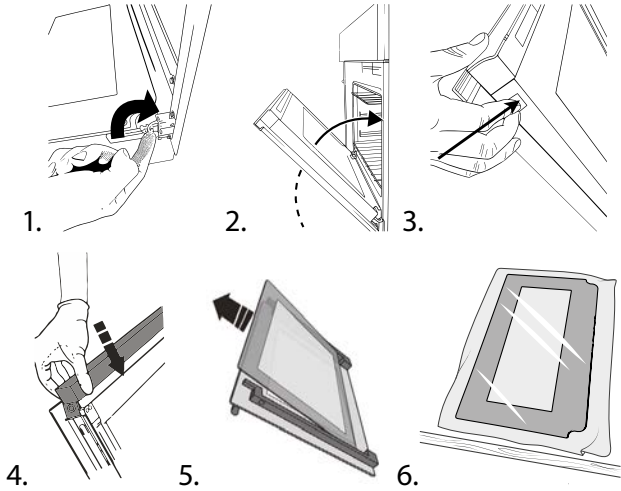
1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Ruuvaa lampun kuori, vaihda lamppu ja ruuvaa kuori takaisin lampun suojaksi.
3. Kytke uuni takaisin sähköverkkoon.

Huomaa: Käytä vain 20–40 W/230 ~ V tyyppin G9, T300°C -halogeenilamppuja. Tuotteen lamppu on suunniteltu kodinkoneisiin, eikä se sovellu käytettäväksi kodin yleisessä valaisimissa (EY:n asetus 244/2009). Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

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

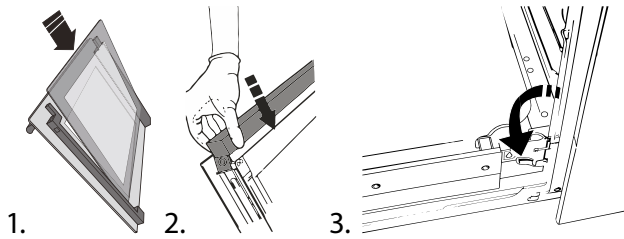
LUUKUN SISÄLASIN PUHDISTAMINEN

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



MITEN LUUKUN LASI ASETETAAN UUELLEEN PAIKOILLEEN

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



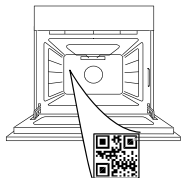
VIANMÄÄRITYS

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

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

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

®/TM/© 2024 Whirlpool. Tuotettu lisenssillä.

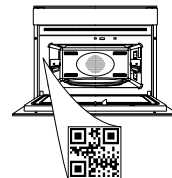


400020015845

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

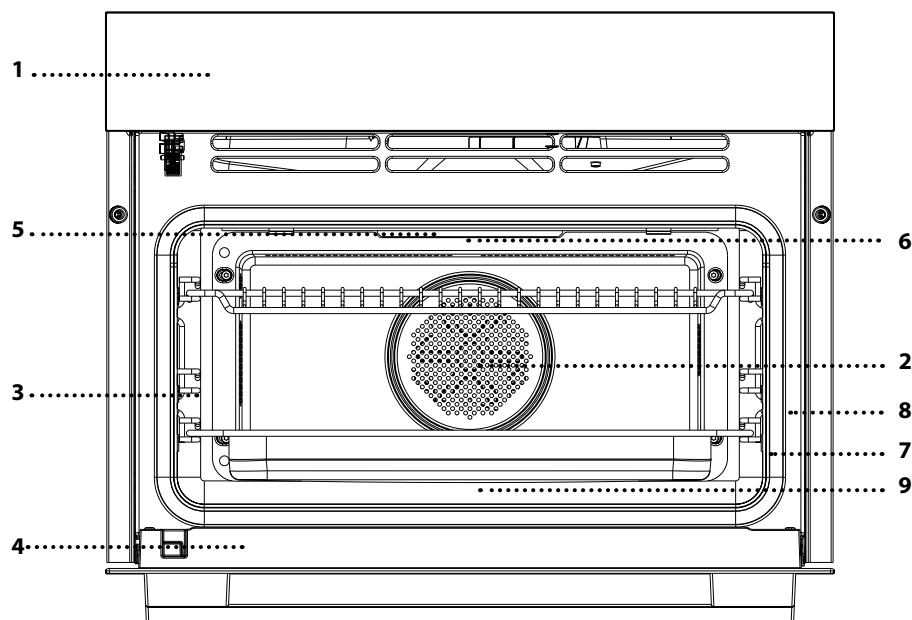
For å oppnå en mer utfyllende assistanse, registrer produktet ditt på www.register10.eu

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



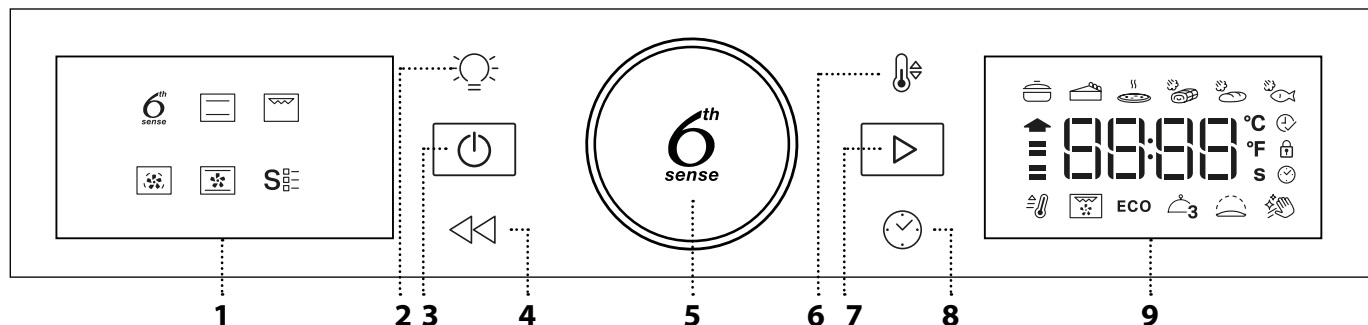
Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBESKRIVELSE



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

KONTROLLPANEL



1. VENSTRE DISPLAY

2. LAMPE PÅ/AV

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

3. PÅ/AV

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

4. TILBAKE

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

5. RULLEKNAPP/ 6th SENSE-KNAPP

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

6. TEMPERATUR

For å justere temperaturen eller grillnivået.

7. START

For å starte funksjoner og bekrefte innstillingene.

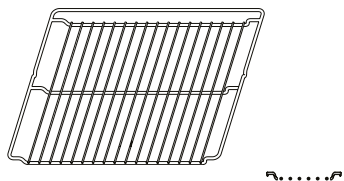
8. KLOKKE

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

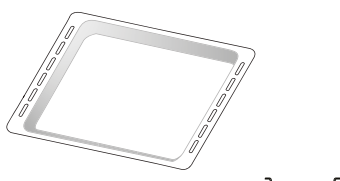
9. HØYRE DISPLAY

TILBEHØR

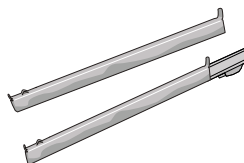
RIST



BAKEBRETT



GLIDENDE HYLLER* (KUN VED NOEN MODELLER)

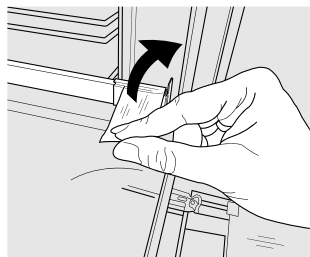


Antall tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt.

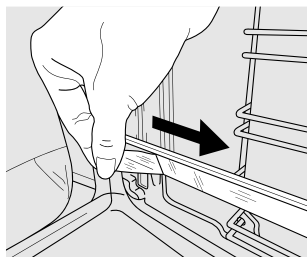
*Annet tilbehør kan kjøpes separat fra ettersalgsservice.

GLIDESKINNER OG STIGESTØTTER

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



[a]



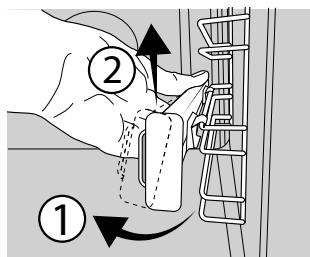
[b]

FJERNING AV GLIDESKINNENE [c]

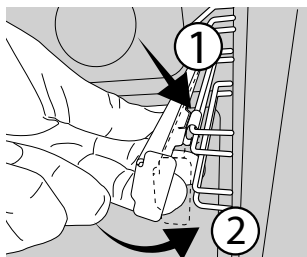
Trekk i den nedre delen av glideskinnen for å koble fra de nedre krokene (1) og trekk glideskinnene oppover for å fjerne dem fra de øvre krokene (2).

NY MONTERING AV GLIDESKINNENE [d]

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



[c]



[d]

DEMONTERING OG MONTERING AV STIGEHYLLENE

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

FUNKSJONER

6th SENSE-FUNKSJONER

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



GRYTERETT OG BAKT PASTA

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



SØT BAKST

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



PIZZA

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



SKÅNSOM DAMP KJØTT / SKÅNSOM DAMP BRØD / SKÅNSOM DAMP FISK

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

ANDRE FUNKSJONER



TRADISJONELL STEKING

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



GRILL

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



FORCED AIR (VARMLUFT)

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

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



KONVEKSJONSBAKING

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



SPESIALFUNKSJONER



HURTIG FORVARM

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



TURBO GRILL

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

ECO ECO-SYKLUS

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



COOK 3-MENY

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



SKYLLING

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



HYDRO SELVRENHOLD

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



PYRO

Velg ikonet og trykk 2 for å kjøre pyrofunksjonen.

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

Det er mulig å stille inn en forsinket start.

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

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

FØRSTE GANGS BRUK

1. INNSTILLING AV TID

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



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



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

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

Du må kanskje stille klokken på nytt etter langvarige strømbrudd.

2. STILL INN EFFEKTFORBRUKET

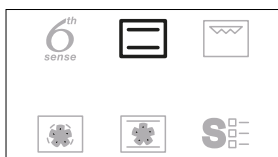
Slå apparatet på.

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

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

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



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



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

2. STILL INN FUNKSJONEN

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



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

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

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

3. VARM OPP OVNEN

En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt. Fjern eventuell 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: Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

TEMPERATUR-/GRILLNIVÅ



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

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



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

VARIGHET



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

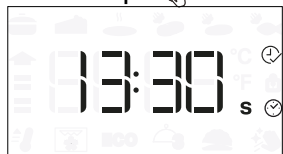
Du trenger ikke å stille inn tilberedningstiden hvis du ønsker å starte en syklus uten tidsinnstilling, trykk på ⏸️ for å bekrefte og starte funksjonen.

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

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

INNSTILLING AV ENDT TILBEREDNINGSTID/ UTSATT START

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



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



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

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

3. AKTIVERE FUNKSJONEN

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

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

4. FORVARMING

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



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



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

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

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

5. ENDT TILBEREDNING

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



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

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

. TASTELÅS

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

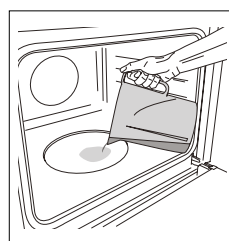


Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.

Vennligst merk: Tastelåsen kan også aktiveres mens steking pågår.

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

SKÅNSOM DAMP



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

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

NYTTIGE RÅD

SAMTIDIG TILBEREDNING AV FORSKJELLIGE MATVARER

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

KJØTT

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

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

DESSERTER

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

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

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

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

PIZZA

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

HEVING

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

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

Ikke bruk damprensere.

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

apparatets overflate.

Bruk vernehansker.

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

UTVENDIGE OVERFLATER

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

INNENDIGE OVERFLATER

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

- Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen.

TILBEHØR

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

SKIFTE LYS PÆRE

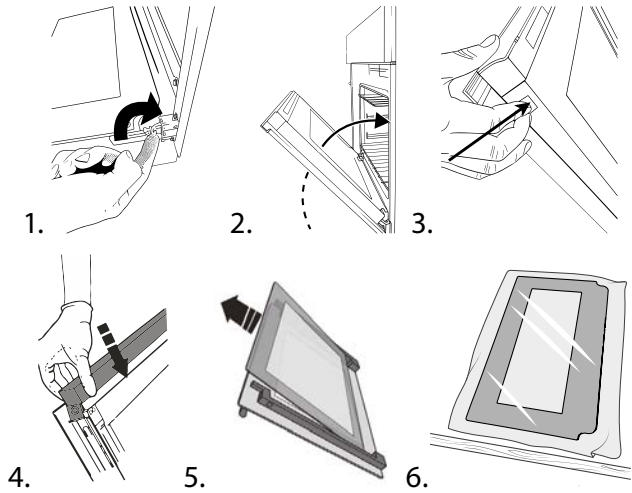
1. Koble ovnen fra effekt.
2. Skru løs dekselet fra lyset, skift ut pæren og skru dekselet tilbake på lyset.
3. Koble ovnen effekt strøm igjen.

Vennligst merk: Bruk bare 20–40 W / 230 ~ V type G9, T300 °C halogenpærer. Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009). Lysepærene er tilgjengelige fra vår Ettersalgsservice.

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

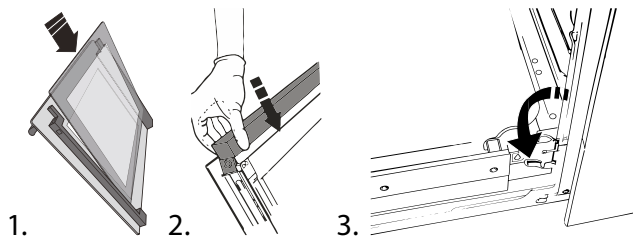
RENGJØR DET INNVENDIGE GLASSET I DØREN

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



NY MONTERING AV DØRGLASSET

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



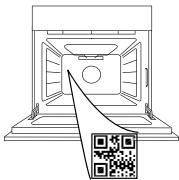
FEILSØKING

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

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

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

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

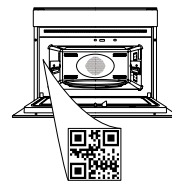


400020015845


TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

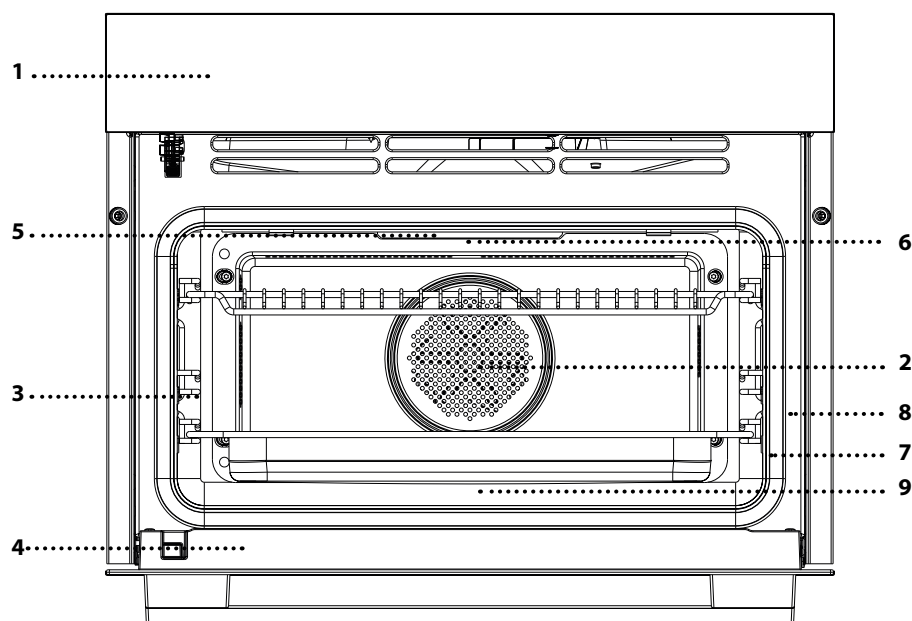
För att få mer omfattande service, vänligen registrera din produkt på www.register10.eu

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



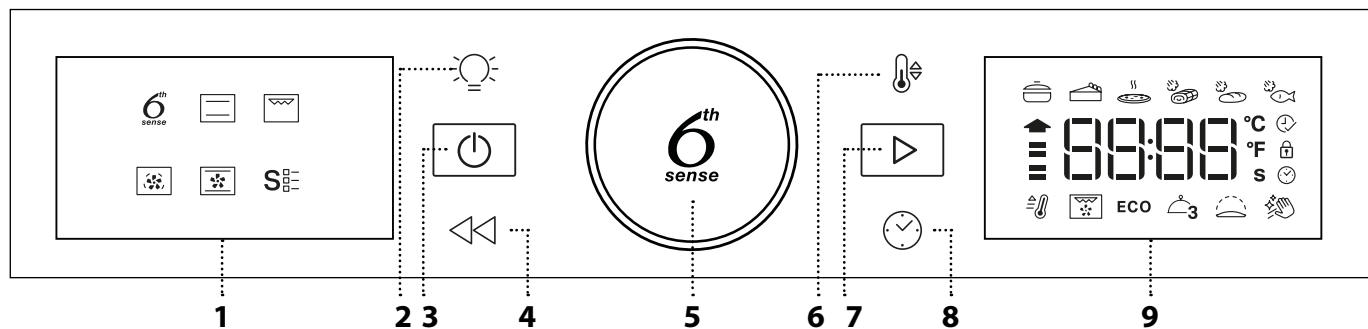
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



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

KONTROLLPANEL



1. VÄNSTER DISPLAY

2. LAMPA PÅ/AV

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

3. PÅ/AV

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

4. TILLBAKA

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

5. RATT / 6th SENSE-KNAPP

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

6. TEMPERATUR

För att justera temperaturen eller grillnivån.

7. START

För att starta funktioner och bekräfta inställningar.

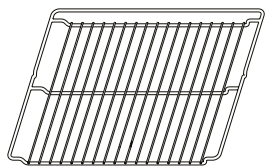
8. TID

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

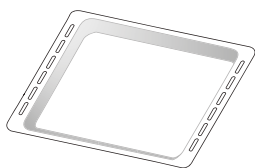
9. HÖGER DISPLAY

TILLBEHÖR

GALLER

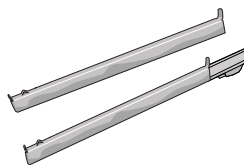


LÅNGPANNA



UTDRAGSSKENOR*

(ENDAST på VISSA MODELLER)

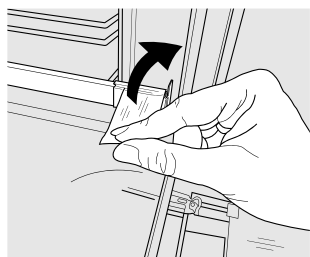


Antalet tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.

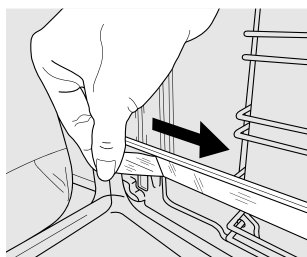
*Andra tillbehör kan köpas separat av eftermarknadstjänsten.

UTDRAGSSKENOR OCH UGNSSTEGAR

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



[a]



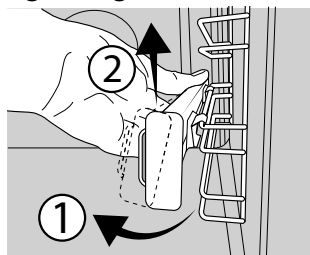
[b]

TA BORT UTDRAGSSKENORNA [c]

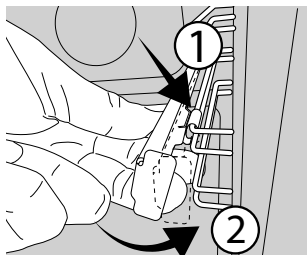
Dra i den nedre delen av utdragsskenan för att koppla loss de nedre krokarna (1) och dra utdragsskenorna uppåt så att de avlägsnas från de övre krokarna (2).

SÄTTA TILLBAKA UTDRAGSSKENORNA [d]

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



[c]



[d]

TA AV OCH SÄTTA PÅ UGNSSTEGARNA

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

FUNKTIONER

6th SENSE-FUNKTIONER

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



GRYTA OCH UGNSBAKAD PASTA

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



SÖTA BAKVERK

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



PIZZA

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



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

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

ANDRA FUNKTIONER



ÖVER/UNDERVÄRME

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



GRILL

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



FORCED AIR (VARMLUFT)

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

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



KONVEKTIONS BAKNING

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

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



SPECIALFUNKTIONER



SNABB FÖRVÄRMNING

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



TURBO GRILL

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

ECO EKO-PROGRAM

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



MENYN COOK 3

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



JÄSNING

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



HYDRO SJÄLVRENGÖRING

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



PYRO

Välj ikonen och tryck på 2 för att köra pyrofunktionen.

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

Det går att ställa in en fördröjd start.

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

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

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

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

1. STÄLLA KLOCKAN

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



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



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

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

Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott.

2. STÄLLA IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

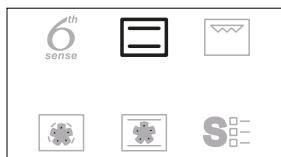
Slå på apparaten.

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

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

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



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



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

2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

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



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

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

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

3. VÄRMA UGNEN

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

Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

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

TEMPERATUR/GRILLNIVÅ



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

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



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

TIDSLÄNGD

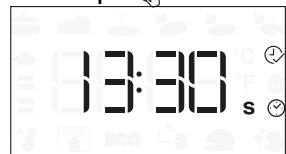


När ikonen  blinkar på displayen, använd justeringsratten för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på  för att bekräfta. Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill starta ett program utan tidsinställning. Tryck på  för att bekräfta och starta funktionen. I så fall kan du inte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

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

STÄLLA IN TILLAGNINGENS SLUTTID/ FÖRDRÖJD START

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



Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.



Observera: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas. Ugnen uppnår önskad temperatur gradvis, vilket innebär att tillagningstiderna kan bli något längre än när man använder en förvärmningsfas. Under väntetiden kan du använda ratten för att ändra den programmerade sluttiden.

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

3. AKTIVERA FUNKTIONEN

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

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

4. FÖRVÄRMNING

Vissa funktioner inbegriper en förvärmningsfas: När funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.



När denna fas är klar avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur.



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

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

Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att pausas.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

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

5. TILLAGNINGENS SLUT

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



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

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

. KNAPPLÅS

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

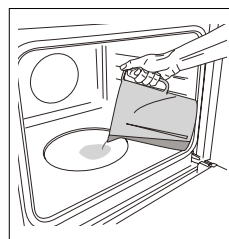


Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.

Observera: Tangentlåset kan även aktiveras medan tillagningen pågår.

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

MILD ÅNGA



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

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

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

GODA RÅD

TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT

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

KÖTT

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

PIZZA

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

JÄSNING

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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

Använd inte ångrengöring.

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

apparatens ytor.

Ha på dig skyddshandskar.

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

UTSIDAN

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

INSIDAN

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som bildats efter att ha tillagat mat med hög vattenhalt ska du låta ugnen svalna helt och sedan torka av den med en trasa eller svamp.
- Om det sitter envist smuts på de inre väggarna rekommenderar vi att köra den automatiska rengöringsfunktionen för bästa rengöringsresultat.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

TILLBEHÖR

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

ATT BYTA GLÖDLAMPA

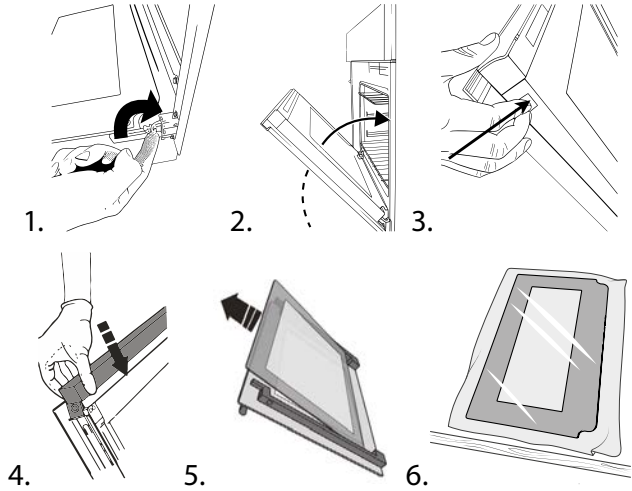
1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Skruva av lampans kåpa, byt ut glödlampen och skruva fast kåpan på lampan igen.
3. Anslut ugnen till elnätet igen.

Observera: Använd endast halogenlampor av typ 20-40 W/230 ~ V typ G9, T300°C. Glödlampen som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Lamporna finns att köpa av vår kundservice.

- Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän lampkåpan har satts tillbaka på plats.

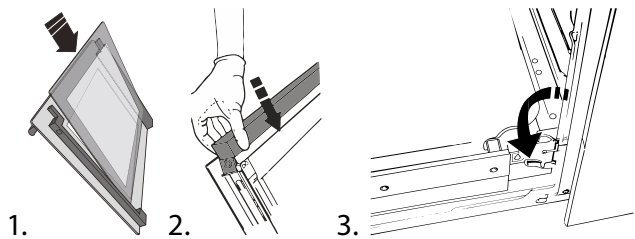
RENGÖRA LUCKANS INRE GLAS

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



SÄTTA TILLBAKA LUCKANS GLAS

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



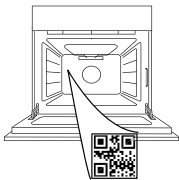
FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att det finns ström i elnätet och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår. Kontrollera om DEMO-läget är aktivt, om ja, gå in i inställningsmenyn och avaktivera det.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Fel på ugnen.	Kontakta vårt callcenter och uppge det nummer som följer efter bokstaven "F".
Displayen visar oklar text och verkar vara trasig.	Ställ in ett annat språk.	Kontakta vårt callcenter
Ugnen avger ljud, även när den är avstängd.	Kylfläkten är på.	Öppna luckan eller vänta tills kylningsprocessen är klar.
Ugnen värms inte upp.	När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. DEMO visas på displayen var 60:e sekund.	Följ denna procedur för att avsluta DEMO-läget: Tryck på 🔊, 🕒, 🌡️, 🍳, 🍷, i följd (totalt 6 tryckningar inom 10 sekunder). En ljudsignal avges för att bekräfta att åtgärden har lyckats. Klockan blinkar i väntan på inställning av timmen. Nu är ugnen klar att användas.

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

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

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



400020015845