

# DAILY REFERENCE GUIDE



## THANK YOU FOR PURCHASING A WHIRLPOOL PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

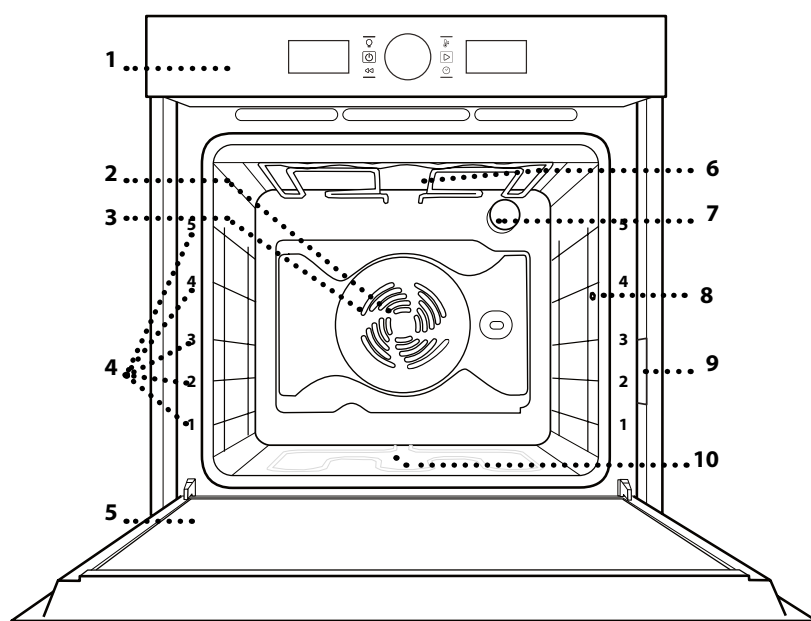


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) and following the instructions on the back of this booklet.



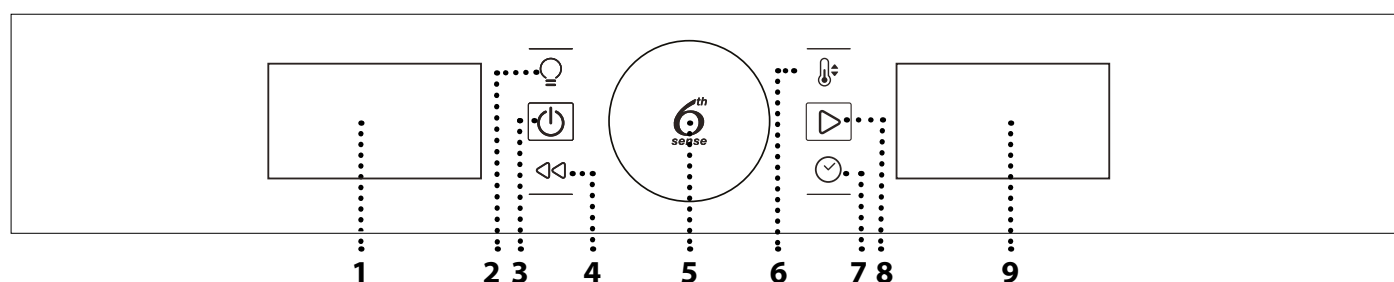
**Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.**

## PRODUCT DESCRIPTION



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

## CONTROL PANEL



### 1. LEFT-HAND DISPLAY

#### 2. LIGHT

For switching the lamp on/off.

#### 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 menu when configuring settings.

### 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

For setting the temperature.

### 7. TIME

For setting or changing the time and adjusting the cooking time.

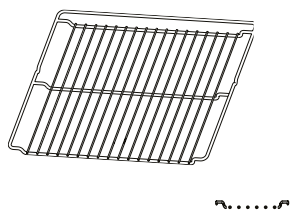
### 8. START

For starting functions and confirming settings.

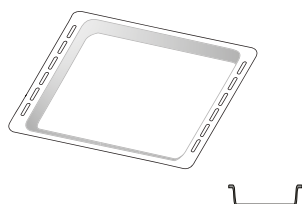
### 9. RIGHT-HAND DISPLAY

# ACCESSORIES

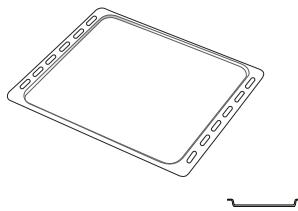
## WIRE SHELF



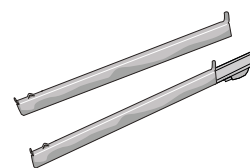
## DRIP TRAY



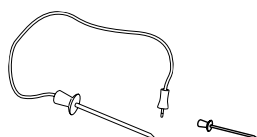
## BAKING TRAY



## SLIDING RUNNERS (ONLY IN SOME MODELS)



## MEAT PROBE (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.

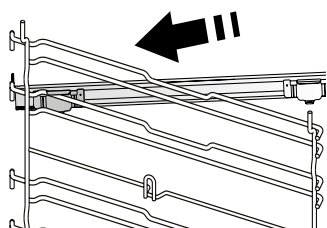
## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

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

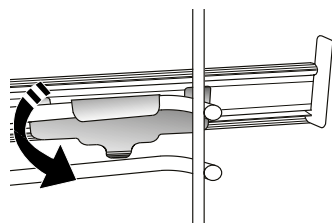
## FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

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



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

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



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

## REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

. To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.

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



# FUNCTIONS



## CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



## GRILL

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



## FORCED AIR

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



## CONVECTION BAKE

For cooking meat, baking cakes with fillings or roasting stuffed vegetables on one shelf only. This function uses gentle, intermittent air circulation to prevent food from drying out excessively.



## 6<sup>TH</sup> SENSE FUNCTIONS



## CASSEROLE

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



## MEAT

This function automatically selects the best temperature and cooking method for meat. This function intermittently activates the fan at low speed to prevent the food from drying out too much.



## MAXI COOKING

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



## BREAD

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



## PIZZA

This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of pizza.



## PASTRY CAKES

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



## SPECIAL FUNCTIONS



## FAST PREHEATING

For preheating the oven quickly. Once preheating has finished, the oven will select the "Conventional" 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. The turnspit (if provided) can be used with this function.



## ECO FORCED AIR\*

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. 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.



## KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.



## RISING

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



## SMART CLEAN

(ONLY IN SOME MODELS)

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.

\* Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65/2014

# USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

## 1. SET THE TIME

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



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



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

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

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

## 2. SETTINGS

If required, you can change the default unit of measurement, temperature (°C) and rated current (16 A).

With the oven off, press and hold for at least 5 seconds.



Turn the selection knob to select the unit of measurement, then press to confirm.



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

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

## 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").

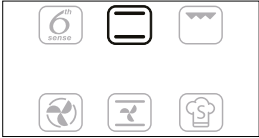
Follow the instructions for setting the function correctly.

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

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



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

#### DURATION



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

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press to confirm and start the function.

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

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

#### SETTING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time.

Where you can change the end time, the display will show the time the function is expected to finish while the icon flashes.



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

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



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

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

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

Please note: Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

### 3. ACTIVATE THE FUNCTION

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

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

### 4. PREHEATING

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



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



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

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

Opening the door during the preheating phase will 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.



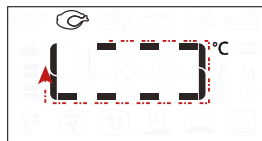
To extend the cooking time without changing the settings, turn the knob to set a new cooking time and press .

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

### TEMPERATURE RECOVERY

If the temperature inside the oven decreases during a cooking cycle because the door is opened, a special function will be activated automatically to restore the original temperature.

While the temperature is being restored, the display will show a "snake" animation until the set temperature has been reached.



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.

## . SPECIAL FUNCTIONS

### SMART CLEAN

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

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

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

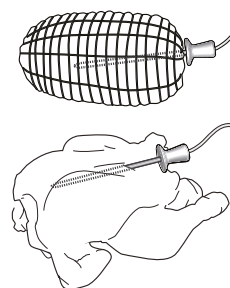
At the end of the cycle, let the oven colling down and remove any residual water in the oven and start cleaning using a sponge moistened with hot water (cleaning could be compromised if delayed by more than 15 minutes).

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

## . USING THE MEAT PROBE (IF PRESENT)

The meat probe supplied allows to measure the exact internal temperature of food during cooking.

The meat probe is allowed only in some cooking function (Conventional, Forced Air, Convention Bake, Turbo Grill, 6th Sense Meat and 6th Sense Maxicooking).



It is very important to position the probe accurately in order to obtain perfect cooking results. Insert the probe fully into the fleshiest part of the meat, avoiding bones and fatty parts.

For poultry, the probe should be inserted sideways, in the middle of the breast, taking care to ensure the tip does not end up in a hollow part. In the case of meat with very irregular thickness, check it is

cooked properly before removing it from the oven. Connect the end of the probe in the hole located on the right wall of the oven cavity.

When the meat probe is plugged to the oven cavity, a buzzer sounds and the display shows icon and target temperature.

If the meat probe is plugged during the selection of a function, display switches to the default meat probe target temperature.



Press to start settings. Turn the knob to set the meat probe target temperature. Press to confirm. Turn the knob to set oven cavity temperature.



Press or to confirm and start the cooking cycle.

During cooking cycle, the display shows meat probe target temperature. When the meat reaches the target temperature set, the cooking cycle stops and the display shows "End".

To restart the cooking cycle from "End", by turning the knob it is possible to adjust meat probe target temperature as indicated above. Press or to confirm and restart the cooking cycle.

Please note: during cooking cycle with meat probe it is possible turn the knob to change meat probe target temperature. Press to adjust oven cavity temperature. The meat probe can be inserted at any time, also during a cooking cycle. In this case, it is necessary re-set the cooking function parameters.

If meat probe is incompatible with a function, the oven switch off the cooking cycle and plays an alert buzzer sound. In this case, disconnect the meat probe or press to set another function. Start delayed and preheat phase are not compatible with meat probe.

## . 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 .

## USEFUL TIPS

### HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

### COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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

### MEAT

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

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

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

### DESSERTS

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

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

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

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

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

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

### 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.

# COOKING TABLE

| RECIPE                                                  | FUNCTION                                                                            | PREHEAT. | TEMPERATURE (°C) | COOK TIME (Min.) | LEVEL AND ACCESSORIES                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Leavened cakes / Sponge cakes</b>                    |    | -        | 170              | 30 - 50          | 2<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                         |    | Yes      | 160              | 30 - 50          | 2<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                         |    | Yes      | 160              | 30 - 50          | 4 1<br>                                                                                              |
| <b>Filled cakes</b><br>(cheesecake, strudel, apple pie) |    | -        | 160 - 200        | 30 - 85          | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                         |    | Yes      | 160 - 200        | 35 - 90          | 4 1<br>                                                                                              |
| <b>Cookies / Small cakes</b>                            |    | -        | 160 - 170        | 20 - 40          | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                         |    | Yes      | 150 - 160        | 20 - 40          | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                         |    | Yes      | 150 - 160        | 20 - 40          | 4 1<br>                                                                                              |
| <b>Choux buns</b>                                       |    | -        | 180 - 200        | 30 - 40          | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                         |    | Yes      | 180 - 190        | 35 - 45          | 4 1<br>                                                                                              |
|                                                         |    | Yes      | 180 - 190        | 35 - 45*         | 5 3 1<br>         |
| <b>Meringues</b>                                        |    | Yes      | 90               | 110 - 150        | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                         |    | Yes      | 90               | 130 - 150        | 4 1<br>                                                                                              |
|                                                         |  | Yes      | 90               | 140 - 160*       | 5 3 1<br>   |
| <b>Pizza</b> (Thin, thick, focaccia)                    |  | -        | 220 - 250        | 20 - 40          | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                         |  | Yes      | 220 - 240        | 20 - 40          | 4 1<br>                                                                                          |
|                                                         |  | Yes      | 220 - 240        | 25 - 50*         | 5 3 1<br>   |
| <b>Bread loaf</b> 0,5 kg                                |  | -        | 180 - 220        | 50 - 70          | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
| <b>Small bread</b>                                      |  | -        | 180 - 220        | 30 - 50          | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
| <b>Bread</b>                                            |  | Yes      | 180 - 220        | 30 - 60          | 4 1<br>                                                                                          |
| <b>Frozen pizza</b>                                     |  | -        | 250              | 10 - 20          | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                         |  | Yes      | 250              | 10 - 20          | 4 1<br>                                                                                          |
| <b>Savoury pies</b><br>(vegetable pie, quiche)          |  | Yes      | 180 - 190        | 45 - 60          | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                         |  | Yes      | 180 - 190        | 45 - 60          | 4 1<br>                                                                                          |
|                                                         |  | Yes      | 180 - 190        | 45 - 70*         | 5 3 1<br>   |
| <b>Vols-au-vent / Puff pastry crackers</b>              |  | Yes      | 190 - 200        | 20 - 30          | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                         |  | Yes      | 180 - 190        | 20 - 40          | 4 1<br>                                                                                          |
|                                                         |  | Yes      | 180 - 190        | 20 - 40*         | 5 3 1<br>   |
| <b>Lasagne / Flans</b>                                  |  | -        | 190 - 200        | 40 - 65          | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
| <b>Baked pasta / Cannelloni</b>                         |  | -        | 190 - 200        | 25 - 45          | 3<br>                                                                                                                                                                                 |



| RECIPE                                                                                         | FUNCTION | PREHEAT. | TEMPERATURE (°C)      | COOK TIME (Min.) | LEVEL AND ACCESSORIES |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|-----------------------|------------------|-----------------------|
| <b>Lamb / Veal / Beef / Pork</b> 1 kg                                                          |          | -        | 190 - 200             | 60 - 90          | 3                     |
| <b>Roast pork with crackling</b> 2 kg                                                          |          | -        | 170                   | 110 - 150        | 2                     |
| <b>Chicken / Rabbit / Duck</b> 1 kg                                                            |          | -        | 200 - 230             | 50 - 80 **       | 3                     |
| <b>Turkey / Goose</b> 3 kg                                                                     |          | -        | 190 - 200             | 90 - 150         | 2                     |
| <b>Baked fish / en papillote</b><br>(fillets, whole)                                           |          | Yes      | 180 - 200             | 40 - 60          | 3                     |
| <b>Stuffed vegetables</b><br>(tomatoes, courgettes, aubergines)                                |          | Yes      | 180 - 200             | 50 - 60          | 2                     |
| <b>Toast</b>                                                                                   |          | -        | 3 (High)              | 3 - 6            | 5                     |
| <b>Fish fillets / Steaks</b>                                                                   |          | -        | 2 (Mid)               | 20 - 30***       | 4 3                   |
| <b>Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers</b>                                             |          | -        | 2 - 3<br>(Mid - High) | 15 - 30***       | 5 4                   |
| <b>Roast chicken</b> 1-1,3 kg                                                                  |          | -        | 2 (Mid)               | 55 - 70**        | 2 1                   |
| <b>Roast beef rare</b> 1 kg                                                                    |          | -        | 2 (Mid)               | 35 - 50**        | 3                     |
| <b>Leg of lamb / Shanks</b>                                                                    |          | -        | 2 (Mid)               | 60 - 90**        | 3                     |
| <b>Roast potatoes</b>                                                                          |          | -        | 2 (Mid)               | 35 - 55**        | 3                     |
| <b>Vegetable gratin</b>                                                                        |          | -        | 3 (High)              | 10 - 25          | 3                     |
| <b>Complete meal: Fruit tart</b> (level 5)/<br><b>lasagne</b> (level 3)/ <b>meat</b> (level 1) |          | Yes      | 190                   | 40 - 120*        | 5 3 1                 |
| <b>Lasagna &amp; Meat</b>                                                                      |          | Yes      | 200                   | 50 - 120*        | 4 1                   |
| <b>Meat &amp; Potatoes</b>                                                                     |          | Yes      | 200                   | 45 - 120*        | 4 1                   |
| <b>Fish &amp; Vegetables</b>                                                                   |          | Yes      | 180                   | 30 - 50          | 4 1                   |
| <b>Stuffed roasting joints</b>                                                                 |          | -        | 200                   | 80 - 120*        | 3                     |
| <b>Cuts of meat</b><br>(rabbit, chicken, lamb)                                                 |          | -        | 200                   | 50 - 120*        | 3                     |

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

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

\*\*\* Turn food halfway through cooking.

Please note: 6th Sense "Pastry Cakes" function uses upper and lower heating elements only, without forced air circulation. It doesn't require preheating.

| FUNCTIONS           |              |                                     |                                                    |                         |                                |                |
|---------------------|--------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------|----------------|
|                     | Conventional | Grill                               | Turbo Grill                                        | Forced Air              | Convection Bake                | Eco Forced Air |
| AUTOMATIC FUNCTIONS |              |                                     |                                                    |                         |                                |                |
|                     | Casserole    | Meat                                | Maxi Cooking                                       | Bread                   | Pizza                          | Pastry cakes   |
| ACCESSORIES         |              |                                     |                                                    |                         |                                |                |
|                     | Wire shelf   | Oven tray or cake tin on wire shelf | Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf | Drip tray / Baking tray | Drip tray with 500 ml of water |                |



# MAINTENANCE AND CLEANING

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

**Do not use steam cleaners.**

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

**Wear protective gloves.**

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

## EXTERIOR SURFACES

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

## INTERIOR SURFACES

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

- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- Activate the "Smart Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces (if present).
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.
- The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven.

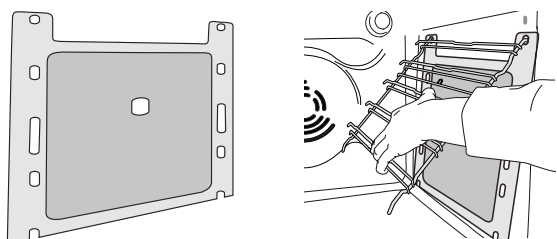
## ACCESSORIES

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.

## CLEANING THE CATALYTIC PANELS

(ONLY IN SOME MODELS)

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



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

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

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

## REPLACING THE 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.

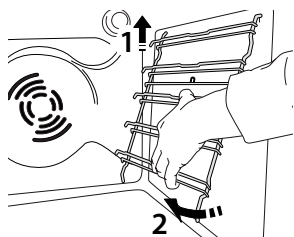
Please note: Only use 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

- 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.

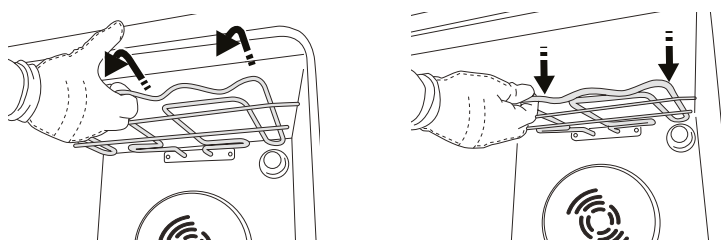
## LOWER THE TOP HEATING ELEMENT

(ONLY IN SOME MODELS)

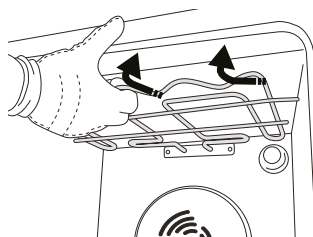
1. Remove the lateral shelf guides.



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

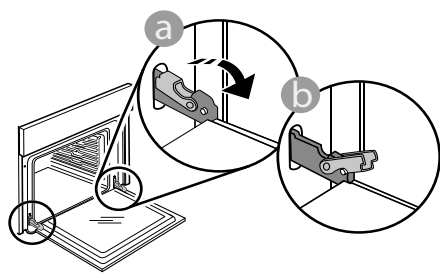


3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.

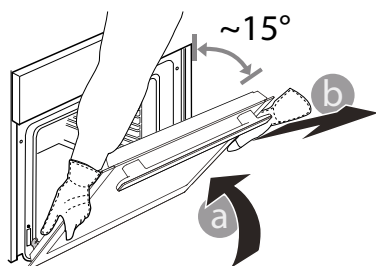


## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

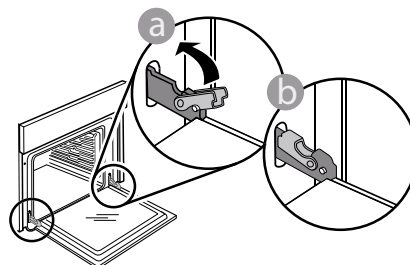


Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

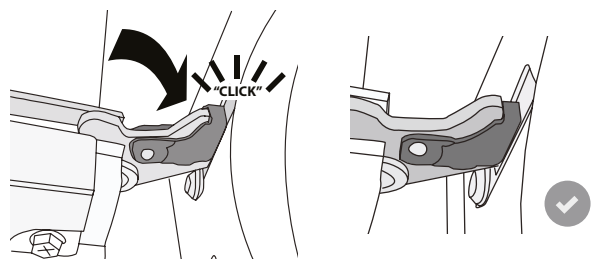


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

# TROUBLESHOOTING

| Problem                                                          | Possible cause                              | Solution                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The oven is not working.                                         | Power cut.<br>Disconnection from the mains. | Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply.<br>Turn off the oven and restart it to see if the fault persists. |
| The display shows the letter "F" followed by a number or letter. | Software problem.                           | Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".                                                                            |
| The display shows unclear text and appears to be broken.         | Another language set.                       | Contact you nearest Client After-sales Service Centre.                                                                                                                          |

## PRODUCT FICHE

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from Whirlpool website **docs.whirlpool.eu**

## HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

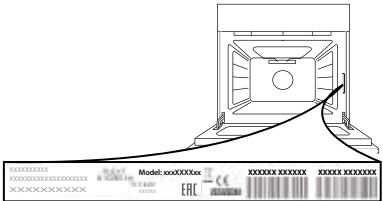
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Download the Use and Care Guide from our website **docs.whirlpool.eu** (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

## CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

You can find our contact details in the warranty manual. When contacting our Client After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



# GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



## MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL

Afin de bénéficier d'une aide et d'un support plus approfondi, veuillez enregistrer votre produit sur [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

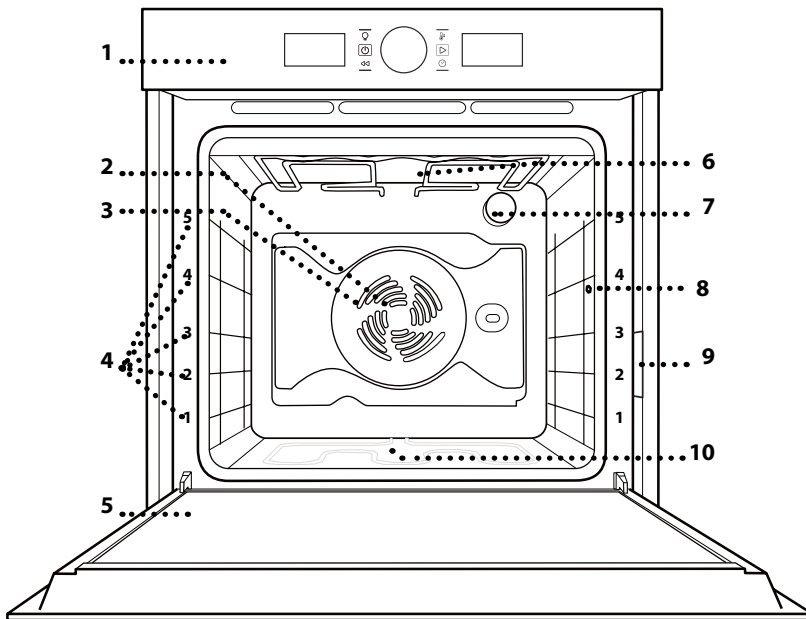


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) et en suivant les consignes au dos de ce livret.



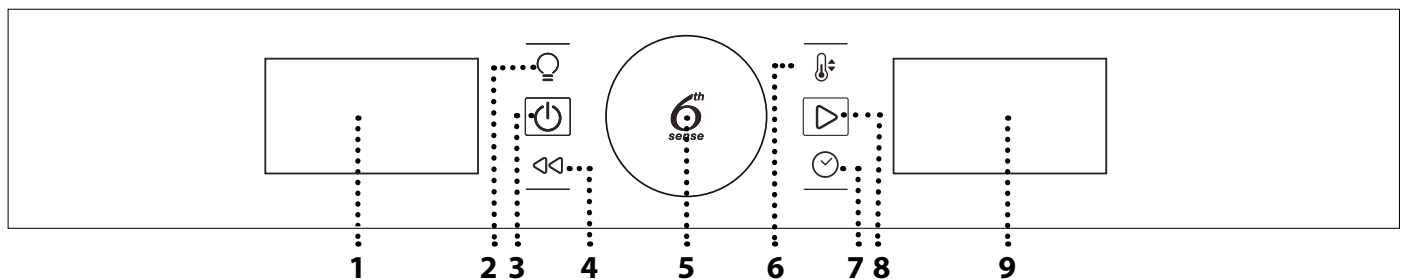
**Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. PANNEAU DE COMMANDE
2. Ventilateur
3. Élément chauffant circulaire (invisible)
4. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur/gril
7. Lampe
8. Point d'insertion de la sonde à viande (le cas échéant)
9. Plaque signalétique (ne pas enlever)
10. Élément chauffant inférieur (invisible)

## PANNEAU DE COMMANDE



### 1. ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE

### 2. ÉCLAIRAGE

Pour allumer/éteindre l'ampoule.

### 3. ON/OFF

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

### 4. RETOUR

Pour retourner au menu précédent lors de la configuration des réglages.

### 5. BOUTON ROTATIF / BOUTON 6TH SENSE

Tournez pour sélectionner les fonctions et régler tous les paramètres de cuisson. Appuyer sur  pour sélectionner, régler, accéder ou confirmer des fonctions ou paramètres et éventuellement démarrer le programme de cuisson.

### 6. TEMPÉRATURE

Pour régler la température.

### 7. HEURE

Pour régler ou changer le temps, et régler le temps de cuisson.

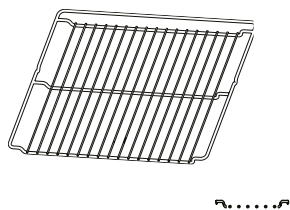
### 8. DÉBUT

Pour lancer les fonctions et confirmer les réglages.

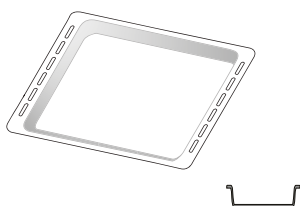
### 9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

# ACCESSOIRES

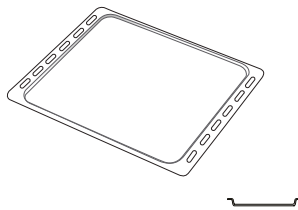
## GRILLE MÉTALLIQUE



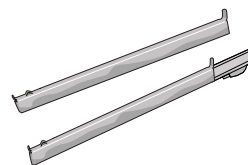
## LÈCHEFRITE



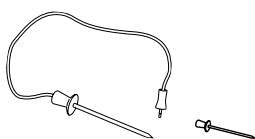
## PLAQUE DE CUISSON



## GRILLES COULISSANTES (UNIQUEMENT DANS CERTAINS MODÈLES)



## SONDE À VIANDE (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.

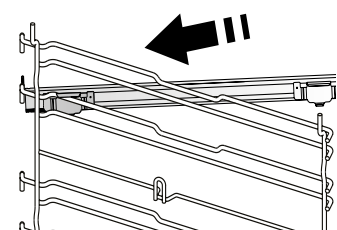
## INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.

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

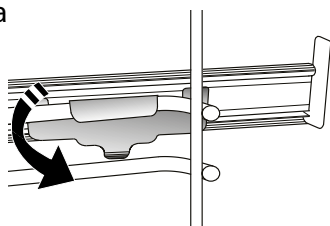
## INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)

Enlevez les supports de grille du four et enlevez la protection de plastique des grilles coulissantes.



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

Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles ne bougent pas. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



Veuillez noter : Les grilles coulissantes peuvent être installées au niveau de votre choix.

## ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

. Pour enlever les supports de grille, soulevez les supports et sortez délicatement la partie inférieure de son appui : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.

. Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.

# FONCTIONS



## CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



## GRIL

Pour cuire des biftecks, 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 métallique.



## CHALEUR PULSÉE

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



## CONVECTION FORCÉE

Pour la cuisson de la viande, les gâteaux avec garniture, ou des rôtis farcis aux légumes sur un seul niveau. Cette fonction utilise une circulation d'air délicate et intermittente pour éviter que les aliments ne s'assèchent trop.



## FONCTIONS 6<sup>TH</sup> SENSE



## RAGOÛT

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour les pâtes.



## VIANDES

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour la viande. Cette fonction active de façon intermittente le ventilateur à basse vitesse pour empêcher les aliments de trop sécher.



## CUISSON GROSSE PIÈCE

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



## PAIN

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pain.



## PIZZA

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pizza.



## GÂTEAUX

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de gâteau.



## FONCTIONS SPÉCIALES



## PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

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



## TURBO GRILL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôtis, 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. Le tournebroche (selon le modèle) peut être utilisé avec cette fonction.



## ÉCO CHALEUR PULSÉE\*

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. 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.



## MAINTIEN AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.



## LEVAGE DE LA PÂTE

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



## SMART CLEAN

(UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

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.

\* Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65/2014



# UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

## 1. RÉGLER 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 pour régler l'heure et appuyez sur pour confirmer.



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

Veillez 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. RÉGLAGES

Au besoin, vous pouvez changer les unités de mesure par défaut, la température (°C), et le courant nominal (16 A).

Avec le four éteint, appuyez sur pour au moins 5 secondes.



Tournez le bouton de sélection pour sélectionner l'unité de mesure, appuyez ensuite sur pour confirmer.



Tournez le bouton de sélection pour sélectionner le courant nominal, appuyez ensuite sur pour confirmer.

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

## 3. CHAUFFER LE FOUR

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

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlever les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlever les accessoires qui se trouvent à 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 directives pour régler correctement la fonction.

Veillez noter : Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

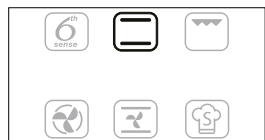
# UTILISATION QUOTIDIENNE

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

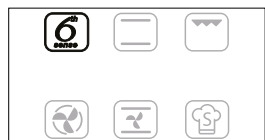
Lorsque le four est éteint, seul l'heure est affichée à l'écran. Appuyez sur pour allumer le four.

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.

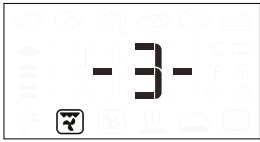
L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

### TEMPÉRATURE/NIVEAU DE LA GRILLE



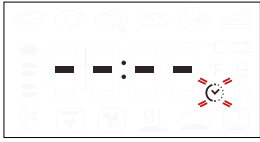
Lorsque le voyant °C/°F clignote à l'écran, tournez le bouton pour changer la valeur, appuyez ensuite sur pour confirmer et modifier les réglages suivants (lorsque possible).

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



Veillez noter : Une fois la fonction en cours, vous pouvez changer la température ou le niveau du gril 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.

Vous n'avez pas à régler le temps de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : Appuyer 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.

Veillez 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 changer le temps de fin de cuisson, l'écran affiche l'heure prévue de la fin de la cuisson pour la fonction, et le voyant clignote.



Au besoin, tournez le bouton de réglage pour régler l'heure de fin de cuisson désirée, appuyez ensuite sur pour confirmer et lancez la fonction.

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



Veillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage. Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués sur le tableau de cuisson.

Pendant la période d'attente, vous pouvez utiliser le bouton pour changer le temps de fin de cuisson programmée.

Appuyez sur ou pour changer la température et le temps de cuisson. Appuyez sur pour confirmer lorsque vous avez terminé.

Veillez noter : Le démarrage différé de la fonctionnalité n'est pas disponible pour les fonctions Grill et Turbo-grill.

### 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 et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée.



À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, refermez la porte et commencez la cuisson en appuyant sur .

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter 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.



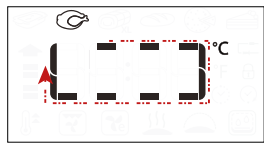
Pour prolonger le temps de cuisson sans changer les réglages, tournez le bouton pour choisir un nouveau temps de cuisson et appuyez sur .

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

### RÉTABLISSEMENT DE LA TEMPÉRATURE

Si la température à l'intérieur du four diminue lors du cycle de cuisson à cause de l'ouverture de la porte, une fonction spéciale s'active automatiquement pour rétablir la température initiale.

Pendant que la température se rétablit, l'écran affiche l'image d'un «serpent» jusqu'au rétablissement de la température réglée.



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.

## . FONCTIONS SPÉCIALES

### SMART CLEAN

Pour activer la fonction « Smart Clean », avec le four froid, distribuer 200 ml d'eau sur le fond de la cavité du four, puis fermer la porte du four.

Accédez les fonctions spéciales  et tournez le bouton pour sélectionner  à partir du menu, appuyez ensuite sur  pour confirmer.

Appuyez sur  pour lancer immédiatement le cycle de nettoyage, ou appuyez sur  pour régler l'heure de fin/départ différé.

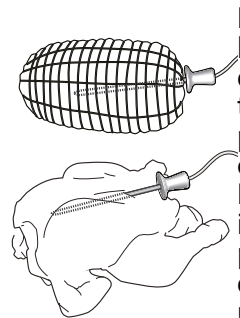
À la fin du cycle, laissez le four refroidir et enlevez toute l'eau résiduelle dans le four. Nettoyez en utilisant une éponge humidifiée avec de l'eau chaude (le nettoyage pourrait être compromis si vous attendez plus de 15 minutes).

Veuillez noter : La durée et la température du cycle de nettoyage ne peuvent pas être réglées

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

La sonde à viande fournie permet de mesurer la température interne exacte des aliments pendant la cuisson.

La sonde à viande est autorisée uniquement dans certaines fonctions de cuisson (Traditionnel, Chaleur pulsée, Convection forcée, Turbo Grill, 6<sup>th</sup> Sense Viandes et 6<sup>th</sup> Sense Maxicooking ).



Il est très important de bien placer la sonde pour obtenir des résultats de cuisson parfaits. Insérer la sonde totalement dans la partie la plus pulpeuse de la viande, en évitant les os et les parties grasses.

Pour la volaille, la sonde doit être insérée sur les côtés, au milieu de la poitrine, en veillant à ce que le bout de la sonde n'aboutisse pas dans une partie creuse. Si l'épaisseur de la viande est irrégulière, contrôler

qu'elle est cuite correctement avant de la retirer du four. Brancher l'extrémité de la sonde dans le trou situé sur la paroi droite de la cavité du four.

Quand la sonde à viande est insérée dans la cavité du four, un signal sonore est activé et l'écran présente l'icône et la température à atteindre.

Si la sonde à viande est insérée pendant la sélection d'une fonction, l'écran passe à la température cible par défaut de la sonde à viande.



Appuyez sur  pour démarrer les réglages. Tournez le bouton pour régler la température cible de la sonde à viande. Appuyez sur  pour confirmer. Tournez le bouton pour régler la température de la cavité du four.



Appuyez sur  ou  pour confirmer et démarrez le cycle de cuisson.

Pendant le cycle de cuisson, l'écran affiche la température cible de la sonde à viande. Quand la viande atteint la température cible établie, le cycle de cuisson s'arrête et l'écran affiche « Fin ».

Pour redémarrer le cycle de cuisson à partir de « Fin », en tournant il est possible d'ajuster la température cible du thermomètre cible comme indiqué ci-dessus. Appuyez sur  ou  pour confirmer et redémarrer le cycle de cuisson.

Veuillez noter : pendant le cycle de cuisson avec une sonde à viande, il est possible de tourner pour changer la température cible de la sonde à viande. Appuyez sur  pour ajuster la température de la cavité du four.

La sonde à viande peut être insérée à n'importe quel moment, même pendant un cycle de cuisson. Dans ce cas, il est nécessaire de régler de nouveau les paramètres de la fonction de cuisson.

Si la sonde à viande est incompatible avec une fonction, le four éteint le cycle de cuisson et émet un signal sonore d'alerte. Dans ce cas, débrancher la sonde à viande ou appuyez sur  pour régler une autre fonction. Le démarrage différé et la phase de préchauffage ne sont pas compatibles avec la sonde à viande.

## . VERROUILLAGE DES TOUCHES

Pour verrouiller les touches, appuyez sur  pour 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 .

# CONSEILS UTILES

## COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

## CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

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

## VIANDES

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 dans le plat et d'arroser la viande durant 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 dans le four 10 à 15 minutes ou enveloppez-le dans du 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 de brûler la viande sur les côtés, abaissez la grille pour éloigner la nourriture du grill. 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

Cuire 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 la cuisson sur plusieurs grilles, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et décalez les moules à gâteau sur les grilles de manière à favoriser la circulation 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, le gâteau est cuit.

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

Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide ou mélanger la pâte plus délicatement. Pour les desserts avec une garniture moelleuse (comme les gâteaux au fromage ou les tartes aux fruits) utilisez la fonction « Convection forcée ». Si le fond de la tarte est trop humide, descendez la plaque et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

## 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 LA PÂTE

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

# TABLEAU DE CUISSON

| RECETTE                                                                  | FONCTION                                                                            | PRÉCHAUFFER | TEMPÉRATURE (°C) | TEMPS DE CUISSON (Min) | NIVEAU ET ACCESSOIRES                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gâteaux à pâte levée / Manqués</b>                                    |    | -           | 170              | 30 - 50                | 2<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                          |    | Oui         | 160              | 30 - 50                | 2<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                          |    | Oui         | 160              | 30 - 50                | 4 1<br>                                                                                              |
| <b>Gâteaux fourrés</b><br>(gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes) |    | -           | 160 - 200        | 30 - 85                | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                          |    | Oui         | 160 - 200        | 35 - 90                | 4 1<br>                                                                                              |
| <b>Cookies / Petits gâteaux</b>                                          |    | -           | 160 - 170        | 20 - 40                | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                          |    | Oui         | 150 - 160        | 20 - 40                | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                          |    | Oui         | 150 - 160        | 20 - 40                | 4 1<br>                                                                                              |
| <b>Chouquettes</b>                                                       |    | -           | 180 - 200        | 30 - 40                | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                          |    | Oui         | 180 - 190        | 35 - 45                | 4 1<br>                                                                                              |
|                                                                          |    | Oui         | 180 - 190        | 35 - 45*               | 5 3 1<br>         |
| <b>Meringues</b>                                                         |    | Oui         | 90               | 110 - 150              | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                          |    | Oui         | 90               | 130 - 150              | 4 1<br>                                                                                              |
|                                                                          |  | Oui         | 90               | 140 - 160*             | 5 3 1<br>   |
| <b>Pizza</b> (Mince, épaisse, focaccia)                                  |  | -           | 220 - 250        | 20 - 40                | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                                          |  | Oui         | 220 - 240        | 20 - 40                | 4 1<br>                                                                                          |
|                                                                          |  | Oui         | 220 - 240        | 25 - 50*               | 5 3 1<br>   |
| <b>Pain</b> 0,5 kg                                                       |  | -           | 180 - 220        | 50 - 70                | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
| <b>Petit pain</b>                                                        |  | -           | 180 - 220        | 30 - 50                | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
| <b>Pain</b>                                                              |  | Oui         | 180 - 220        | 30 - 60                | 4 1<br>                                                                                          |
| <b>Pizza congelée</b>                                                    |  | -           | 250              | 10 - 20                | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                                          |  | Oui         | 250              | 10 - 20                | 4 1<br>                                                                                          |
| <b>Tourtes</b><br>(tourte aux légumes, quiche)                           |  | Oui         | 180 - 190        | 45 - 60                | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                                          |  | Oui         | 180 - 190        | 45 - 60                | 4 1<br>                                                                                          |
|                                                                          |  | Oui         | 180 - 190        | 45 - 70*               | 5 3 1<br>   |
| <b>Vol-au-vent/Feuilletés</b>                                            |  | Oui         | 190 - 200        | 20 - 30                | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                                          |  | Oui         | 180 - 190        | 20 - 40                | 4 1<br>                                                                                          |
|                                                                          |  | Oui         | 180 - 190        | 20 - 40*               | 5 3 1<br>   |
| <b>Lasagnes/Flans</b>                                                    |  | -           | 190 - 200        | 40 - 65                | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
| <b>Pâtes au four/Cannellonis</b>                                         |  | -           | 190 - 200        | 25 - 45                | 3<br>                                                                                                                                                                                 |

| RECETTE                                                                                                    | FONCTION | PRÉCHAUFFER | TEMPÉRATURE (°C)    | TEMPS DE CUISSON (Min) | NIVEAU ET ACCESSOIRES |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------|---------------------|------------------------|-----------------------|
| <b>Agneau / Veau / Bœuf / Porc</b> 1 kg                                                                    |          | -           | 190 - 200           | 60 - 90                | 3                     |
| <b>Rôti de porc avec couenne</b> 2 kg                                                                      |          | -           | 170                 | 110 - 150              | 2                     |
| <b>Poulet / Lapin / Canard</b> 1 kg                                                                        |          | -           | 200 - 230           | 50 - 80 **             | 3                     |
| <b>Dinde / Oie</b> 3 kg                                                                                    |          | -           | 190 - 200           | 90 - 150               | 2                     |
| <b>Poisson au four / en papillote</b><br>(filet, entier)                                                   |          | Oui         | 180 - 200           | 40 - 60                | 3                     |
| <b>Légumes farcis</b><br>(tomates, courgettes, aubergines)                                                 |          | Oui         | 180 - 200           | 50 - 60                | 2                     |
| <b>Rôtie</b>                                                                                               |          | -           | 3 (Élevée)          | 3 - 6                  | 5                     |
| <b>Filets de poisson / biftecks</b>                                                                        |          | -           | 2 (Moy)             | 20 - 30***             | 4 3                   |
| <b>Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers</b>                                                  |          | -           | 2 - 3 (Moy – Haute) | 15 - 30***             | 5 4                   |
| <b>Poulet rôti</b> 1 - 1,3 kg                                                                              |          | -           | 2 (Moy)             | 55 - 70**              | 2 1                   |
| <b>Rosbif saignant</b> 1kg                                                                                 |          | -           | 2 (Moy)             | 35 - 50**              | 3                     |
| <b>Cuisse d'agneau / Jarrets</b>                                                                           |          | -           | 2 (Moy)             | 60 - 90**              | 3                     |
| <b>Pommes de terre rôties</b>                                                                              |          | -           | 2 (Moy)             | 35 - 55**              | 3                     |
| <b>Gratin de légumes</b>                                                                                   |          | -           | 3 (élevée)          | 10 - 25                | 3                     |
| <b>Repas complet : Tarte aux fruits</b><br>(niveau 5)/ <b>lasagne</b> (niveau 3)/ <b>viande</b> (niveau 1) |          | Oui         | 190                 | 40 - 120*              | 5 3 1                 |
| <b>Lasagnes &amp; Viandes</b>                                                                              |          | Oui         | 200                 | 50 - 120*              | 4 1                   |
| <b>Viandes &amp; Pommes de terre</b>                                                                       |          | Oui         | 200                 | 45 - 120*              | 4 1                   |
| <b>Poisson &amp; légumes</b>                                                                               |          | Oui         | 180                 | 30 - 50                | 4 1                   |
| <b>Rôtis farcis</b>                                                                                        |          | -           | 200                 | 80 - 120*              | 3                     |
| <b>Morceaux de viande</b><br>(lapin, poulet, agneau)                                                       |          | -           | 200                 | 50 - 120*              | 3                     |

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

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

\*\*\* Tourner les aliments à mi-cuisson

Veuillez noter : La fonction GÂTEAUX 6th Sense utilise les éléments chauffants supérieur et inférieur uniquement, sans circulation de chaleur pulsée. Elle n'a pas besoin de préchauffage.

| FONCTIONS              |                      |                                                              |                                                                            |                                |                                   |                    |
|------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|--------------------|
|                        | Convection naturelle | Gril                                                         | Turbo Gril                                                                 | Chaleur pulsée                 | Convection forcée                 | Éco Chaleur pulsée |
| FONCTIONS AUTOMATIQUES |                      |                                                              |                                                                            |                                |                                   |                    |
|                        | Ragoût               | Viandes                                                      | Cuisson grosse pièce                                                       | Pain                           | Pizza                             | Gâteaux            |
| ACCESSOIRES            |                      |                                                              |                                                                            |                                |                                   |                    |
|                        | Grille métallique    | Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique | Lèchefrite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique | Lèchefrite / Plaque de cuisson | Lèchefrite contenant 500 ml d'eau |                    |



# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Assurez-vous que le four ait refroidi avant tout entretien ou nettoyage.**

**N'utilisez pas de nettoyeur à 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 avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'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.

- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- Utilisez la fonction "Smart Clean" pour un meilleur nettoyage des surfaces internes. (le cas échéant).
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.
- L'élément chauffant supérieur du gril peut être baissé pour nettoyer la paroi supérieure du four.

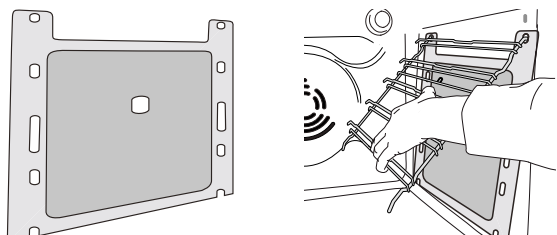
## ACCESSOIRES

Faire tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle après les avoir utilisés ; utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

## NETTOYER LES PANNEAUX CATALYTIQUES

(UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

Ce four est équipé d'un revêtement catalytique qui facilite le nettoyage du compartiment de cuisson grâce à son enduit auto-nettoyant qui est hautement poreux et capable d'absorber la graisse et la saleté. Ces panneaux sont ajustés sur les supports de grille : Lorsque vous remplacez et réinstallez les supports de grille, assurez-vous que les crochets du haut sont insérés dans les trous correspondants sur les panneaux.



Pour profiter au maximum des propriétés auto-nettoyantes des panneaux catalytiques, nous vous conseillons de chauffer le four à 200 °C pour environ une heure en utilisant la fonction « Convection forcée ». Le four doit être vide durant cette opération. Laissez ensuite le four refroidir avant d'enlever les résidus d'aliments qui restent avec une éponge non abrasive.

Veuillez noter : Les produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs, les brosses dures, les tampons à récurer, ou les aérosols pour four pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés auto-nettoyantes.

Veuillez contacter notre Service Après-vente si vous avez besoin de panneaux de remplacement.

## REEMPLACER L'AMPOULE

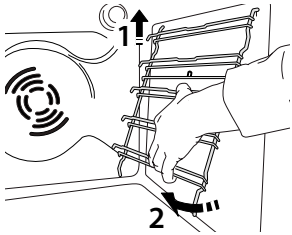
1. Débranchez le four.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veuillez noter: Utilisez uniquement des ampoules à halogène de 20- 40W/230 ~ V type G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

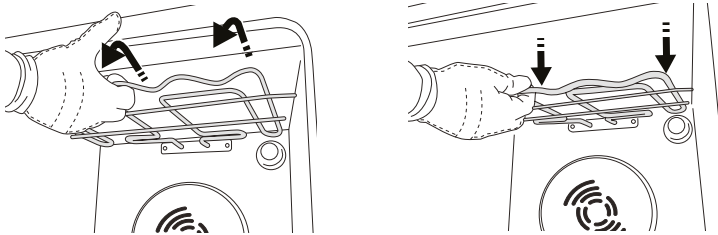
- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

## ABAISSER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

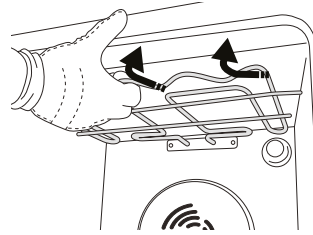
1. Enlevez les supports de grille latéraux.



2. Tirez légèrement sur l'élément chauffant et abaissez-le.

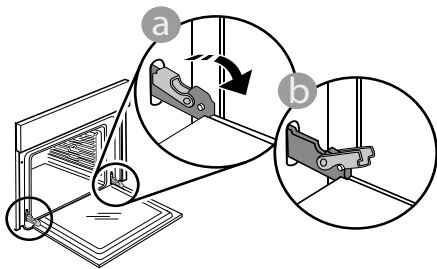


3. Pour remettre l'élément chauffant en place, soulevez-le en le tirant légèrement vers vous. Assurez-vous qu'il repose sur les supports latéraux prévus à cet effet.

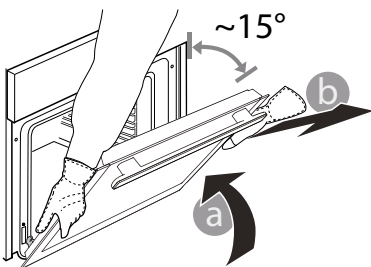


## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.  
2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée.

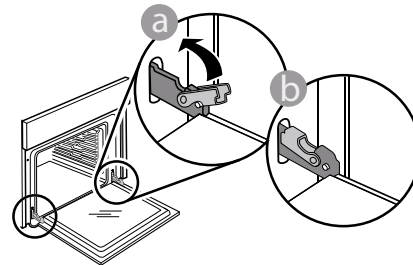


Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

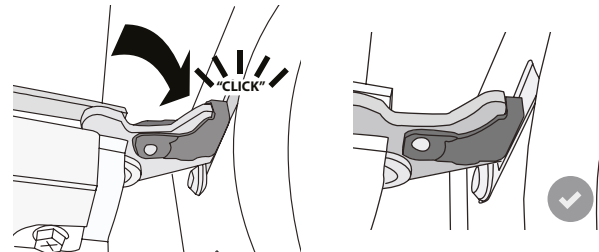


3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

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



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



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

# GUIDE DE DÉPANNAGE

| Problème                                                                 | Cause probable                                                     | Solution                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le four ne fonctionne pas.                                               | Coupure de courant.<br>Débranchez de<br>l'alimentation principale. | Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de<br>courant et que le four est bien branché.<br>Éteignez puis rallumez le four pour voir si le<br>problème persiste. |
| L'écran affiche la lettre<br>« F » suivi d'un numéro ou<br>d'une lettre. | Problème de logiciel.                                              | Prenez en note le numéro qui suit la lettre<br>« F » et contactez le Service Après-vente le<br>plus près.                                                    |
| L'écran indique un texte<br>difficile à lire et semble<br>cassé.         | Une autre langue est<br>paramétrée.                                | Contactez votre Centre de service après-<br>vente le plus proche.                                                                                            |

## FICHE TECHNIQUE

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) La fiche technique de l'appareil, incluant les taux d'efficacité énergétique, peuvent être téléchargées sur notre site Web Whirlpool **docs.whirlpool.eu**

## COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

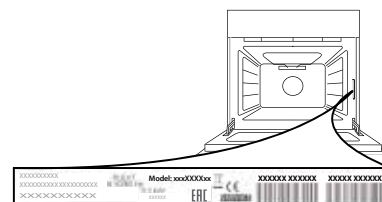
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web **docs.whirlpool.eu** (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> Une autre façon est de contacter notre Service Après-vente.

## CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie. Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes disponibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



# GUIDA RAPIDA



## GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

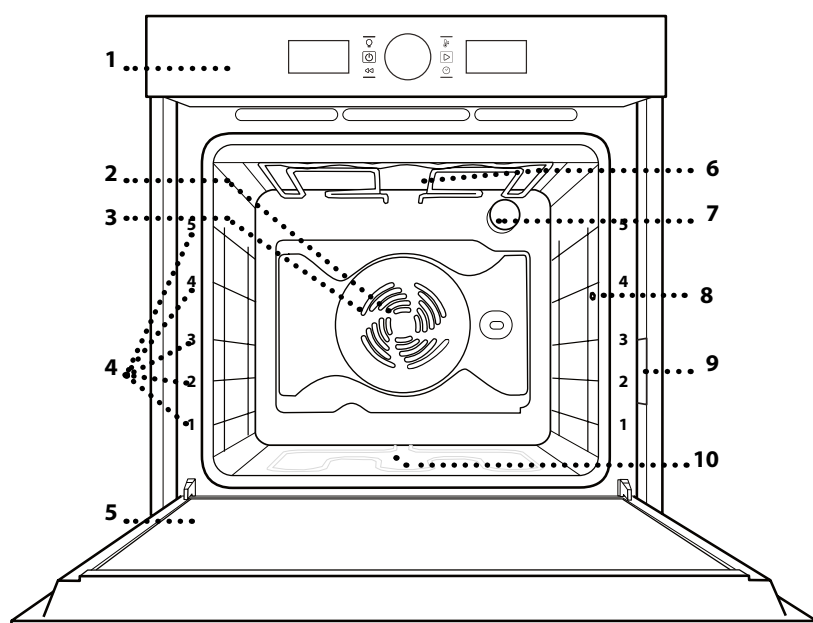
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) e seguire la procedura indicata sul retro.

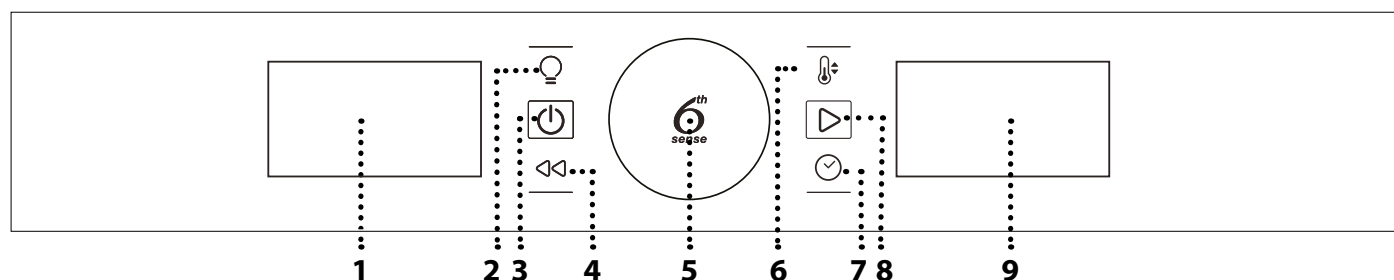
**!** Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

## DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola
3. Resistenza circolare (non visibile)
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
5. Porta
6. Resistenza superiore / grill
7. Lampada
8. Punto di inserimento della sonda carne (se in dotazione)
9. Targhetta matricola (da non rimuovere)
10. Resistenza inferiore (non visibile)

## PANNELLO COMANDI



### 1. PARTE SINISTRA DEL DISPLAY

#### 2. LUCE

Per accendere/spegnere la lampadina.

#### 3. ON/OFF

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

#### 4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente durante le impostazioni.

### 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 impostare la temperatura.

### 7. TEMPO

Per impostare o modificare l'orologio e regolare il tempo di cottura.

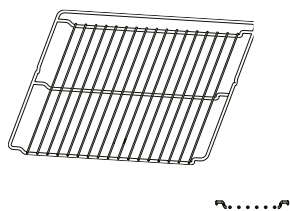
### 8. AVVIO

Per avviare le funzioni, confermando i valori impostati.

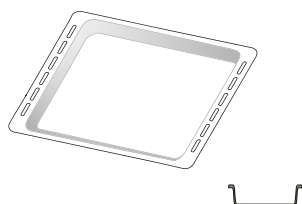
### 9. PARTE DESTRA DEL DISPLAY

# ACCESSORI

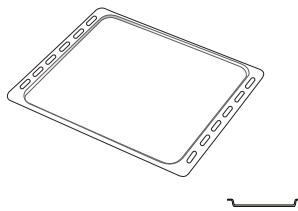
## GRIGLIA



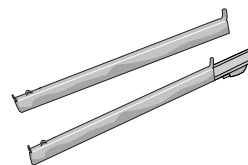
## LECCARDA



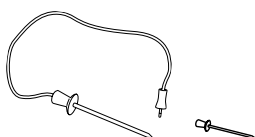
## TEGLIA



## GUIDE SCORREVOLI (SOLO IN ALCUNI MODELLI)



## TERMOSONDA (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 Clienti.

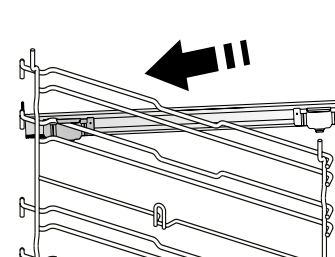
### INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

Gli altri accessori, come la leccarda o la piastra dolci, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

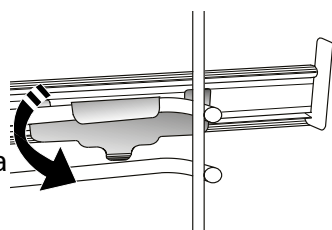
### MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.



Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa; abbassare in posizione l'altra clip.

Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.



Note: le guide scorrevoli possono essere montate su qualsiasi livello.

### TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

**Per togliere le griglie,** sollevare le griglie prima di scostare la parte inferiore dalle proprie sedi: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.

**Per rimontare le griglie,** inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

# FUNZIONI



## STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



## GRILL

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, 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.



## TERMOVENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura. La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.



## VENTILATO

Per cuocere carni, torte ripiene o verdure ripiene su un solo ripiano. Questa funzione utilizza una ventilazione discontinua e delicata, che previene l'eccessiva disidratazione delle pietanze.



## FUNZIONI 6<sup>TH</sup> SENSE



## PRIMI PIATTI

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per le pietanze a base di pasta.



## CARNE

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per le carni. Questa funzione attiva a intermittenza la ventola a bassa velocità per evitare che i cibi si seccino eccessivamente.



## MAXI COOKING

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per tagli di carne di grandi dimensioni (oltre 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.



## PANE

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pane.



## MULTICRISP

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pizza.



## TORTE DOLCI

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per torte di qualsiasi tipo.



## FUNZIONI SPECIALI



## PRERISCALDAMENTO RAPIDO

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



## TURBO GRILL

Per arrostiti grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). 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. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, se presente.



## ECO TERMOVENTILATO\*

Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. 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.



## MANTENERE IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.



## LIEVITAZIONE

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



## SMART CLEAN

(SOLO IN ALCUNI MODELLI)

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.

\* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014



# 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, e premere per confermare.



Sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti: ruotare la manopola per impostare i minuti e premere per confermare.

Note: per modificare successivamente l'ora, a forno spento tenere premuto per almeno 1 secondo e ripetere le operazioni sopra descritte.

Dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

## 2. IMPOSTAZIONI

Se necessario, è possibile modificare le impostazioni predefinite per l'unità di misura della temperatura e l'intensità della corrente elettrica (°C e 16 A).

A forno spento, tenere premuto per almeno 5 secondi.



Ruotare la manopola per selezionare l'unità di misura, quindi premere per confermare.



Ruotare la manopola per indicare l'assorbimento di potenza, quindi premere per confermare.

Note: il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di capacità superiore a 3 kW (16 A): nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire il valore (13 A).

## 3. RISCALDARE IL 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 1 ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato"). Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

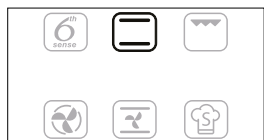
Note: è opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

# 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 aver selezionato la funzione desiderata, è possibile modificare i valori. Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare.

### TEMPERATURA / LIVELLO GRILL



Quando l'icona °C/°F lampeggia sul display, ruotare la manopola per modificare il valore, quindi premere per confermare e procedere con le impostazioni seguenti, per tutti i valori che è possibile regolare.

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.

È possibile non impostare il tempo di cottura per gestire la cottura manualmente: 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.

#### IMPOSTARE L'ORA DI FINE COTTURA/ (AVVIO RITARDATO)

In molte funzioni, una volta impostato un tempo di cottura, è possibile posticipare l'avvio, programmando l'ora di fine.

Dove possibile modificare l'ora di fine, il display mostra l'ora di fine della funzione prevista mentre l'icona lampeggia.



Se necessario, ruotare la manopola per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere per confermare, attivando la funzione.

Inserire il cibo 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: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

Durante il tempo di attesa, è possibile utilizzare la manopola per regolare l'ora di fine programmata.

Premere o per modificare i valori impostati rispettivamente di temperatura e tempo di cottura: una volta modificati, premere per confermare.

Note: Il ritardo di avvio della funzionalità non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

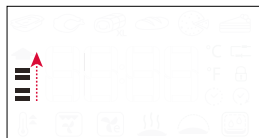
### 3. AVVIARE LA FUNZIONE

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

Tenere premuto per interrompere in ogni momento la funzione attivata.

### 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, chiudere la porta e procedere alla cottura premendo .

Note: introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura.

Aperto la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

Il tempo di cottura impostato non prevede la fase di preriscaldamento.

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

### 5. FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine di una cottura.

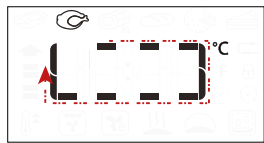


Per prolungare la cottura mantenendo i valori impostati, ruotare la manopola per impostare un nuovo tempo di cottura e premere .

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

### RECUPERO TEMPERATURA

Se, durante un ciclo di cottura automatico, la temperatura all'interno del forno si abbassa a causa dell'apertura della porta, una speciale funzione ripristina automaticamente la temperatura originale. Durante il ripristino della temperatura, il display mostra un'animazione a "serpente" fino al ripristino della temperatura impostata.



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

## . FUNZIONI SPECIALI

### SMART CLEAN

Per attivare la funzione "Smart Clean", a forno freddo versare 200 ml d'acqua sul fondo della cavità e quindi chiudere la porta.

Accedere alle funzioni speciali e ruotare la manopola per selezionare dal menu. Quindi premere per confermare.

Premere per avviare subito il ciclo di pulizia, oppure premere per impostare l'ora di fine o l'avvio ritardato.

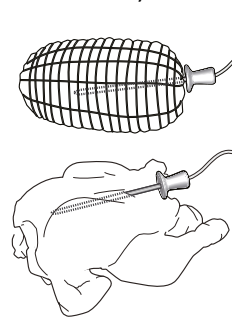
Alla fine del ciclo, lasciare raffreddare il forno, rimuovere l'acqua residua e pulire con una spugna inumidita con acqua calda (la pulizia può risultare meno efficace se si aspetta per più di 15 minuti).

Note: La durata e la temperatura del ciclo di pulizia non possono essere impostate.

## . USO DELLA SONDA CARNE (SE PRESENTE)

La sonda carne in dotazione permette di misurare l'esatta temperatura interna degli alimenti durante la cottura.

La sonda carne può essere utilizzata solo con alcune funzioni di cottura (Statico, Termoventilato, Ventilato, TurboGrill, 6th Sense Carne e 6th Sense Maxicooking).



È molto importante posizionare accuratamente la sonda per ottenere risultati di cottura perfetti. Inserire la sonda a fondo nella parte più carnosa, evitando ossa e parti grasse.

Per il pollame, la sonda va inserita trasversalmente, al centro del petto, evitando che la punta finisca in una parte cava. Se la carne ha uno spessore molto irregolare, controllare che sia cotta

al punto desiderato prima di estrarla dal forno. Inserire l'estremità della sonda nel foro situato sulla parete interna destra del forno.

Quando la sonda carne viene inserita nel forno, viene emesso un segnale acustico e il display mostra l'icona e la temperatura desiderata.

Se la sonda carne viene inserita durante la selezione di una funzione, l'indicazione del display cambia per mostrare la temperatura impostata per la sonda.



Premere per iniziare l'impostazione dei valori. Ruotare la manopola per impostare la temperatura desiderata per la sonda. Premere per confermare. Ruotare la manopola per impostare la temperatura interna del forno.



Premere o per confermare e avviare il ciclo di cottura.

Durante il ciclo di cottura, il display mostra la temperatura impostata per la sonda. Quando la carne raggiunge la temperatura impostata, il ciclo di cottura si interrompe e sul display compare l'indicazione "End" (Fine).

Per riavviare il ciclo di cottura dopo la comparsa dell'indicazione "End", ruotare la manopola per regolare la temperatura della sonda come descritto in precedenza. Premere o per confermare e riavviare il ciclo di cottura.

Note: durante un ciclo di cottura con la sonda carne, è possibile ruotare la manopola per cambiare la temperatura della sonda. Premere per regolare la temperatura interna del forno.

La sonda carne può essere inserita in qualunque momento, anche durante un ciclo di cottura. In questo caso, sarà necessario reimpostare i parametri della funzione di cottura. Se la sonda carne non è compatibile con la funzione prescelta, il forno interromperà il ciclo di cottura e sarà emesso un segnale acustico. In questo caso, scollegare la sonda carne o premere per impostare un'altra funzione. L'avvio ritardato e la fase di preriscaldamento non sono compatibili con l'uso della sonda.

## . BLOCCO A CHIAVE

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 ogni momento premendo .

# CONSIGLI UTILI

## COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura iniziano dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

## COTTURA DI CIBI DIVERSI CONTEMPORANEAMENTE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con 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 quando necessario.

## DESSERT

Cuocere i dolci delicati con la funzione "Statico" 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 sulle griglie in modo disallineato, al fine di 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 uniformemente su tutti i 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 dolci con guarnitura succosa (torte al formaggio o con frutta) richiedono la funzione "Ventilato". Se il fondo della torta risulta troppo umido, 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 di 1 kg di impasto per pizza è di circa un'ora.

# TABELLA DI COTTURA

| RICETTA                                                            | FUNZIONE                                                                            | PRERISC. | TEMPERATURA (°C) | TEMPO COTTURA (Min.) | LIVELLO E ACCESSORI                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Torte lievitate / Pan di Spagna</b>                             |    | -        | 170              | 30 - 50              | 2<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                    |    | Sì       | 160              | 30 - 50              | 2<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                    |    | Sì       | 160              | 30 - 50              | 4 1<br>                                                                                              |
| <b>Torte ripiene</b><br>(torta di ricotta, strudel, torta di mele) |    | -        | 160 - 200        | 30 - 85              | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                    |    | Sì       | 160 - 200        | 35 - 90              | 4 1<br>                                                                                              |
| <b>Biscotti / Crostatine</b>                                       |    | -        | 160 - 170        | 20 - 40              | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                    |    | Sì       | 150 - 160        | 20 - 40              | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                    |    | Sì       | 150 - 160        | 20 - 40              | 4 1<br>                                                                                              |
| <b>Bignè</b>                                                       |    | -        | 180 - 200        | 30 - 40              | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                    |    | Sì       | 180 - 190        | 35 - 45              | 4 1<br>                                                                                              |
|                                                                    |    | Sì       | 180 - 190        | 35 - 45*             | 5 3 1<br>         |
| <b>Meringhe</b>                                                    |    | Sì       | 90               | 110 - 150            | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                    |    | Sì       | 90               | 130 - 150            | 4 1<br>                                                                                              |
|                                                                    |  | Sì       | 90               | 140 - 160*           | 5 3 1<br>   |
| <b>Pizza</b> (sottile, alta, focaccia)                             |  | -        | 220 - 250        | 20 - 40              | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                                    |  | Sì       | 220 - 240        | 20 - 40              | 4 1<br>                                                                                          |
|                                                                    |  | Sì       | 220 - 240        | 25 - 50*             | 5 3 1<br>   |
| <b>Pagnotta</b> 0,5 kg                                             |  | -        | 180 - 220        | 50 - 70              | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
| <b>Panini</b>                                                      |  | -        | 180 - 220        | 30 - 50              | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
| <b>Pane</b>                                                        |  | Sì       | 180 - 220        | 30 - 60              | 4 1<br>                                                                                          |
| <b>Pizza surgelata</b>                                             |  | -        | 250              | 10 - 20              | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                                    |  | Sì       | 250              | 10 - 20              | 4 1<br>                                                                                          |
| <b>Torte salate</b><br>(torta di verdura, quiche)                  |  | Sì       | 180 - 190        | 45 - 60              | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                                    |  | Sì       | 180 - 190        | 45 - 60              | 4 1<br>                                                                                          |
|                                                                    |  | Sì       | 180 - 190        | 45 - 70*             | 5 3 1<br>   |
| <b>Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia</b>                    |  | Sì       | 190 - 200        | 20 - 30              | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                                    |  | Sì       | 180 - 190        | 20 - 40              | 4 1<br>                                                                                          |
|                                                                    |  | Sì       | 180 - 190        | 20 - 40*             | 5 3 1<br>   |
| <b>Lasagne/Timballi</b>                                            |  | -        | 190 - 200        | 40 - 65              | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
| <b>Pasta al forno/Cannelloni</b>                                   |  | -        | 190 - 200        | 25 - 45              | 3<br>                                                                                                                                                                                 |

| RICETTA                                                                                                 | FUNZIONE | PRERISC. | TEMPERATURA (°C)        | TEMPO COTTURA (Min.) | LIVELLO E ACCESSORI |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|-------------------------|----------------------|---------------------|
| <b>Agnello / Vitello / Manzo / Maiale</b><br>1 Kg                                                       |          | -        | 190 - 200               | 60 - 90              | 3                   |
| <b>Arrosto di maiale con cotenna</b> 2 kg                                                               |          | -        | 170                     | 110 - 150            | 2                   |
| <b>Pollo / Coniglio / Anatra</b> 1 kg                                                                   |          | -        | 200 - 230               | 50 - 80 **           | 3                   |
| <b>Tacchino / Oca</b> 3 kg                                                                              |          | -        | 190 - 200               | 90 - 150             | 2                   |
| <b>Pesce al forno / al cartoccio</b><br>(filetti, intero)                                               |          | Sì       | 180 - 200               | 40 - 60              | 3                   |
| <b>Verdure ripiene</b><br>(pomodori, zucchine, melanzane)                                               |          | Sì       | 180 - 200               | 50 - 60              | 2                   |
| <b>Toast</b>                                                                                            |          | -        | 3 (Alta)                | 3 - 6                | 5                   |
| <b>Filetti/Tranci di pesce</b>                                                                          |          | -        | 2 (media)               | 20 - 30***           | 4 3                 |
| <b>Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger</b>                                                        |          | -        | 2 - 3<br>(media - alta) | 15 - 30***           | 5 4                 |
| <b>Pollo arrosto</b> 1-1,3 kg                                                                           |          | -        | 2 (media)               | 55 - 70**            | 2 1                 |
| <b>Roast beef al sangue (1 kg)</b>                                                                      |          | -        | 2 (media)               | 35 - 50**            | 3                   |
| <b>Cosciotto d'agnello/Stinco</b>                                                                       |          | -        | 2 (media)               | 60 - 90**            | 3                   |
| <b>Patate arrosto</b>                                                                                   |          | -        | 2 (media)               | 35 - 55**            | 3                   |
| <b>Verdure gratinate</b>                                                                                |          | -        | 3 (Alta)                | 10 - 25              | 3                   |
| <b>Pasto completo: Crostata di frutta</b><br>(Liv. 5) / <b>Lasagna</b> (Liv. 3) / <b>Carne</b> (Liv. 1) |          | Sì       | 190                     | 40 - 120*            | 5 3 1               |
| <b>Lasagne e carne</b>                                                                                  |          | Sì       | 200                     | 50 - 120*            | 4 1                 |
| <b>Carne e patate</b>                                                                                   |          | Sì       | 200                     | 45 - 120*            | 4 1                 |
| <b>Pesce e verdure</b>                                                                                  |          | Sì       | 180                     | 30 - 50              | 4 1                 |
| <b>Arrosti ripieni</b>                                                                                  |          | -        | 200                     | 80 - 120*            | 3                   |
| <b>Tagli di carne</b><br>(coniglio, pollo, agnello)                                                     |          | -        | 200                     | 50 - 120*            | 3                   |

\* Il tempo di cottura è indicativo: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

\*\* Ruotare il cibo a due terzi di cottura se necessario.

\*\*\* Girare gli alimenti a metà cottura.

Note: la funzione 6th Sense "Torte dolci" utilizza solo le resistenze superiore e inferiore, senza ventilazione. Non è richiesto il preriscaldamento del forno.

| FUNZIONI             |              |                                |                                              |                          |                              |                    |
|----------------------|--------------|--------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------|------------------------------|--------------------|
|                      | Statico      | Grill                          | Turbo Grill                                  | Termoventilato           | Ventilato                    | Eco termoventilato |
| FUNZIONI AUTOMATICHE |              |                                |                                              |                          |                              |                    |
|                      | Primi piatti | Carne                          | Maxi Cooking                                 | Pane                     | Pizza                        | Torte dolci        |
| ACCESSORI            |              |                                |                                              |                          |                              |                    |
|                      | Griglia      | Pirofila o tortiera su griglia | Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia | Leccarda / Piastra dolci | Leccarda con 500 ml di acqua |                    |



# PULIZIA E MANUTENZIONE

**Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.**

**Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.**

**Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.**

**Utilizzare guanti protettivi.**

**Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.**

## SUPERFICI ESTERNE

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

## SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Attivare la funzione "Smart Clean" (se presente) per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno.

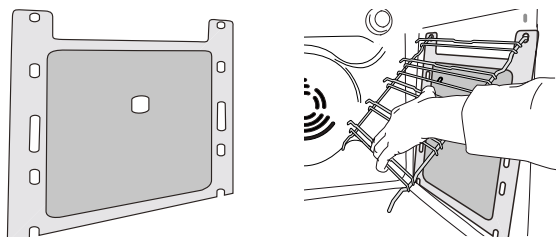
## ACCESSORI

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.

## PULIZIA DEI PANNELLI CATALITICI

(SOLO IN ALCUNI MODELLI)

Questo forno è equipaggiato con degli speciali pannelli catalitici che facilitano la pulizia della cavità grazie a un particolare rivestimento autopulente ad alta porosità, in grado di catturare lo sporco. Questi pannelli sono montati sulle griglie laterali: quando queste vengono rimontate, per un corretto posizionamento, assicurarsi che l'aggancio superiore delle griglie sia infilato negli appositi fori dei pannelli.



Per utilizzare al meglio le proprietà autopulenti, Si consiglia di riscaldare il forno a 200 °C per circa 1 ora utilizzando la funzione "Ventilato". Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Lasciare quindi raffreddare l'apparecchio e infine rimuovere eventuali residui di alimenti con una spugna non abrasiva.

Note: l'uso di detergenti corrosivi o abrasivi, spazzole ruvide, spugne abrasive per pentole o spray per forno possono danneggiare la superficie catalitica, facendole perdere le sue particolari proprietà.

Nel caso fosse necessaria la sostituzione dei pannelli, rivolgersi al Servizio Assistenza.

## SOSTITUIRE LA LAMPADA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitarla di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

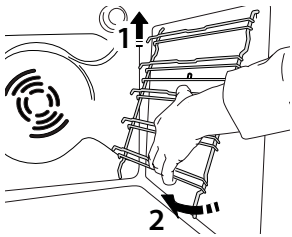
Nota: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

- 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.

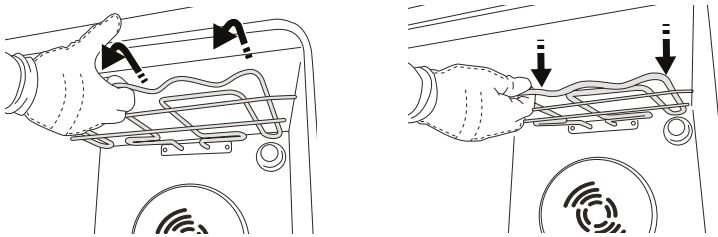
## ABBASSARE LA RESISTENZA SUPERIORE

(SOLO IN ALCUNI MODELLI)

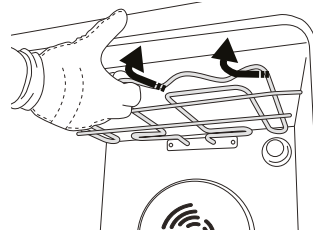
**1.** Rimuovere le griglie laterali.



**2.** Estrarre leggermente la resistenza e abbassarla.



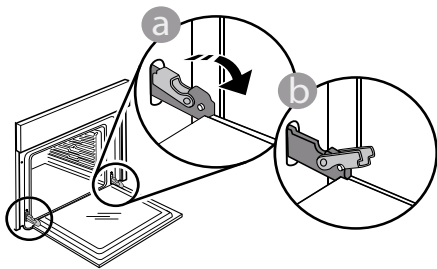
**3.** Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi che poggia sulle apposite sedi laterali.



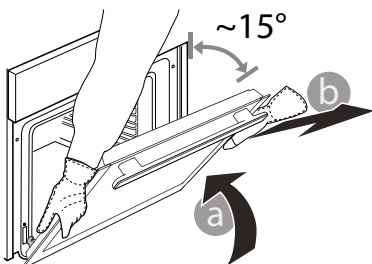
## TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

**1.** Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.

**2.** Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia.

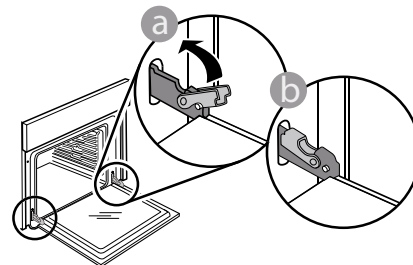


Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

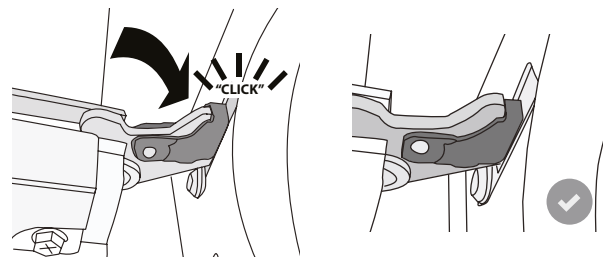


**3.** Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

**4.** Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.



**5.** Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema                                                             | Possibile causa                                                              | Soluzione                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il forno non funziona.                                               | Interruzione di corrente elettrica.<br>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. |
| Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera. | Problema software.                                                           | Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".                                                                     |
| Il display visualizza un testo poco chiaro e sembra essere guasto.   | Un'altra lingua impostata.                                                   | Contatta il Servizio Assistenza Tecnica più vicino.                                                                                                                        |

## SCHEDA TECNICA

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) La scheda tecnica del prodotto con i dati del consumo energetico è scaricabile dal sito web **docs.whirlpool.eu**

## COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

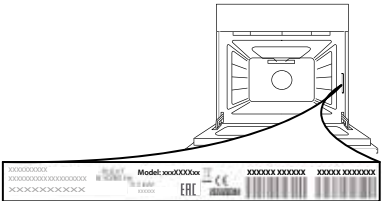
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web **docs.whirlpool.eu** (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

## CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Prima di contattare il Servizio Assistenza, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



# GUIA DE CONSULTA DIÁRIA



## OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO WHIRLPOOL

Para receber mais informações e assistência, registre o seu produto em [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

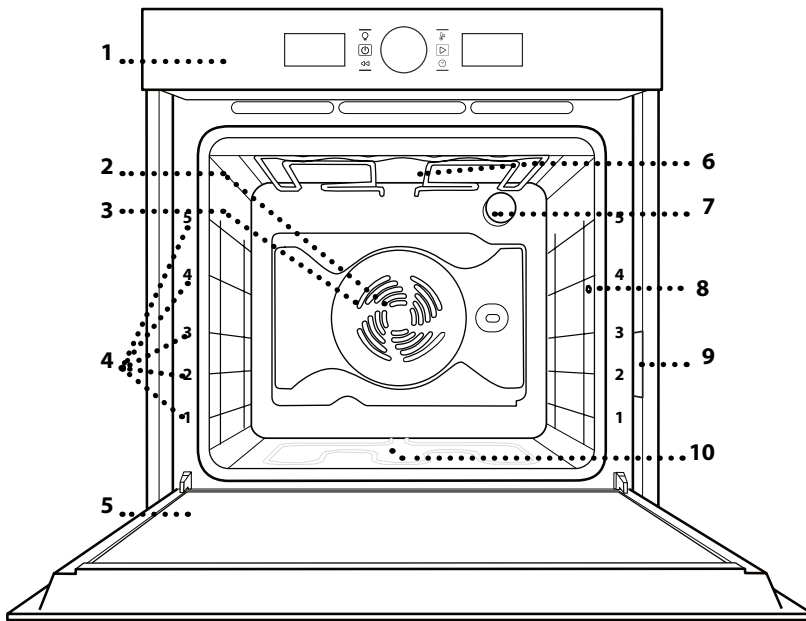


Pode transferir as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção, visitando o nosso website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) e seguindo as instruções no verso do presente guia.



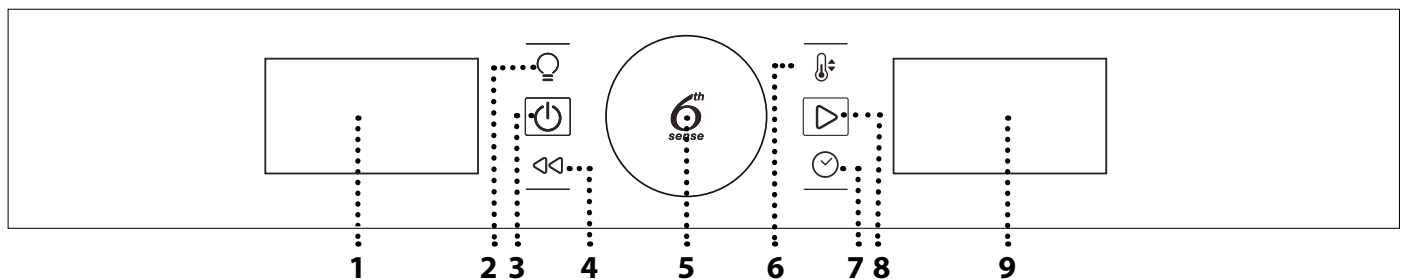
**Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente o guia de Saúde e Segurança.**

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Resistência circular (não visível)
4. Guias de nível (o nível está indicado na parte frontal do forno)
5. Porta
6. Resistência superior/grelhador
7. Lâmpada
8. Ponto de inserção do termómetro de carne (se existente)
9. Placa de identificação (não remover)
10. Resistência inferior (não visível)

## PAINEL DE CONTROLO



### 1. VISOR ESQUERDO

#### 2. LUZ

Para acender/desligar a luz.

#### 3. LIGAR/DESLIGAR

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

#### 4. RETROCEDER

Para regressar ao menu anterior ao configurar definições.

### 5. BOTÃO ROTATIVO/BOTÃO 6TH SENSE

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

### 6. TEMPERATURA

Para definir a temperatura.

### 7. TEMPO

Para definir ou alterar a hora e ajustar o tempo de cozedura.

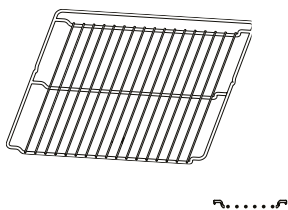
### 8. INICIAR

Para iniciar funções e confirmar definições.

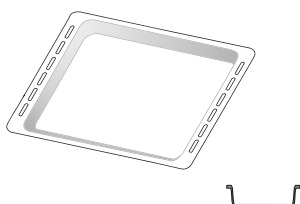
### 9. VISOR DIREITO

# ACESSÓRIOS

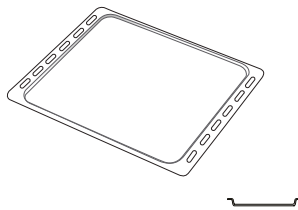
## GRELHA



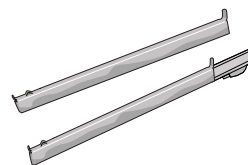
## TABULEIRO COLETOR



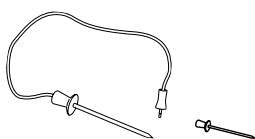
## TABULEIRO PARA ASSAR



## CALHAS DESLIZANTES (APENAS EM ALGUNS MODELOS)



## TERMÓMETRO DE CARNE (APENAS EM ALGUNS MODELOS)



O número de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.  
Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

## INTRODUZIR GRELHAS E OUTROS ACESSÓRIOS

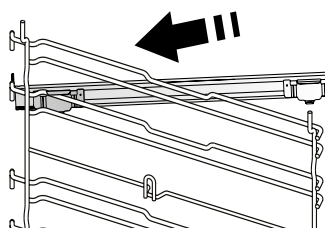
Introduza a grelha na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a extremidade elevada está virada para cima.

Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para pastelaria são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.

## COMO INSTALAR AS CALHAS DESLIZANTES

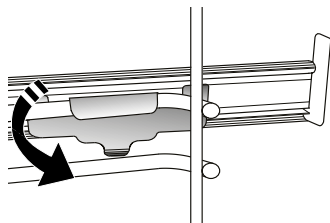
(CASO EXISTAM)

Retire as guias de nível do forno e remova o plástico de proteção das corrediças.



Fixe o encaixe superior da corrediça à guia de nível e faça-a deslizar até parar. Baixe o outro encaixe para o posicionar.

Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível. Assegure-se de que as corrediças se movem livremente. Repita estes procedimentos para a outra guia de nível, no mesmo nível.



Lembre-se: As corrediças podem ser instaladas em qualquer nível.

## RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

. Para retirar as guias de nível, levante as guias e, suavemente, puxe a parte inferior e extraia-a do respetivo suporte: Agora, as guias de nível podem ser retiradas.

. Para repor as guias de nível, comece por inseri-las no suporte superior. Mantendo-as subidas, faça-as deslizar para o interior do compartimento de cozedura e, em seguida, posicione-as no suporte inferior.

# FUNÇÕES



## CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível.



## GRELHADOR

Para grelhar bifés, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.



## AR FORÇADO

Para cozinhar diferentes alimentos, que exijam a mesma temperatura de cozedura, em diferentes níveis (três, no máximo) e em simultâneo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.



## COZEDURA CONVECÇÃO

Para cozinhar carne, fazer bolos com recheios ou assar legumes recheados num único nível. Esta função utiliza uma circulação suave e intermitente do ar para evitar a desidratação excessiva dos alimentos.



## FUNÇÕES 6<sup>TH</sup> SENSE



## GRATINADOS

Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para pratos de massa.



## CARNE

Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para a carne. Esta função ativa de forma intermitente a ventoinha, a baixa velocidade, para evitar que os alimentos sequem em demasia.



## MAXI COZEDURA

A função seleciona automaticamente a melhor temperatura e o melhor modo de cozedura para confecionar peças de carne grandes (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura para que fique dourada de forma homogênea de ambos os lados. É conveniente regá-la com molho esporadicamente para que não seque demasiado.



## PÃO

Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de pão.



## PIZZA

Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de pizza.



## BOLOS DOCES

Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de bolo.



## FUNÇÕES ESPECIAIS



## PRÉ-AQUEC. RÁPIDO

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



## TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável. O espeto (se disponível) pode ser utilizado com esta função.



## AR FORÇADO ECO \*

Para cozinhar peças de carne recheadas e carne fatiada num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente. Quando esta função está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura. Para usar o ciclo ECO e, assim, otimizar o consumo de energia, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozinhados.



## MANUTENÇÃO DO CALOR

Para manter os alimentos quentes e estaladiços depois de cozinhados.



## LEVEDURA

Para obter a fermentação ideal de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.



## SMART CLEAN

(APENAS EM ALGUNS MODELOS)

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de resíduos de sujidade de comida. Verta 200 ml de água na parte inferior da cavidade e ative a função quando o forno estiver frio.

\* Função utilizada como referência para a declaração de eficiência energética, de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014



# PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

## 1. ACERTAR A HORA

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



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



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

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

Poderá ter de acertar novamente a hora após um longo corte de energia.

## 2. DEFINIÇÕES

Se necessário, pode alterar a unidade de medição, a temperatura (°C) e a corrente nominal (16 A) predefinidas.

Com o forno desligado, prima e mantenha premido  durante, pelo menos, 5 segundos.



Rode o botão seletor para selecionar a unidade de medição e, em seguida, prima  para confirmar.



Rode o botão seletor para selecionar a corrente nominal e, em seguida, prima  para confirmar.

Lembre-se: O forno está programado para consumir um nível de energia elétrica compatível com uma rede doméstica de potência superior a 3 kW (16 A): Se a potência que utiliza em sua casa for inferior, terá de reduzir este valor (13 A).

## 3. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal.

Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.

Aqueça o forno a 200 °C durante uma hora, aproximadamente, de preferência utilizando uma função com circulação de ar (por exemplo "Ar forçado" ou "Cozedura convecção").

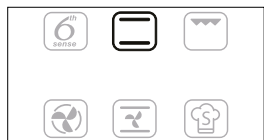
Siga as instruções para programar corretamente a função.

Lembre-se: é aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

## 1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

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



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



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

## 2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições.

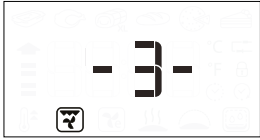
O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas em sequência.

### TEMPERATURA/NÍVEL DO GRILL



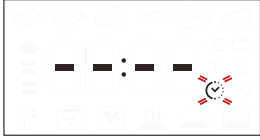
Se o ícone °C/°F estiver a piscar no visor, rode o botão para alterar o valor, em seguida prima  para confirmar e continuar a alterar as definições seguintes (se possível).

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



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

#### DURAÇÃO



Quando o ícone pisca no visor, utilize o botão de ajuste para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima para confirmar.

Não precisa de definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente: Prima para confirmar e iniciar a função. Neste caso, não poderá definir o tempo de fim da cozedura, programando um início atrasado.

Lembre-se: Pode ajustar o tempo de cozedura definido durante a cozedura, premindo : Rode o botão para alterar a hora e prima para confirmar.

#### DEFINIR O TEMPO DE FIM DA COZEDURA/ INÍCIO ATRASADO

Em muitas funções, uma vez definido um tempo de cozedura, pode atrasar o início da função programando o seu tempo de fim.

Quando for possível alterar o tempo de fim, aparece no visor a hora a que se espera a conclusão da função com o ícone a piscar.



Se necessário, rode o botão para definir a hora de fim de cozedura e, em seguida, prima para confirmar e iniciar a função.

Coloque os alimentos no forno e feche a porta: A função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.



Nota: Programar um início diferido da cozedura irá desativar a fase de pré-aquecimento do forno. O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela de cozedura.

Durante o tempo de espera, pode utilizar o botão para alterar o tempo de fim programado.

Prima ou para alterar as definições da temperatura e do tempo de cozedura. Prima para confirmar quando concluir.

Nota: A funcionalidade de atraso de arranque não está disponível para as funções Grill e Turbo Grill.

### 3. ATIVAR UMA FUNÇÃO

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

Pode premir e manter premido , a qualquer momento, para interromper a função que estiver ativa nessa altura.

### 4. PRÉ-AQUECIMENTO

Algumas funções dispõem de uma fase de pré-aquecimento do forno: Uma vez iniciada a função, o visor indica que a fase de pré-aquecimento foi ativada.



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



Neste momento, abra a porta, coloque os alimentos no forno, feche a porta e inicie a cozedura premindo .

Lembre-se: Colocar os alimentos no forno antes de o pré-aquecimento estar concluído pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.

Abriu a porta durante a fase de pré-aquecimento fará com que esta seja interrompida.

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

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

### 5. FIM DA COZEDURA

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

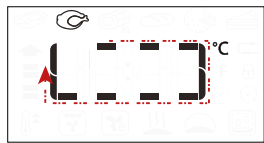


Para aumentar o tempo de cozedura sem alterar as definições, rode o botão para definir um novo tempo de cozedura e prima .

## . FUNÇÕES 6<sup>th</sup> SENSE

### RECUPERAÇÃO DE TEMPERATURA

Se a temperatura no interior do forno baixar durante um ciclo de cozedura por a porta estar aberta, será automaticamente ativada uma função especial para recuperar a temperatura original. Durante a recuperação da temperatura, o visor irá exibir uma animação tipo "cobra" até ter sido alcançada a temperatura definida.



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

## . FUNÇÕES ESPECIAIS

### SMART CLEAN

Para ativar a função "Smart Clean", com o forno frio, distribua 200 ml de água pelo fundo da cavidade do forno e, em seguida, feche a porta do forno.

Aceda às funções especiais e rode o botão seletor para selecionar a partir do menu. Em seguida prima para confirmar.

Prima para iniciar de imediato o ciclo de limpeza ou prima para selecionar o tempo de fim/início programado.

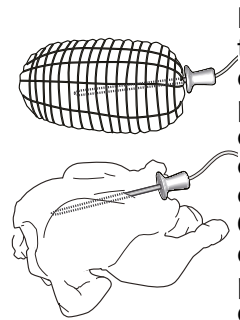
No fim do ciclo, deixe o forno arrefecer e retire qualquer água residual que exista no forno e inicie a limpeza com uma esponja humedecida em água quente (a limpeza poderá não resultar bem se deixar passar mais de 15 minutos).

Lembre-se: Não é possível definir a duração e a temperatura do ciclo de limpeza

## . UTILIZAR O TERMÓMETRO DE CARNE (SE EXISTENTE)

O termómetro de carne fornecido permite medir a temperatura interna exata dos alimentos durante a cozedura.

O termómetro de carne só é permitido em algumas funções de cozedura (Convencional, Ar forçado, Cozedura por convecção, Turbo Grill, 6th Sense Carne e 6th Sense Maxicooking).



É muito importante posicionar o termómetro com precisão, para obter resultados de cozedura perfeitos. Insira completamente o termómetro na parte com mais carne, evitando os ossos e as partes com mais gordura.

Quando cozinhar aves, o termómetro deve ser inserido de lado, no meio do peito, tendo o cuidado de assegurar que a ponta não fica localizada sobre uma parte oca. No caso de carne com

espessura muito irregular, verifique se esta está devidamente cozinhada antes de a retirar do forno. Ligue a extremidade do termómetro ao orifício situado na parede direita da cavidade do forno.

Quando o termómetro de carne é ligado à cavidade do forno, é emitido um sinal sonoro e o visor apresenta o ícone e a temperatura pretendida.

Se o termómetro de carne for ligado durante a seleção de uma função, o visor muda para a temperatura pretendida predefinida para o termómetro de carne.



Prima para iniciar as definições. Rode o botão para definir a temperatura pretendida para o termómetro de carne. Prima para confirmar. Rode o botão para definir a temperatura da cavidade do forno.



Prima ou para confirmar e iniciar o ciclo de cozedura.

Durante o ciclo de cozedura, o visor indica a temperatura pretendida para o termómetro de carne. Quando a carne atinge a temperatura pretendida definida, o ciclo de cozedura para e o visor indica "End" (fim).

Para reiniciar o ciclo de cozedura a partir de "End" (fim), rodando o botão é possível ajustar a temperatura pretendida para o termómetro de carne como indicado acima. Prima ou para confirmar e reiniciar o ciclo de cozedura.

Lembre-se: durante o ciclo de cozedura com o termómetro de carne, é possível rodar o botão para alterar a temperatura pretendida para o termómetro de carne. Prima para regular a temperatura da cavidade do forno.

O termómetro de carne pode ser inserido a qualquer momento, incluindo durante um ciclo de cozedura.

Neste caso, é necessário redefinir os parâmetros da função de cozedura.

Se o termómetro de carne for incompatível com uma função, o forno desativa o ciclo de cozedura e emite um sinal sonoro de alerta. Neste caso, desligue o termómetro de carne ou prima para definir outra função. O início diferido e a fase de pré-aquecimento não são compatíveis com o termómetro de carne.

## . PROTEÇÃO

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



Para desbloquear, repita o procedimento.

Lembre-se: a proteção pode também ser ativada durante a cozedura.

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

# CONSELHOS ÚTEIS

## COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confeção dos diferentes tipos de alimentos. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

## COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

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

## CARNE

Utilize qualquer tipo de tabuleiro para fornos ou pírex adequado ao tamanho do pedaço de carne a cozinhar. No caso de assados coloque, de preferência, caldo no fundo da travessa e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Tenha em atenção que será gerado vapor durante esta operação. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.

Sempre que quiser grelhar carne, selecione pedaços de carne com uma espessura uniforme para alcançar resultados de cozedura uniformes. Os pedaços de carne muito grossos necessitam de tempos de cozedura mais prolongados. Para evitar que a carne fique demasiado tostada no exterior, baixe a posição da grelha, afastando o alimento um pouco mais do grelhador. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura. Abra a porta com cuidado, já que pode sair vapor.

Para recolher os sucos da cozedura, recomendamos que coloque uma tabuleiro coletor com meio litro de água potável diretamente por baixo da grelha onde estão os alimentos. Encha totalmente sempre que necessário.

## SOBREMESAS

Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional num único nível.

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

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

Se utilizar uma forma para assar antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.

Se o bolo ou o pão "crescer" durante a cozedura, utilize uma temperatura mais baixa da próxima vez e experimente reduzir a quantidade de líquidos adicionados ou mexer a mistura mais suavemente. No caso de sobremesas com recheios húmidos ou coberturas (tais como cheesecake ou tartes de frutas) utilize a função "Cozedura convecção". Se a base do bolo ou do pão ficar mal cozida, baixe a prateleira e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

## PIZZA

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

## LEVEDURA

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

# TABELA DE COZEDURA

| RECEITA                                                        | FUNÇÃO                                                                              | PRÉ-AQUECIM. | TEMPERATURA (°C) | TEMPO COZEDURA (min) | NÍVEL E ACESSÓRIOS                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bolos levedados/Pães de ló</b>                              |    | -            | 170              | 30 - 50              | 2<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                |    | Sim          | 160              | 30 - 50              | 2<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                |    | Sim          | 160              | 30 - 50              | 4 1<br>                                                                                              |
| <b>Bolos recheados</b><br>(cheesecake, strudel, tarte de maçã) |    | -            | 160 - 200        | 30 - 85              | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                |    | Sim          | 160 - 200        | 35 - 90              | 4 1<br>                                                                                              |
| <b>Bolachas/Bolos pequenos</b>                                 |    | -            | 160 - 170        | 20 - 40              | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                |    | Sim          | 150 - 160        | 20 - 40              | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                |    | Sim          | 150 - 160        | 20 - 40              | 4 1<br>                                                                                              |
| <b>Massa choux</b>                                             |    | -            | 180 - 200        | 30 - 40              | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                |    | Sim          | 180 - 190        | 35 - 45              | 4 1<br>                                                                                              |
|                                                                |    | Sim          | 180 - 190        | 35 - 45*             | 5 3 1<br>         |
| <b>Merengues</b>                                               |    | Sim          | 90               | 110 - 150            | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                |   | Sim          | 90               | 130 - 150            | 4 1<br>                                                                                            |
|                                                                |  | Sim          | 90               | 140 - 160*           | 5 3 1<br>   |
| <b>Pizza</b> (massa fina, massa grossa, focaccia)              |  | -            | 220 - 250        | 20 - 40              | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                                |  | Sim          | 220 - 240        | 20 - 40              | 4 1<br>                                                                                          |
|                                                                |  | Sim          | 220 - 240        | 25 - 50*             | 5 3 1<br>   |
| <b>Pão de forma</b> 0,5 kg                                     |  | -            | 180 - 220        | 50 - 70              | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
| <b>Pão pequeno</b>                                             |  | -            | 180 - 220        | 30 - 50              | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
| <b>Pão</b>                                                     |  | Sim          | 180 - 220        | 30 - 60              | 4 1<br>                                                                                          |
| <b>Pizza congelada</b>                                         |  | -            | 250              | 10 - 20              | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                                |  | Sim          | 250              | 10 - 20              | 4 1<br>                                                                                          |
| <b>Tartes salgadas</b><br>(tarte de legumes, quiche)           |  | Sim          | 180 - 190        | 45 - 60              | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                                |  | Sim          | 180 - 190        | 45 - 60              | 4 1<br>                                                                                          |
|                                                                |  | Sim          | 180 - 190        | 45 - 70*             | 5 3 1<br>   |
| <b>Vol-au-vent/Salgadinhos de massa folhada</b>                |  | Sim          | 190 - 200        | 20 - 30              | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                                |  | Sim          | 180 - 190        | 20 - 40              | 4 1<br>                                                                                          |
|                                                                |  | Sim          | 180 - 190        | 20 - 40*             | 5 3 1<br>   |
| <b>Lasanha/desenformados</b>                                   |  | -            | 190 - 200        | 40 - 65              | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
| <b>Cozer massa/canelones</b>                                   |  | -            | 190 - 200        | 25 - 45              | 3<br>                                                                                                                                                                                 |

| RECEITA                                                                                                 | FUNÇÃO | PRÉ-AQUECIM. | TEMPERATURA (°C)   | TEMPO COZEDURA (min) | NÍVEL E ACESSÓRIOS |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------|--------------------|----------------------|--------------------|
| <b>Borrego/Vitela/Vaca/Porco</b> 1 kg                                                                   |        | -            | 190 - 200          | 60 - 90              | 3                  |
| <b>Carne de porco assada com courato</b> 2 kg                                                           |        | -            | 170                | 110 - 150            | 2                  |
| <b>Frango/coelho/pato</b> 1 kg                                                                          |        | -            | 200 - 230          | 50 - 80 **           | 3                  |
| <b>Peru/ganso</b> 3 kg                                                                                  |        | -            | 190 - 200          | 90 - 150             | 2                  |
| <b>Peixe no forno/em papelote</b> (filetes, inteiro)                                                    |        | Sim          | 180 - 200          | 40 - 60              | 3                  |
| <b>Legumes recheados</b> (tomates, curgetes, beringelas)                                                |        | Sim          | 180 - 200          | 50 - 60              | 2                  |
| <b>Pão tostado</b>                                                                                      |        | -            | 3 (alto)           | 3 - 6                | 5                  |
| <b>Filetes/postas de peixe</b>                                                                          |        | -            | 2 (médio)          | 20 - 30***           | 4 3                |
| <b>Salsichas/Espetadas/Costeletas/Hambúrgueres</b>                                                      |        | -            | 2 - 3 (médio-alto) | 15 - 30***           | 5 4                |
| <b>Frango assado</b> 1-1,3 kg                                                                           |        | -            | 2 (médio)          | 55 - 70**            | 2 1                |
| <b>Rosbife mal passado</b> 1 kg                                                                         |        | -            | 2 (médio)          | 35 - 50**            | 3                  |
| <b>Perna de borrego/pernis</b>                                                                          |        | -            | 2 (médio)          | 60 - 90**            | 3                  |
| <b>Batatas assadas</b>                                                                                  |        | -            | 2 (médio)          | 35 - 55**            | 3                  |
| <b>Gratinado de legumes</b>                                                                             |        | -            | 3 (alto)           | 10 - 25              | 3                  |
| <b>Refeição completa: Tarte de frutas</b> (nível 5) / <b>lasanha</b> (nível 3) / <b>carne</b> (nível 1) |        | Sim          | 190                | 40 - 120*            | 5 3 1              |
| <b>Lasanha e Carne</b>                                                                                  |        | Sim          | 200                | 50 - 120*            | 4 1                |
| <b>Carne e Batatas</b>                                                                                  |        | Sim          | 200                | 45 - 120*            | 4 1                |
| <b>Peixe e legumes</b>                                                                                  |        | Sim          | 180                | 30 - 50              | 4 1                |
| <b>Peças de carne recheadas</b>                                                                         |        | -            | 200                | 80 - 120*            | 3                  |
| <b>Peças de carne</b> (coelho, frango, borrego)                                                         |        | -            | 200                | 50 - 120*            | 3                  |

\* Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

\*\* Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

\*\*\* Vire o alimento a meio da cozedura.

Lembre-se: A função 6th Sense "Pastelaria" utiliza apenas as resistências superior e inferior, sem a circulação de ar forçado. Não requer pré-aquecimento.

|                     |                                                                                                     |                                                                                                                                                |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                   |                                                                                                                               |                                                                                                         |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNÇÕES             | <br>Convencional | <br>Grill                                                   | <br>Turbo Grill                                                        | <br>Ar forçado                                | <br>Cozedura convecção                   | <br>Ar Forçado Eco |
| FUNÇÕES AUTOMÁTICAS | <br>Gratinados   | <br>Carne                                                   | <br>Maxi Cozedura                                                      | <br>Pão                                       | <br>Pizza                                | <br>Bolos doces    |
| ACESSÓRIOS          | <br>Grelha       | <br>Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha metálica | <br>Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria ou assadeira na grelha | <br>Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar | <br>Tabuleiro coletor com 500 ml de água |                                                                                                         |



# LIMPEZA E MANUTENÇÃO

**Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.**

**Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.**

**Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.**

**Use luvas de proteção.**

**O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.**

## SUPERFÍCIES EXTERIORES

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente alguns pingos de detergente com PH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar, inadvertidamente, em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra úmido.

## SUPERFÍCIES INTERIORES

- Depois de cada utilização, deixe o forno arrefecer e, depois, limpe-o, preferencialmente enquanto ainda está morno, para remover quaisquer depósitos ou manchas causadas por restos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado em resultado da cozedura de alimentos com um elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e, depois, limpe-o com um pano ou uma esponja.

- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- Ative a função "Smart Clean" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno (se existente).
- A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.
- A resistência superior da grelha pode ser baixada para limpar o painel superior do forno.

## ACESSÓRIOS

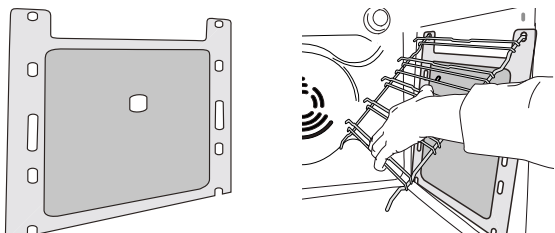
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os restos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

## LIMPEZA DOS PAINÉIS CATALÍTICOS

(APENAS EM ALGUNS MODELOS)

Este forno está equipado com painéis catalíticos especiais, que facilitam a limpeza do compartimento de cozedura graças à sua camada de limpeza automática especial, que é altamente porosa e capaz de absorver gordura e sujidade.

Estes painéis estão instalados nas guias de nível: Ao reposicionar e, depois, reinstalar as guias de nível, certifique-se de que os ganchos na parte superior estão inseridos nos orifícios apropriados dos painéis.



Para fazer o melhor uso possível das propriedades de limpeza automática dos painéis catalíticos, recomendamos que aqueça o forno a 200 °C durante cerca de uma hora, utilizando a função "Cozedura Convecção". O forno deve estar vazio durante o aquecimento. Deixe o aparelho arrefecer antes de remover quaisquer resíduos de alimentos através de uma esponja não abrasiva.

Lembre-se: A utilização de produtos de limpeza corrosivos ou abrasivos, escovas ásperas, esfregões para painéis ou sprays para fornos pode danificar a superfície catalítica e comprometer as suas propriedades de limpeza automática.

Se necessitar de painéis de substituição, contacte o nosso Serviço Pós-Venda.

## SUBSTITUIR A LÂMPADA

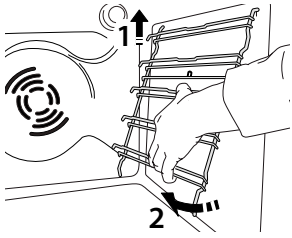
1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Desaperte a cobertura da luz, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da luz.
3. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

Lembre-se: Utilize apenas lâmpadas de halógeno de 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T300 °C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009). As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

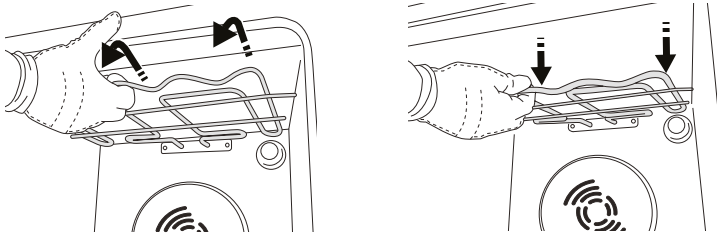
- Se utilizar lâmpadas de halógeno, não as manuseie com as mãos nuas, uma vez que as suas impressões digitais podem provocar danos. Não utilize o forno até que a cobertura da luz tenha sido reposta.

## BAIXE A RESISTÊNCIA SUPERIOR (APENAS EM ALGUNS MODELOS)

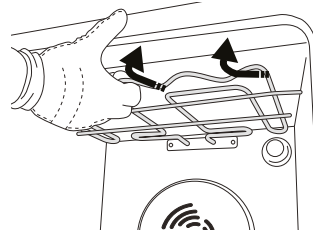
1. Remova as guias de nível laterais.



2. Puxe a resistência ligeiramente para fora e baixe-a.



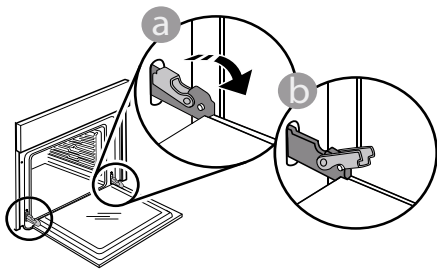
3. Para reposicionar a resistência, levante-a, puxando ligeiramente na sua direção, e certifique-se de que fica assente nos suportes laterais.



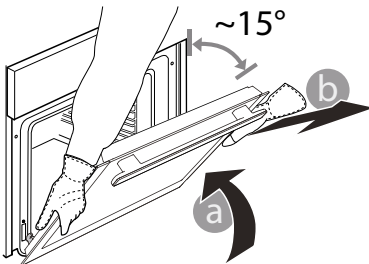
## REMOVER E REPOR A PORTA

1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.

2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.

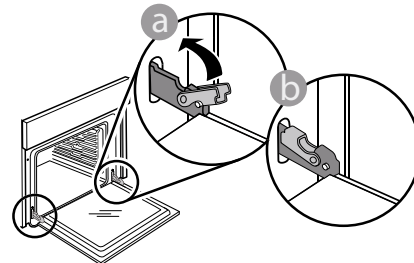


Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

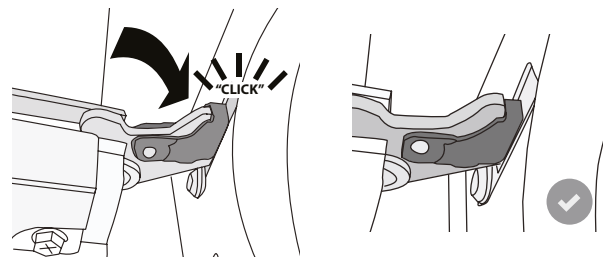


3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: Assegure-se de que as baixe totalmente.



Aplique uma pressão suave, para se assegurar de que as linguetas estão na posição correta.



5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Caso não esteja, repita os procedimentos acima: A porta poderá ficar danificada se não funcionar corretamente.

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problema                                                          | Causa possível                                     | Solução                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O forno não está a funcionar.                                     | Corte de energia.<br>Desativação da rede elétrica. | Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica.<br>Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido. |
| O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra. | Problema de software.                              | Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".                                                                                  |
| O monitor mostra um texto pouco claro e parece estar partido.     | Definir outro idioma.                              | Contacte o Centro de Assistência Pós-venda ao Cliente mais próximo.                                                                                                                     |

## FICHA DE PRODUTO

 [www.whirlpool.eu/docs](http://www.whirlpool.eu/docs) A ficha do produto contendo os dados energéticos deste aparelho pode ser transferida a partir do website da Whirlpool, em **docs.whirlpool.eu**

## COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

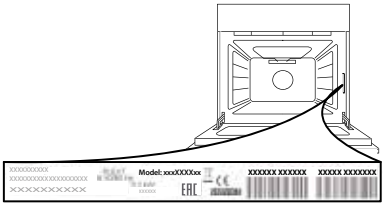
>  [www.whirlpool.eu/docs](http://www.whirlpool.eu/docs) Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website **docs.whirlpool.eu**(pode utilizar este código QR), especificando o código comercial do produto.



> Em alternativa, contacte o nosso Serviço Pós-Venda.

## CONTACTAR O NOSSO SERVIÇO PÓS-VENDA

Pode encontrar os nossos contactos no manual de garantia. Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



# GUÍA DE CONSULTA DIARIA



## GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO WHIRLPOOL

Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

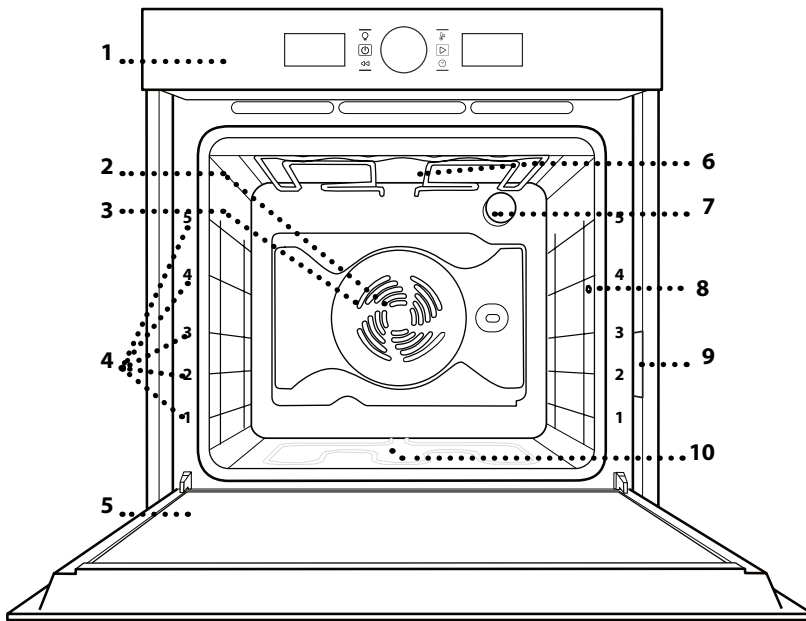


Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado en nuestro sitio web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) y siguiendo las instrucciones del dorso de este folleto.



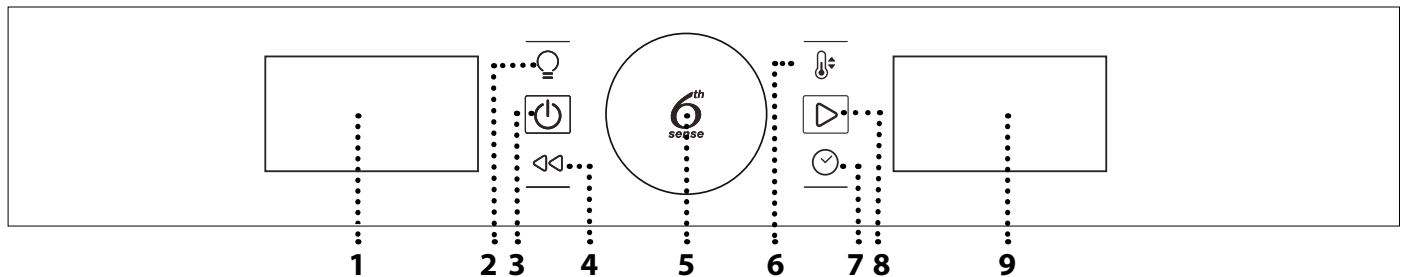
**Antes de usar el producto, lea atentamente las instrucciones de seguridad.**

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Resistencia circular (no visible)
4. Guías para estantes (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
5. Puerta
6. Resistencia superior / grill
7. Lámpara
8. Punto de inserción de la sonda para carne (si la hay)
9. Placa de características (no debe retirarse)
10. Resistencia inferior (no visible)

## PANEL DE CONTROL



### 1. PANTALLA DE LA IZQUIERDA

#### 2. LUZ

Para encender/apagar la bombilla.

#### 3. ENCENDER/APAGAR

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

#### 4. VOLVER

Para volver al menú de configuración anterior cuando se configuren los ajustes.

### 5. SELECTOR ROTATIVO / BOTÓN 6TH SENSE

Gírelo para moverse por las funciones y programar 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.

### 7. TIEMPO

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

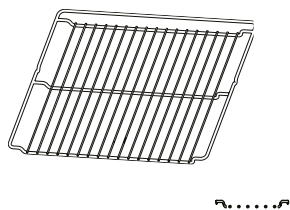
### 8. INICIO

Para iniciar funciones y confirmar los ajustes.

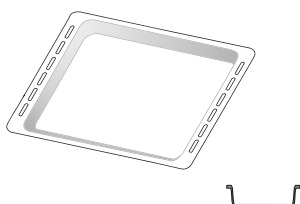
### 9. PANTALLA DE LA DERECHA

# ACCESORIOS

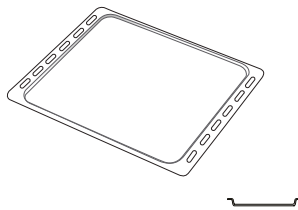
## REJILLA



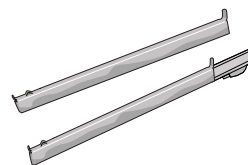
## GRASERA



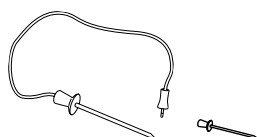
## BANDEJA PASTELERA



## GUÍAS DESLIZANTES (SOLO EN ALGUNOS MODELOS)



## SONDA DE CARNE (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.

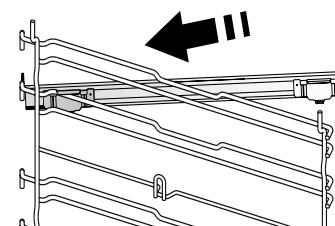
## INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

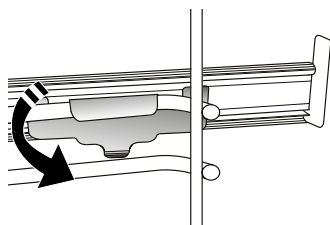
## MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES (SI PROCEDE)

Extraiga las guías para los estantes del horno y quite el plástico de protección de las guías deslizantes.



Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. Baje el otro clip a su posición.

Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.



Nota: Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel.

## CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

. Para extraer las guías para estantes, levántelas y saque la parte inferior con cuidado de su alojamiento: Ahora puede extraer las guías.

. Para volver a colocar las guías para estantes, encájelas primero en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájeles hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

# FUNCIONES



## CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



## GRILL

Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras al gratin 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 cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en diferentes estantes (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.



## HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar carne, hornear tartas con relleno o asar verduras rellenas en un único estante. Esta función utiliza una circulación del aire suave e intermitente para que los alimentos no se sequen en exceso.



## FUNCIONES 6<sup>TH</sup> SENSE



## CAZUELA

Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para los platos de pasta.



## CARNE

Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para la carne. Esta función activa el ventilador de forma intermitente y a velocidad baja para evitar que los alimentos se sequen demasiado.



## MAXI-COCCIÓN

Esta función selecciona automáticamente la mejor forma de cocción y temperatura para cocinar una gran cantidad de carne (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a los alimentos durante la cocción para obtener un resultado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.



## PAN

Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de pan.



## PIZZA

Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de pizza.



## TARTAS DULCES

Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de tarta.



## FUNCIONES DE COCCIÓN ESPECIALES



## PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

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



## TURBO GRILL

Para asar grandes piezas de carne (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. El asador giratorio (si lo hay) puede utilizarse con esta función.



## ECO AIRE FORZADO\*

Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. 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.



## MANTENER CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.



## LEUDADO

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.



## SMART CLEAN

(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

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.

\* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) Nº 65/2014



# PRIMER USO

## 1. CÓMO CONFIGURAR 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

Si es necesario, puede cambiar la unidad de medida, la temperatura (°C) y la corriente nominal (16 A) predeterminadas.

Con el horno apagado, mantenga pulsado durante al menos 5 segundos.



Gire el selector para seleccionar la unidad de medida y pulse para confirmar.



Gire el selector para seleccionar la corriente nominal y pulse para confirmar.

Nota: El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con el de una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW (16 A): Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor (13 A).

## 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.

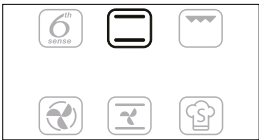
Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (p. ej. "Aire forzado" u "Horno de Convección"). Siga las instrucciones 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 .

## 2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

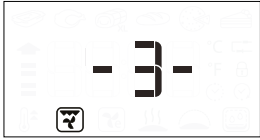
Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden.

### TEMPERATURA/NIVEL DE GRILL



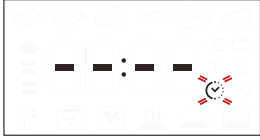
Cuando el icono °C/°F parpadee en la pantalla, gire el selector para cambiar el valor y después pulse para confirmar y continuar con la modificación de ajustes siguiente (si es posible).

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.

Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción: 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.

#### SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN / INICIO DIFERIDO

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando la hora de finalización.

Cuando pueda cambiar la hora de finalización, la pantalla mostrará la hora a la que terminará la cocción y el icono parpadeará.



Si es necesario, gire el selector para configurar la hora a la que quiere que termine la cocción y pulse para confirmar e iniciar la función.

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 de forma gradual, por lo que los tiempos de cocción serán ligeramente superiores a los de la tabla de cocción.

Durante el tiempo de espera, puede usar el selector para cambiar la hora de finalización programada.

Pulse o para cambiar los ajustes de temperatura y tiempo de cocción. Pulse para confirmar cuando acabe.

Nota: La función de inicio retardado no está disponible para las funciones Grill y Turbo Grill.

### 3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

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

Puede mantener pulsado en cualquier momento para poner en pausa la función que esté activada 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 precalentamiento.



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 para iniciar la cocción pulsando .

Nota: colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento 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.

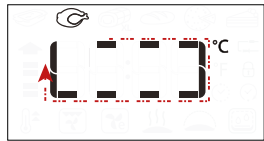


Para alargar el tiempo de cocción sin cambiar los ajustes, gire el selector para programar un nuevo tiempo de cocción y pulse .

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

### RECUPERACIÓN DE LA TEMPERATURA

Si la temperatura interior del horno baja durante un ciclo de cocción por tener la puerta abierta, se activará una función especial automáticamente para recuperar la temperatura original. Mientras se recupere la temperatura, la pantalla mostrará una animación en "serpiente" hasta que se alcance la temperatura.



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.

## . FUNCIONES ESPECIALES

### SMART CLEAN

Para activar la función «Smart Clean», con el horno frío, distribuya 200 ml de agua en el fondo de la cavidad del horno y cierre la puerta.

Acceda a las funciones especiales y gire el selector para seleccionar del menú. Luego, pulse para confirmar.

Pulse para iniciar inmediatamente el ciclo de limpieza, o pulse para establecer el tiempo final/inicio diferido.

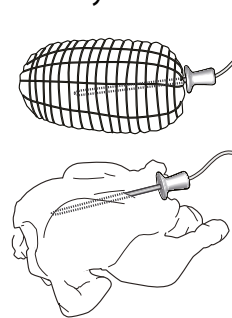
Al final del ciclo, deje que el horno se enfríe, elimine el agua que pueda quedar en el horno y efectúe la limpieza con una esponja humedecida en agua caliente (si retrasa esta operación más de 15 minutos, podría comprometer el resultado de la limpieza).

Nota: La duración y la temperatura del ciclo de limpieza no se pueden programar.

## . USO DE LA Sonda PARA CARNE (SI LA HAY)

La sonda para carne incluida con el horno permite medir con exactitud la temperatura interna del alimento durante la cocción.

La sonda de carne solamente se puede utilizar en algunas funciones de cocción (Convencional, Aire forzado, Horno de convección, Turbo Grill, Carne 6th Sense y Maxi cocción 6th Sense).



Es muy importante colocar la sonda con precisión para obtener resultados de cocción óptimos. Introduzca la sonda completamente en la parte más carnosa, evitando huesos y zonas de grasa.

En el caso de las aves, la sonda debería introducirse de forma transversal, en el centro de la pechuga, asegurándose de que la punta no termine en una zona hueca. En el caso de carnes con

grosos muy irregulares, compruebe que estén correctamente cocinadas antes de sacarlas del horno. Conecte la punta de la sonda en el orificio situado en la pared derecha de la cavidad del horno.

Una vez que la sonda para carne esté conectada a la cavidad del horno, emitirá una señal acústica y en la pantalla aparecerán el icono y la temperatura programada.

Si la sonda para carne está conectada durante la selección de una función, la pantalla conmuta al valor de temperatura por defecto de la sonda para carne.



Pulse para iniciar los ajustes. Gire el selector para programar la temperatura prevista para la sonda para carne. Pulse para confirmar.

Gire el selector para programar la temperatura del interior del horno.



Pulse o para confirmar e iniciar el ciclo de cocción.

Durante el ciclo de cocción, la pantalla muestra la temperatura programada para la sonda de la carne. Cuando la carne alcanza la temperatura programada, el ciclo de cocción se detiene y en la pantalla aparece la palabra «End» (Fin).

Se puede reanudar el ciclo de cocción desde «End» girando el selector para ajustar la temperatura prevista para la sonda de la carne como se indica arriba. Pulse o para confirmar y reanudar el ciclo de cocción.

Nota: durante el ciclo de cocción con la sonda para carne puede girar el selector para modificar la temperatura prevista para la sonda. Pulse para ajustar la temperatura del interior del horno.

La sonda para carne se puede introducir en cualquier momento, incluso durante el ciclo de cocción. En este caso, será necesario reprogramar los parámetros de la función de cocción.

Si la sonda para carne es incompatible con una función, el horno apagará el ciclo de cocción y emitirá un sonido de alerta. En este caso, deberá desconectar la sonda para carne o pulsar para configurar otra función. El inicio diferido y la fase de precalentado no son compatibles con la sonda para carne.

## . BLOQUEO DE TECLAS

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 .

# CONSEJOS ÚTILES

## CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

## 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 pírex adecuado 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 bandeja 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 grasera 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 de convección». Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque la bandeja en un estante inferior y espolvoree galletas o pan rallado en la base 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.

## LEUDADO DE MASAS

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.

# TABLA DE COCCIÓN

| RECETA                                                                                      | FUNCIÓN                                                                             | PRECALENTAR | TEMPERATURA (°C) | TIEMPO COCCIÓN (Min.) | NIVEL Y ACCESORIOS                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bizcochos</b>                                                                            |    | -           | 170              | 30 - 50               | 2<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                             |    | Sí          | 160              | 30 - 50               | 2<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                             |    | Sí          | 160              | 30 - 50               | 4 1<br>                                                                                              |
| <b>Bizcocho relleno</b><br>(tarta de queso, pasteles de hojaldre relleno, tarta de manzana) |    | -           | 160 - 200        | 30 - 85               | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                             |    | Sí          | 160 - 200        | 35 - 90               | 4 1<br>                                                                                              |
| <b>Galletas / Pastelitos</b>                                                                |    | -           | 160 - 170        | 20 - 40               | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                             |    | Sí          | 150 - 160        | 20 - 40               | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                             |    | Sí          | 150 - 160        | 20 - 40               | 4 1<br>                                                                                              |
| <b>Lionesas</b>                                                                             |    | -           | 180 - 200        | 30 - 40               | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                             |    | Sí          | 180 - 190        | 35 - 45               | 4 1<br>                                                                                              |
|                                                                                             |    | Sí          | 180 - 190        | 35 - 45*              | 5 3 1<br>         |
| <b>Merengues</b>                                                                            |    | Sí          | 90               | 110 - 150             | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                             |    | Sí          | 90               | 130 - 150             | 4 1<br>                                                                                              |
|                                                                                             |  | Sí          | 90               | 140 - 160*            | 5 3 1<br>   |
| <b>Pizza</b> (Fina, gruesa, focaccia)                                                       |  | -           | 220-250          | 20 - 40               | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                             |  | Sí          | 220 - 240        | 20 - 40               | 4 1<br>                                                                                          |
|                                                                                             |  | Sí          | 220 - 240        | 25 - 50*              | 5 3 1<br>   |
| <b>Pan de molde</b> 0,5 kg                                                                  |  | -           | 180 - 220        | 50-70                 | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
| <b>Panecillo</b>                                                                            |  | -           | 180 - 220        | 30 - 50               | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
| <b>Pan</b>                                                                                  |  | Sí          | 180 - 220        | 30-60                 | 4 1<br>                                                                                          |
| <b>Pizza congelada</b>                                                                      |  | -           | 250              | 10 - 20               | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                             |  | Sí          | 250              | 10 - 20               | 4 1<br>                                                                                          |
| <b>Tartas saladas</b><br>(tarta de verduras, quiche)                                        |  | Sí          | 180 - 190        | 45 - 60               | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                             |  | Sí          | 180 - 190        | 45 - 60               | 4 1<br>                                                                                          |
|                                                                                             |  | Sí          | 180 - 190        | 45 - 70*              | 5 3 1<br>   |
| <b>Volovanes/Canapés de hojaldre</b>                                                        |  | Sí          | 190 - 200        | 20 - 30               | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                             |  | Sí          | 180 - 190        | 20 - 40               | 4 1<br>                                                                                          |
|                                                                                             |  | Sí          | 180 - 190        | 20 - 40*              | 5 3 1<br>   |
| <b>Lasañas, Pasteles</b>                                                                    |  | -           | 190 - 200        | 40 - 65               | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
| <b>Pasta al horno, Canelones</b>                                                            |  | -           | 190 - 200        | 25 - 45               | 3<br>                                                                                                                                                                                 |

| RECETA                                                                                           | FUNCIÓN | PRECALENTAR | TEMPERATURA (°C)     | TIEMPO COCCIÓN (Min.) | NIVEL Y ACCESORIOS |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|----------------------|-----------------------|--------------------|
| <b>Cordero/ternera/buey/cerdo</b> 1 kg                                                           |         | -           | 190 - 200            | 60-90                 | 3                  |
| <b>Cerdo asado con torreznos</b> 2 kg                                                            |         | -           | 170                  | 110 - 150             | 2                  |
| <b>Pollo/conejo/pato</b> 1 kg                                                                    |         | -           | 200-230              | 50 - 80 **            | 3                  |
| <b>Pavo/oca</b> 3 kg                                                                             |         | -           | 190 - 200            | 90-150                | 2                  |
| <b>Pescado al horno / en papillote</b> (filetes, entero)                                         |         | Sí          | 180 - 200            | 40 - 60               | 3                  |
| <b>Verduras rellenas</b> (tomates, calabacines, berenjenas)                                      |         | Sí          | 180 - 200            | 50 - 60               | 2                  |
| <b>Tostada</b>                                                                                   |         | -           | 3 (Alta)             | 3 - 6                 | 5                  |
| <b>Filetes de pescado/de carne</b>                                                               |         | -           | 2 (Medio)            | 20 - 30***            | 4 3                |
| <b>Salchichas/brochetas/costillas/hamburguesas</b>                                               |         | -           | 2 - 3 (Medio - Alto) | 15 - 30***            | 5 4                |
| <b>Pollo asado</b> 1-1,3 kg                                                                      |         | -           | 2 (Medio)            | 55 - 70**             | 2 1                |
| <b>Asado de ternera poco hecho (1 kg)</b>                                                        |         | -           | 2 (Medio)            | 35 - 50**             | 3                  |
| <b>Pierna de cordero/cerdo</b>                                                                   |         | -           | 2 (Medio)            | 60 - 90**             | 3                  |
| <b>Patatas al horno</b>                                                                          |         | -           | 2 (Medio)            | 35 - 55**             | 3                  |
| <b>Verduras gratinadas</b>                                                                       |         | -           | 3 (Alta)             | 10-25                 | 3                  |
| <b>Menú completo: Tarta de frutas</b> (nivel 5)/ <b>lasaña</b> (nivel 3)/ <b>carne</b> (nivel 1) |         | Sí          | 190                  | 40 - 120*             | 5 3 1              |
| <b>Lasañas y carnes</b>                                                                          |         | Sí          | 200                  | 50 - 120*             | 4 1                |
| <b>Carnes y patatas</b>                                                                          |         | Sí          | 200                  | 45 - 120*             | 4 1                |
| <b>Pescado y verduras</b>                                                                        |         | Sí          | 180                  | 30 - 50               | 4 1                |
| <b>Piezas de carne rellenas asadas</b>                                                           |         | -           | 200                  | 80-120*               | 3                  |
| <b>Cortes de carne</b> (conejo, pollo, cordero)                                                  |         | -           | 200                  | 50 - 120*             | 3                  |

\* Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

\*\* Darle la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

\*\*\* Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

Nota: La función de 6th Sense «Tartas dulces» solamente utiliza las resistencias superior e inferior, sin circulación forzada del aire. No requiere precalentamiento.

| FUNCIONES             |              |                                        |                                                              |                             |                                     |                  |
|-----------------------|--------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|------------------|
|                       | Convencional | Grill                                  | Turbo Grill                                                  | Aire forzado                | Horno de convección                 | Eco aire forzado |
| FUNCIONES AUTOMÁTICAS |              |                                        |                                                              |                             |                                     |                  |
|                       | Cazuela      | Carne                                  | Maxi-cocción                                                 | Pan                         | Pizza                               | Tartas dulces    |
| ACCESORIOS            |              |                                        |                                                              |                             |                                     |                  |
|                       | Rejilla      | Bandeja de horno o molde sobre rejilla | Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla | Grasera / Bandeja pastelera | Bandeja de goteo con 500 ml de agua |                  |



# 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.

- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Active la función «Smart Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas (si la hay).
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.
- La resistencia superior del grill se puede bajar para limpiar el panel superior del horno.

## ACCESORIOS

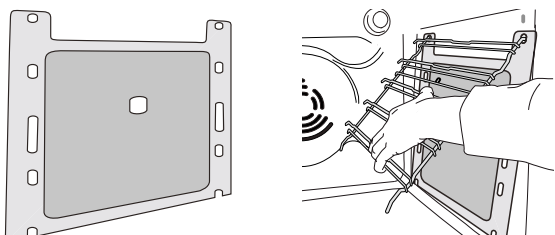
Después del uso, sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilizando guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

## LIMPIEZA DE LOS PANELES CATALÍTICOS

(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

El horno está equipado con paneles catalíticos especiales que facilitan la limpieza de los compartimentos gracias a su capa especial de autolimpieza, que es muy porosa y absorbe la grasa y la suciedad.

Estos paneles están fijados a las guías para estantes. Al volver a colocar y fijar las guías para estantes, asegúrese de que los ganchos superiores quedan introducidos dentro de los agujeros adecuados de los paneles.



Para sacar el máximo partido a las propiedades de autolimpieza de los paneles catalíticos, recomendamos que caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora utilizando la función «Horno de convección». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío. Deje que el aparato se enfríe antes de eliminar los residuos de alimentos con una esponja no abrasiva.

Nota: El uso de detergentes corrosivos o abrasivos, cepillos duros, estropajos para ollas y esprays para horno puede dañar la superficie catalítica y poner en peligro sus propiedades de autolimpieza.

Póngase en contacto con el Servicio Postventa si necesita paneles de recambio.

## 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.

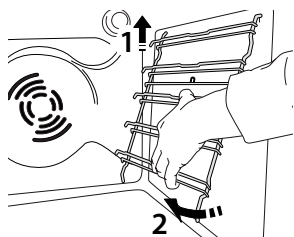
Nota: Utilice solo bombillas halógenas de 20-40W/230V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias en una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro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

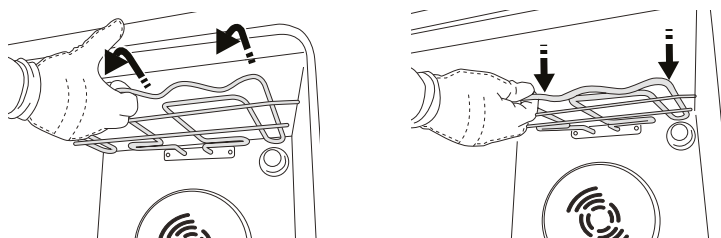
## BAJE LA RESISTENCIA SUPERIOR

(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

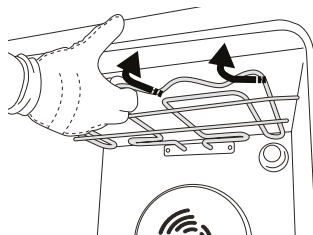
1. Extraiga las guías laterales para estantes.



2. Extraiga ligeramente la resistencia y bájela.

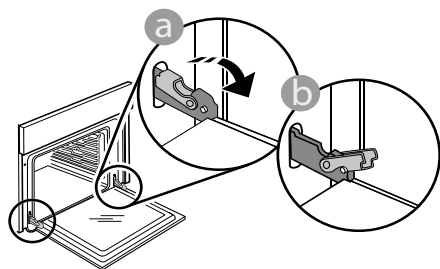


3. Para volver a situar la resistencia en su posición, elevarla, tirar de ella ligeramente hacia fuera y comprobar que queda apoyada en las sujeciones laterales.

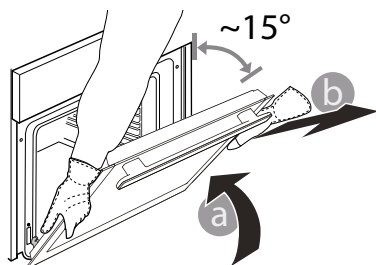


## EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.
2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos; no la sujete por el asa.

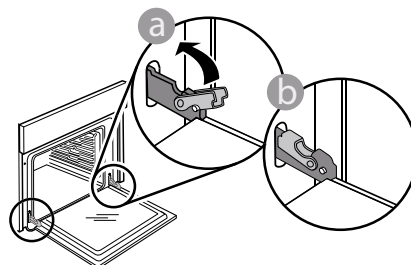


Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

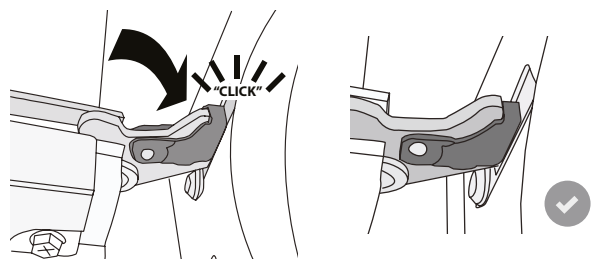


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

4. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos a su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.



Presione suavemente para comprobar que los pestillos estén en la posición correcta.



5. Intente cerrar la puerta y compruebe que está alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema                                                            | Posible causa                                            | Solución                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El horno no funciona.                                               | Corte de suministro.<br>Desconexión de la red eléctrica. | Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad.<br>Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema. |
| En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número o letra. | Problema de software.                                    | Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».                                                                                   |
| La pantalla muestra un texto poco claro y parece estar rota.        | Otro idioma configurado.                                 | Póngase en contacto con el Centro de atención al cliente más cercano                                                                                                                                |

## TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) La ficha del producto con los datos de energía de este aparato se puede descargar en el sitio web de Whirlpool **docs.whirlpool.eu**

## CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

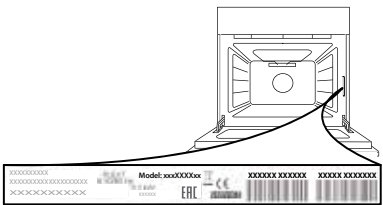
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestra página web **docs.whirlpool.eu** (puede utilizar este código QR), especificando el código comercial del producto.



> También puede ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa.

## CÓMO PONERSE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA

Encontrará nuestros datos de contacto en el manual de garantía. Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



# DAGLIG BRUGERVEJLEDNING



## TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT

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

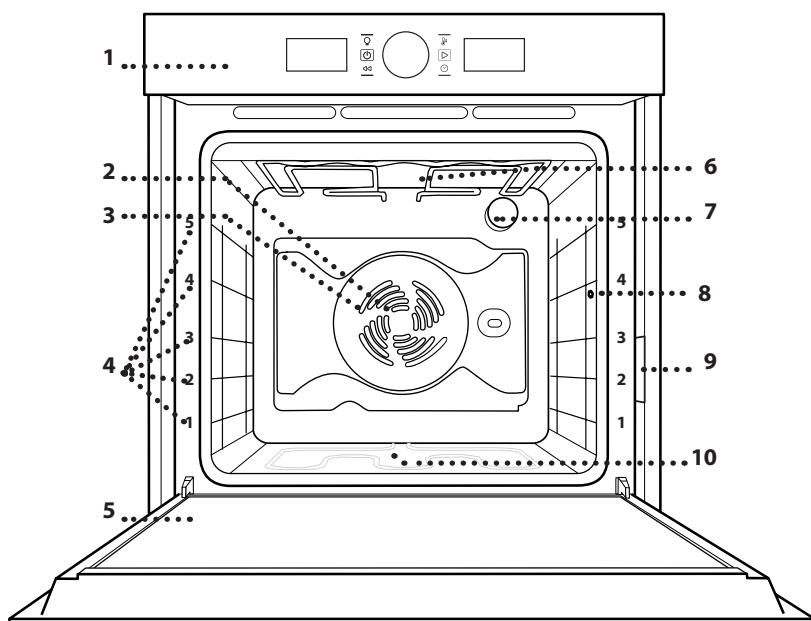


Du kan downloade Sikkerhedsforskrifterne og Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra vores website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) ved at følge anvisningerne på bagsiden af denne brochure.



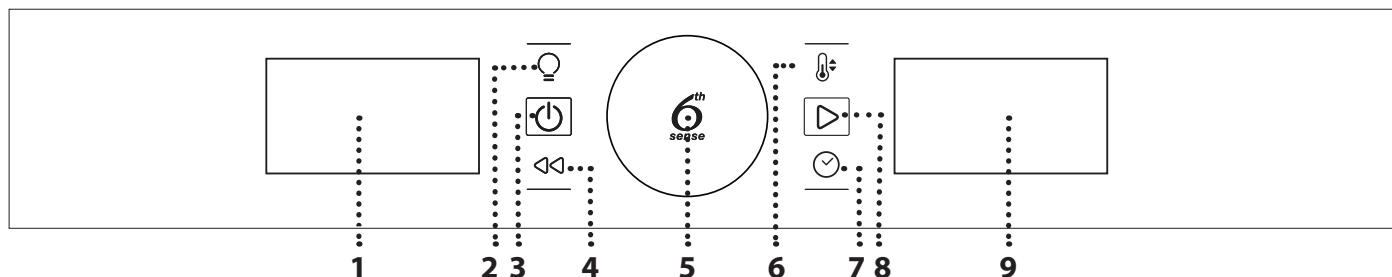
**Læs Sundheds- og sikkerhedsvejledningen grundigt, før apparatet tages i brug.**

## PRODUKTBEKRIVELSE



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

## BETJENINGSPANEL



### 1. VENSTRE DISPLAY

### 2. LYS

Til tænding/slukning af lampen.

### 3. TÆND/SLUK

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

### 4. TILBAGE

Bruges til at vende tilbage til den forrige menu under konfiguration

af indstillingerne.

### 5. DREJEKNAP / KNAPPEN 6TH SENSE

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

### 6. TEMPERATUR

Til indstilling af temperaturen.

### 7. KLOKKESLÆT

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

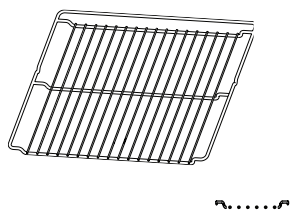
### 8. START

Bruges til at starte funktioner og bekræfte indstillinger.

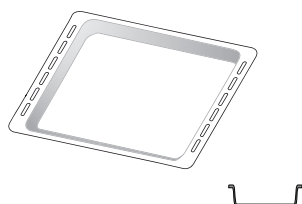
### 9. HØJRE DISPLAY

# TILBEHØR

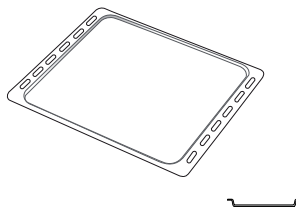
## RIST



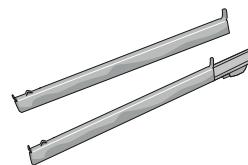
## DRYPPEBAKKE



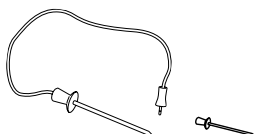
## BAGEPLADE



## GLIDESKINNER (KUN PÅ VISSE MODELLER)



## STEGETERMOMETER (KUN PÅ VISSE MODELLER)



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

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

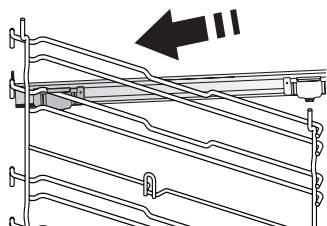
### ISÆTNING AF RIST OG ANDET TILBEHØR

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

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

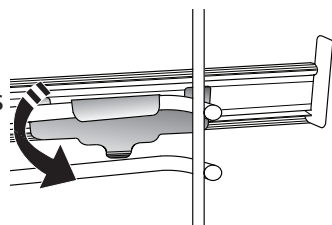
### MONTERING AF GLIDESKINNER (AFHÆNGIGT AF MODEL)

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



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

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



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

### AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

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

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

# FUNKTIONER



## OVER-/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.



## GRILL

Til grilning af bøffer, kebab og medisterpølse, til gratinering af grøntsager og ristning af brød. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.



## VARMLUFT

Til at tilberede forskellig slags mad, som kræver den samme tilberedningstemperatur, på forskellige ribber (maks. tre) samtidigt. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.



## VARMLUFTSBAGNING

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



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



## GRYDERET

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



## KØD

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



## MAXI TILBEREDNING

Funktionen vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode og temperatur til tilberedning af store stege (på over 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.



## BRØD

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



## PIZZA

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



## BAGVÆRK

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



## SPECIALFUNKTIONER



## HURTIG FORVARME

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



## TURBO GRILL

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



## ØKO-VARMLUFT\*

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



## HOLD VARM

Til at holde netop tilberedt mad varm og sprød.



## DEJHÆVNING

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



## SMART RENGØRING

(KUN PÅ VISSE MODELLER)

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.

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



# FØRSTEGANGSBRUG AF APPARATET

## 1. INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET

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



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



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

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

Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser.

## 2. INDSTILLINGER

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

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



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



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

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

## 3. VARM 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 "Varmluftsbagning").

Følg anvisningerne, for at indstille funktionen korrekt.

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

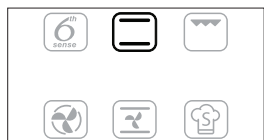
# DAGLIG BRUG

## 1. VÆLG EN FUNKTION

Når ovnen er slukket vises kun klokkeslættet på displayet.

Tryk og hold  trykket, for at tænde for ovnen.

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



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



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

## 2. INDSTIL FUNKTIONEN

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den.

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

### TEMPERATUR/GRILLNIVEAU



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

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

= lavt) på samme tid.



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

#### VARIGHED



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

Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt: Tryk på , for at bekræfte og starte funktionen. I dette tilfælde kan man ikke indstille tilberedningens afslutningstidspunkt ved at programmere en udskudt start.

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

#### INDSTILLING AF TILBEREDNINGENS SLUTTID/UDSKUDT START

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

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



Drej om nødvendigt på knappen, for at indstille tilberedningens ønskede afslutningstidspunkt, og tryk herefter på , for at bekræfte og starte funktionen. Sæt retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.



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

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

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

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

### 3. AKTIVÉR FUNKTIONEN

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

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

### 4. FORVARME

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



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



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

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

Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil pausere den.

Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase.

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

### 5. ENDT TILBEREDNING

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



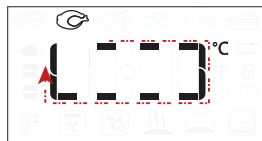
Tilberedningstiden kan forlænges uden at ændre indstillingerne, ved at dreje på knappen, for at indstille en ny tilberedningstid, og trykke på .

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

### TEMPERATURGENOPRETTELSE

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

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



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

## . SPECIALFUNKTIONER

### SMART RENGØRING

Hæld 200 ml vand i bunden af ovnrummet for kold ovn, og luk herefter lågen, for at aktivere funktionen "Smart rengøring".

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

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

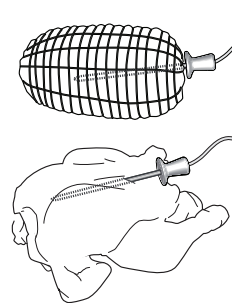
Lad ovnen køle af og fjern alt overskydende vand i ovnen, når cyklussen er fuldført, og begynd derefter at vaske af med en svamp, der er fugtet med varmt vand (rengøringseffekten kan blive forringet, hvis der ventes mere end 15 minutter).

Bemærk: Rengøringscyklussens varighed og temperatur kan ikke indstilles

## . BRUG AF STEGETERMOMETERET (AFHÆNGIGT AF MODEL)

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

Stegetermometeret må kun anvendes til visse tilberedningsfunktioner (Over-/undervarme, Varmluft, Varmluftsbagning, Turbo Grill, 6th Sense Kød og 6th Sense Maxicooking).



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

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

ovnen. Slut stegetermometeret til i det tilhørende stik i ovnrummets højre væg. Når stegetermometeret er forbundet med stikket i ovnrummet, lyder der en

summetone og ikonet og den fastsatte temperatur vises på displayet.



Hvis stegetermometeret sættes i stikket under markering af en funktion, vil displayvisualiseringen skifte til stegetermometerets defaultindstillede temperatur.

Tryk på , for at starte indstillinger. Drej på knappen, for at indstille stegetermometerets temperatur. Tryk på , for at bekræfte.



Drej på knappen, for at indstille ovnrummets temperatur.

Tryk på eller , for at bekræfte og starte tilberedningscyklussen.

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

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

Stegetermometeret kan sættes i når som helst, også under en tilberedningscyklus. Det er i sådanne tilfælde nødvendigt, at genindstille tilberedningsfunktionens parametre. Hvis stegetermometeret ikke kan anvendes med en funktion vil ovnen slukke for tilberedningscyklussen og udsende en advarende summetone. I sådanne tilfælde skal stegetermometeret slås fra, eller tryk på , for at indstille en anden funktion. Start af den udsatte og forvarmede fase er ikke beregnet på brug af stegetermometer.

## . NØGLELÅS

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



Gentag proceduren for at oplås tastaturet.

Bemærk: Tastblokeringen kan også aktiveres under tilberedningen.

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

## NYTTIGE TIPS

### SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

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

### SAMTIDIG TILBEREDNING AF FORSKELLIGE MADVARER

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

### KØD

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

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

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

### DESSERTER

Tilbered desserter med den konventionelle funktion på én ribbe.

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

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

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

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

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

### PIZZA

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

### DEJHÆVNING

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

# TILBEREDNINGSTABEL

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



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

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

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

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

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

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



# 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.

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

## TILBEHØR

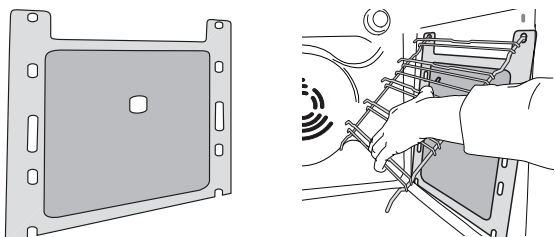
Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

## RENGØRING AF DE KATALYTISKE PANELER

(KUN PÅ VISSE MODELLER)

Denne ovn er udstyret med specielle katalytiske paneler, som letter rengøring af ovnrummet i kraft af deres specielle, selvrensende beklædning, der er meget porøs og i stand til at absorbere fedt og snavs.

Disse paneler er fastgjort til skinnerne: Sørg for at krogene for oven anbringes i de korrekte huller i panelerne, når skinnerne sættes på plads igen.



Vi anbefaler at varme ovnen op til 200 °C i cirka en time, ved hjælp af funktionen "Varmluftsbagning", for at få det bedste ud af de katalytiske panelers selvrensningsegenskaber. Ovn skal være tom i dette tidsrum.

Derefter skal apparatet afkøle, inden resterende madrester fjernes ved hjælp af en blød svamp, som ikke ridser.

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

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

## UDSKIFTNING AF PÆREN

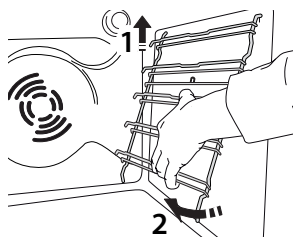
1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Skru lampeglasset af lampen, udskift pæren, og skru lampeglasset på lampen igen.
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

Bemærk: Brug kun 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). Pærene kan købes hos eftersalgs-serviceafdelingen.

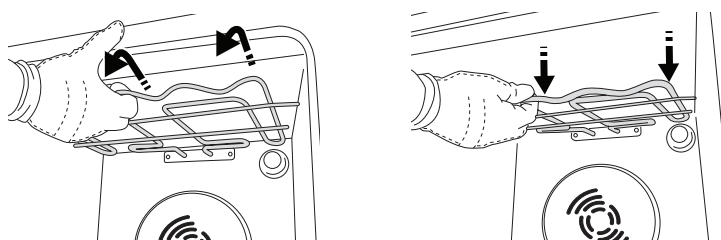
- Rør ikke ved pærene med bare hænder, hvis du bruger halogenpærer, da dine fingeraftryk kan medføre beskadigelse. Ovnens låge må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

## SÆNK VARMEELEMENTET (KUN PÅ VISSE MODELLER)

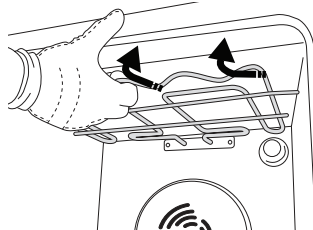
1. Fjern sideskinnerne.



2. Træk varmeelementet en smule udad og sænk det.



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

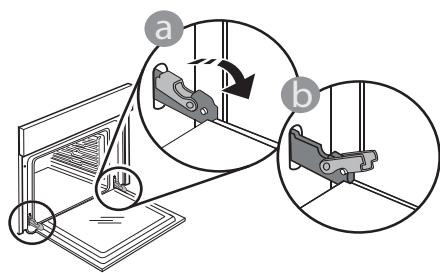


## AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

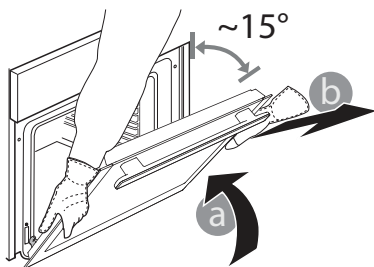
1. For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.

2. Luk lågen, så meget du kan.

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



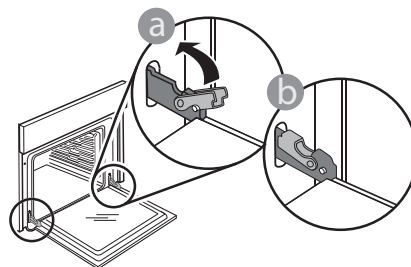
Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad, indtil, den frigøres fra lejet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.



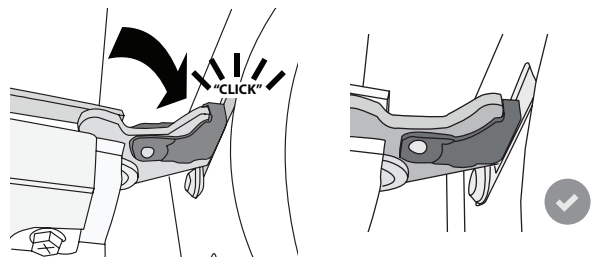
3. Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

4. Sænk lågen, og åbn den helt.

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



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



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

# FEJLFINDING

| Problem                                                            | Mulig årsag                               | Løsning                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ovnen fungerer ikke.                                               | Ingen strøm.<br>Afbrydelse fra lysnettet. | Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten.<br>Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet. |
| Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav. | Softwareproblem.                          | Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F".                                                               |
| Displayets tekst er uklar og det ser ud til at være i stykker.     | Andet indstillet sprog.                   | Kontakt det nærmeste servicecenter.                                                                                                                      |

## OPLYSNINGSSKEMA

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

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

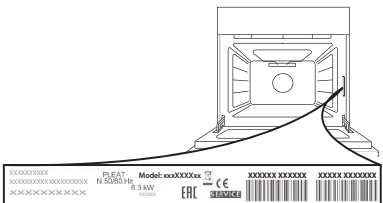
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra vores website **docs.whirlpool.eu** (du kan anvende denne QR-kode), ved at angive produktets kommercielle kode.



> Som alternativ kan du ringe til vores kundeserviceafdeling.

## SÅDAN KONTAKTER DU VORES SERVICEAFDELING

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



# PÄIVITTÄISKÄYTÖN VIITE- OPAS



## KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN

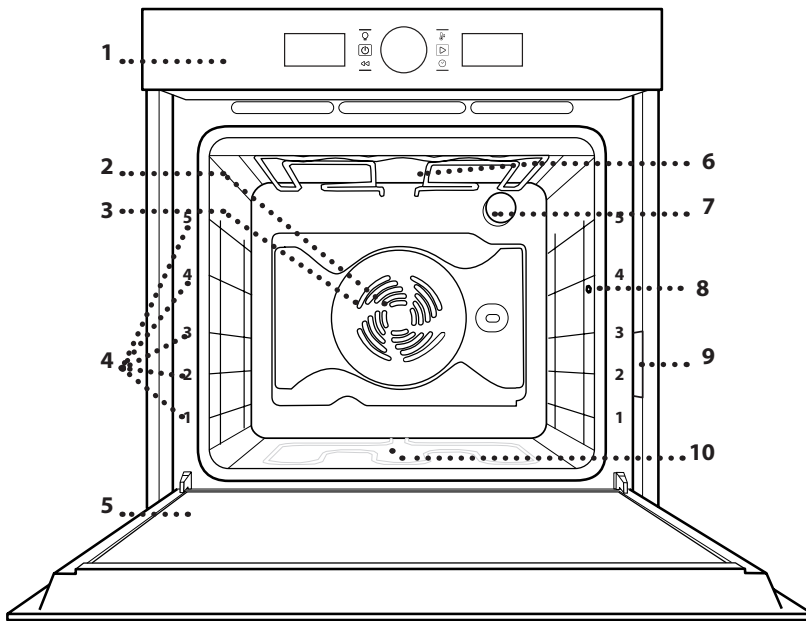
Jos haluat tarkempia tietoja ja tukipalveluja, rekisteröi tuotteesi osoitteessa [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



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

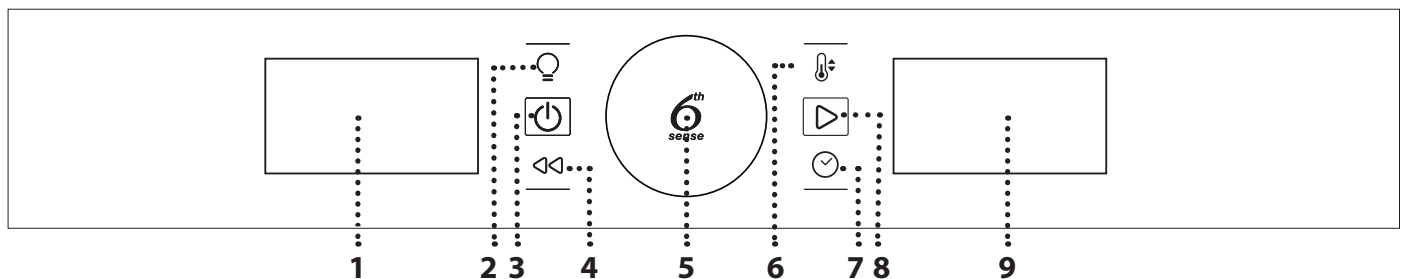
**!** Lue terveyttä ja turvallisuutta koskevat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

## TUOTTEEN KUVAUS



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

## KÄYTTÖPANEELI



### 1. VASEN NÄYTTÖ

#### 2. VALO

Sytyttää ja sammuttaa lampun.

#### 3. VIRRANKATKAISU

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

#### 4. TAKAISIN

Palaa edelliseen valikkoon asetuksia konfiguroitaessa.

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

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

#### 6. LÄMPÖTILA

Käytetään lämpötilan asettamiseen.

### 7. AIKA

Käytetään kellonajan asettamiseen tai muuttamiseen sekä kypsennysajan säätämiseen.

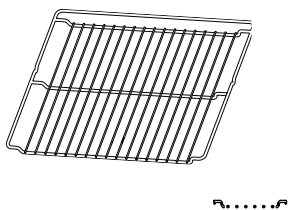
### 8. KÄYNNISTÄ

Käytetään toimintojen käynnistämiseen sekä asetusten vahvistamiseen.

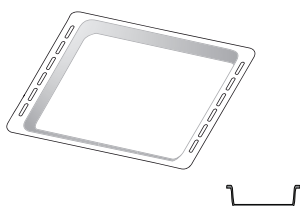
### 9. OIKEA NÄYTTÖ

# VARUSTEET

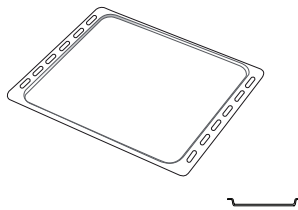
## RITILÄ



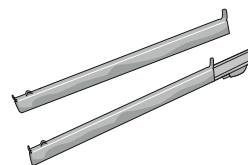
## UUNIPANNU



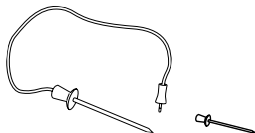
## LEIVINPELTI



## LIUKUKISKOT (VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)



## PAISTOMITTARI (VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)



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

## RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN LAITTAMINEN

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

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

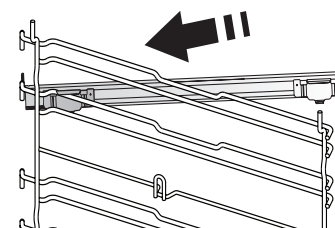
## HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

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

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

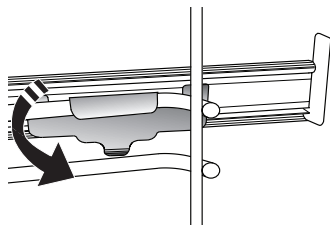
## LIUKUKISKOJEN KIINNITYS (MALLIKOHTAINEN)

Irrota hyllykköohjaimet uunista ja poista suojamuovi liukukiskoista.



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

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



Huomaa: Liukukiskot voidaan kiinnittää mille tasolle tahansa.

# TOIMINNOT



## PERINTEINEN

Kypsennä kaikenlaisia ruokia yhdellä tasolla.



## GRILLI

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



## KIERTOILMA

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



## PERINTEINEN LEIVONTA

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



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



## PASTARUOKA

Tämä toiminto valitsee automaattisesti pastaruokille parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.



## LIHA

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



## ISOT LIHAPALAT

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



## LEIPÄ

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



## PIZZA

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



## KAKUT

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



## ERIKOISTOIMINNOT



## NOPEA ESIKUUMENNUS

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



## TURBOGRILLI

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



## SÄÄSTÖ KIERTOILMA\*

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



## LÄMPIMÄNÄPITO

Säilytä juuri kypsennetyt ruoat kuumana ja rapeana.



## KOHOTUS

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



## SMART CLEAN

(VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

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.

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



# LAITTEEN ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

## 1. ASETA AIKA

Kun kytket uunin päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset.



Kaksi tunteja tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua: Aseta tunnit nuppia kääntämällä ja vahvasta 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. ASETUKSET

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

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



Valitse mittayksikkö valintanuppia kääntämällä ja vahvasta sitten painamalla



Valitse nimellisvirta valintanuppia kääntämällä ja vahvasta sitten painamalla

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

## 3. LÄMMITÄ UUNI

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

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

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

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

# PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

## 1. VALITSE TOIMINTO

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



Jos haluat valita alitoiminnon (silloin kun niitä on), valitse ensin päätoiminto, 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

Haluamasi toiminnon valitsemisen jälkeen voit muuttaa sen asetuksia.

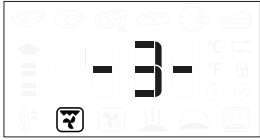
Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa.

### LÄMPÖTILA/GRILLIN TASO



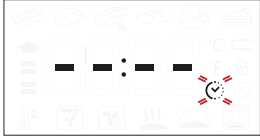
Kun näytöllä vilkkuu °C/°F-kuvake, vaihda arvo nuppia kääntäen, vahvasta sitten painamalla ja jatka edelleen seuraavien asetusten muuttamista (jos mahdollista).

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 vahvista sitten painamalla .

Kypsennysaikaa ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti: Vahvista painamalla ja käynnistä toiminto. Tässä tapauksessa et voi asettaa kypsennyksen loppumisaikaa ohjelmoimalla viivästetyn käynnistysajan (ajastus).

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

#### KYSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN ASETTAMINEN/ VIIVÄSTETTY KÄYNNISTYS

Monissa toimintoissa on kypsennysajan asettamisen jälkeen mahdollista viivästyä toiminnon käynnistymistä ohjelmoimalla sen päättymisaika. Kun päättymisaajan muuttaminen on mahdollista, näytöllä näkyy kellonaika, jona toiminnon odotetaan loppuvan, kuvakkeen vilkkuessa.



Tarpeen vaatiessa aseta kypsennyksen haluttu päättymisaika nuppia kääntämällä, vahvista sitten painamalla ja käynnistä toiminto. Laita ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnistyy automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtana.



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

Odotusaikana voit käyttää nuppia ohjelmoidun päättymisaajan muuttamiseen.

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

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

### 3. AKTIVOI TOIMINTO

Kun olet tehnyt haluamasi asetukset, aktivoi toiminto painamalla .

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

### 4. ESIKUUMENNUS

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



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



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

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

Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen.

Kypsennysaikaan ei sisälly esikuumennusvaihetta.

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

### 5. KYSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.

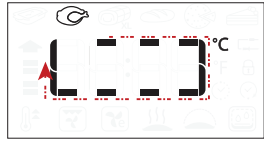


Voit pidentää kypsennysaikaa asetuksia muuttamatta valitsemalla uuden kypsennysajan nuppia kääntäen ja painamalla sitten .

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

### LÄMPÖTILAN PALAUTTAMINEN

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



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

## . ERIKOISTOIMINNOT

### SMART CLEAN

"Smart Clean" -toiminto käynnistetään kylmälle uunille laittamalla 200 ml vettä uunin pohjalle ja sulkemalla sitten uunin luukun.

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

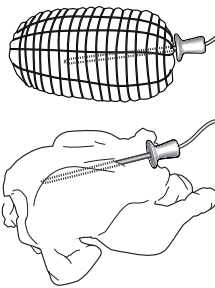
Paina , jos haluat käynnistää puhdistusjakson heti, tai paina , jos haluat asettaa päättymisajan/ajastetun käynnistysajan.

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

Huomaa: Puhdistusjakson kesto ja lämpötilaa ei voida säätää.

## . PAISTOMITTARIN KÄYTTÄMINEN (JOS SELLAINEN ON)

Toimitetulla paistomittarilla pystytään mittaamaan ruoan tarkka sisälämpötila kypsennyksen aikana. Paistomittaria saadaan käyttää ainoastaan tietyissä kypsennystoiminnoissa (Perinteinen, Kiertoilma, Konvektiouuni, Turbogrilli, 6th Sense Liha ja 6th Sense Maxicooking).



On hyvin tärkeää sijoittaa paistomittari oikeaan kohtaan, jotta saadaan parhaat tulokset. Työnnä mittari kokonaan lihan paksuimpaan kohtaan siten, että se ei koske luita ja rasvaisia osia.

Lintupaisteihin mittari työnnetään poikkisuunnassa rintaosan keskelle varmistaen, että kärki ei jää onttoon kohtaan. Jos lihakappaleen paksuus vaihtelee merkittävästi, tarkista, että se on kypsytetty kunnollisesti, ennen

kuin poistat sen uunista. Kytke paistomittarin pää reikään, joka on uunin sisustan oikeassa seinässä. Kun paistomittari on kytketty uunin sisäseinään, kuuluu

äänimerkki ja näytöllä näkyvät kuvake sekä haluttu lämpötila.

Jos paistomittari kytketään toiminnon valinnan aikana, näyttö vaihtaa oletusasetuksena olevaan



paistomittarin haluttuun lämpötilaan.

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



Aseta uunin sisälämpötila nuppia kääntämällä. Vahvista asetukset ja käynnistä kypsennysjakso painamalla  tai .

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

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

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

Paistomittari voidaan kytkeä paikalleen milloin hyvänsä, myös kypsennysjakson aikana. Tässä tapauksessa on kypsennystoiminnon parametrit asetettava uudelleen. Jos paistomittari ei ole yhteensopiva toiminnon kanssa, uuni kytkee kypsennysjakson pois päältä ja kuuluu hälytysäänimerkki. Tässä tapauksessa on paistomittarin kytkentä irrotettava tai on painettava  jonkin toisen toiminnon asettamiseksi. Viivästetty käynnistys ja esikuumennusvaihe eivät sovi yhteen paistomittarin kanssa.

## . PAINIKELUKITUS

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



Näppäimistölukko avataan suorittamalla toimenpide uudelleen.

Huomaa: Painikelukitus voidaan käynnistää myös kypsennyksen ollessa käynnissä.

Turvallisuussyistä uuni voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa painamalla .

# HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

## KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

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

## ERI RUOKIEN KYPSENNYS SAMANAIKAISESTI

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

## LIHA

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

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

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

## JÄLKIRUOAT

Paista huolellista paistamista vaativat jälkiruoat perinteisellä toiminnolla yhdellä tasolla.

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

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

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

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

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

## PIZZA

Voitele pellit kevyesti, jotta pizzan pohja paistuu rapeaksi. Levitä mozzarellajuustoa pizzan päälle, kun 2/3 kypsennysajasta on kulunut.

## KOHOTUS

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

# KYPSENNYSTAULUKKO

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



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

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

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

\*\*\* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä

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

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



# HUOLTO JA PUHDISTUS

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

**Älä käytä höyrypesuria.**

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

**Käytä suojakäsineitä.**

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

## ULKOPINNAT

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

## SISÄPINNAT

- Anna uunin jäähtyä jokaisen käyttökerran jälkeen ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin; näin saat pois ruoasta jääneet tahrat ja roiskeet. Kuivaa runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsennyksestä syntynyt kosteus antamalla uunin jäähtyä kokonaan ja pyyhi se sitten liinalla tai sienellä.

- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispuhdistusaineella.
- Aktivoi "Smart Clean" -toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten (jos laitteessa on tämä toiminto).
- Uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.
- Grillin ylemmää lämpövastusta voidaan laskea alemmas siten, että uunin yläpaneeli saadaan puhdistettua.

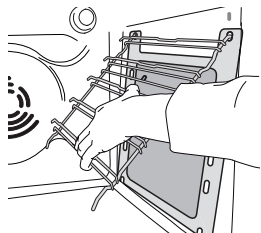
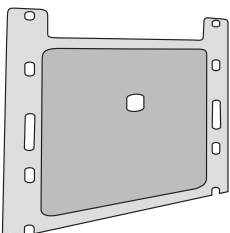
## VARUSTEET

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

## KATALYTTISTEN PANEELIEN PUHDISTAMINEN (VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

Tämä uuni on varustettu erityisillä katalyyttisillä paneeleilla, jotka erityisen itsepuhdistuvan pinnoituksensa ansiosta helpottavat kypsennystilan puhdistamista; pinnoitteen huokoisuus imee rasvaa ja likaa.

Paneelit on asennettu hyllykköohjainten varaan: Kun hyllykköohjaimia siirretään ja asetetaan takaisin paikalleen, on varmistettava, että yläosan koukut tulevat niille tarkoitettuihin aukkoihin paneeleissa.



Katalyyttisten paneelien itsepuhdistusominaisuudet toimivat parhaiten, kun uuni lämmitetään 200 °C:een noin tunniksi "Perinteinen leivonta" -toiminnolla. Uunin on oltava tyhjänä tänä aikana. Anna laitteen sitten jäähtyä ennen kuin pyyhität ruoantähteet naarmuttamattomalla sienellä.

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

Ota yhteyttä huoltopalveluun, jos tarvitset vaihtopaneeleja.

## LAMPUN VAIHTAMINEN

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

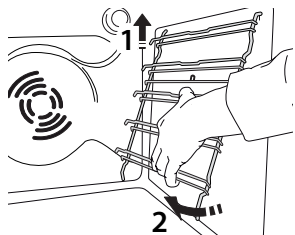
Huomaa: Käytä vain halogeenilamppuja 20-40 W/230 ~ V tyyppi G9, T300°C. Tuotteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti kodinkoneita varten eikä se sovellu yleiseen huonevalaistukseen (EY:n asetus N:o 244/2009). Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

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

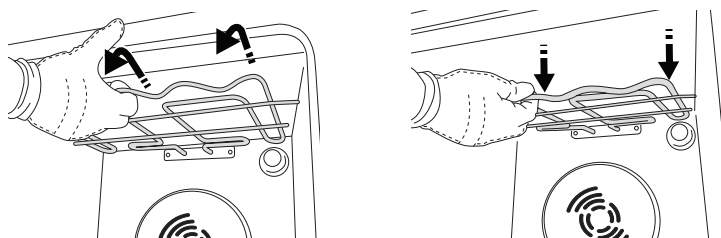
## YLÄLÄMMITYSVASTEEN LASKEMINEN ALAS

(VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

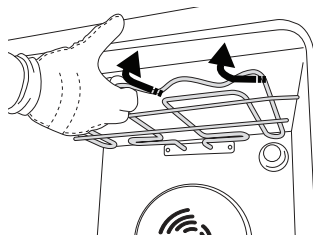
1. Irrota sivuissa olevat hyllykköohjaimet.



2. Vedä vastusta hieman ulos ja laske sitä alas.



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

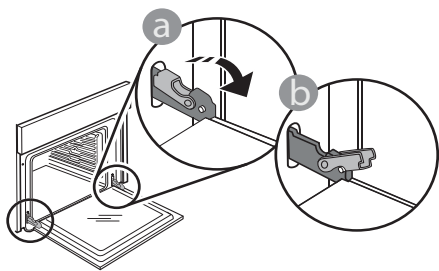


## LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

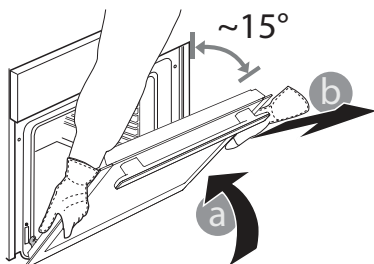
1. Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.

2. Sulje luukkua niin paljon kuin voit.

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

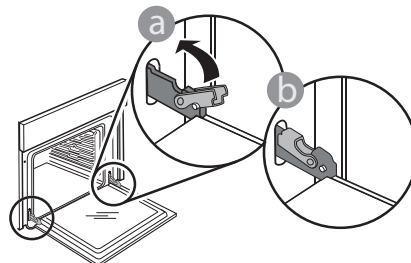


Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin, kunnes se vapautuu paikaltaan. Laita luukku sivuun asettaen se pehmeälle pinnalle.

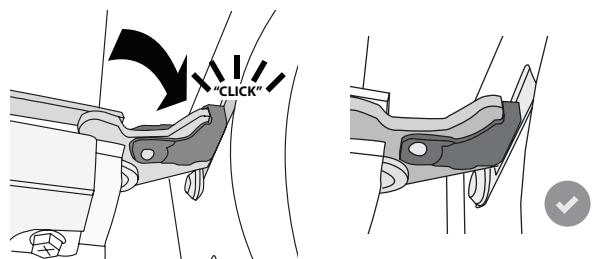


3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

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



Paina hieman tarkistaaksesi, että varmistimet ovat oikeassa asennossa.



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

# VIANETSINTÄ

| Ongelma                                                      | Mahdollinen syy                                  | Korjaus                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uuni ei toimi.                                               | Sähkökatkos.<br>Kytkeytynyt irti verkkovirrasta. | Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon.<br>Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkista, onko vika poistunut. |
| Näytölle tulee "F"-kirjain ja jokin numero tai kirjain.      | Ohjelmistossa on ongelma.                        | Ota yhteys lähimpään huoltopalvelupisteeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen perässä oleva numero.                                                           |
| Näytön teksti on epäselvää ja näyttö vaikuttaa olevan rikki. | Toinen kieli asetettu.                           | Ota yhteyttä lähimpään asiakkaiden jälkimarkkinapalvelukeskukseen.                                                                                    |

## TUOTESELOSTE

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

## MITEN SAADA KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OPAS

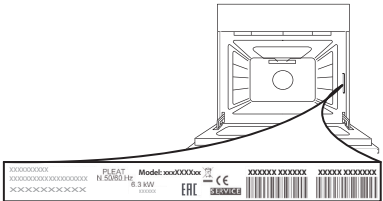
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustoltamme **docs.whirlpool.eu** (voit käyttää tätä QR-koodia), ilmoittamalla tuotteen kaupallisen koodin.



> Vaihtoehtoisesti voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun.

## YHTEYDEN OTTAMINEN HUOLTOPALVELUUN

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



# DAGLIG REFERANSE VEILEDNING



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

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

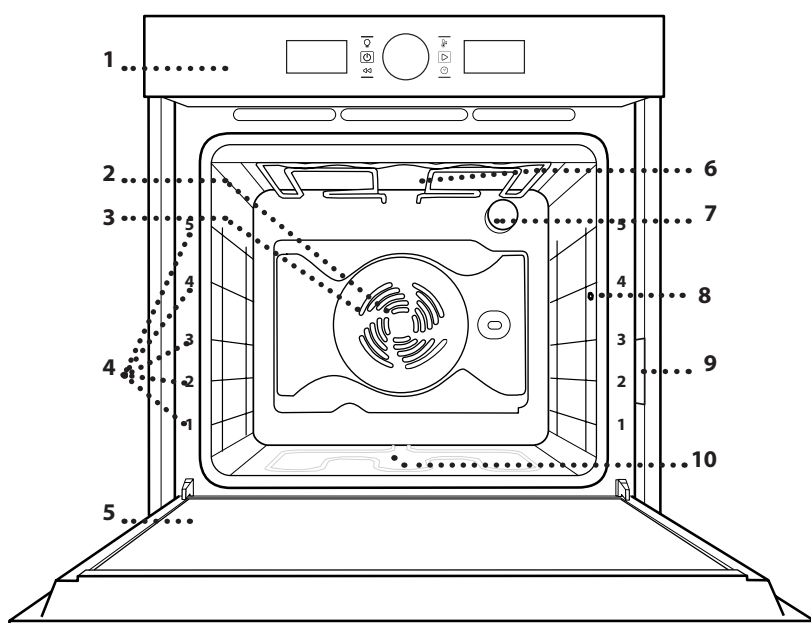


Du kan laste ned Sikkerhetsinstrukser og Bruk- og vedlikeholdsveiledningen ved å besøke vårt nettsted [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) og følge instruksene bakerst i dette heftet.



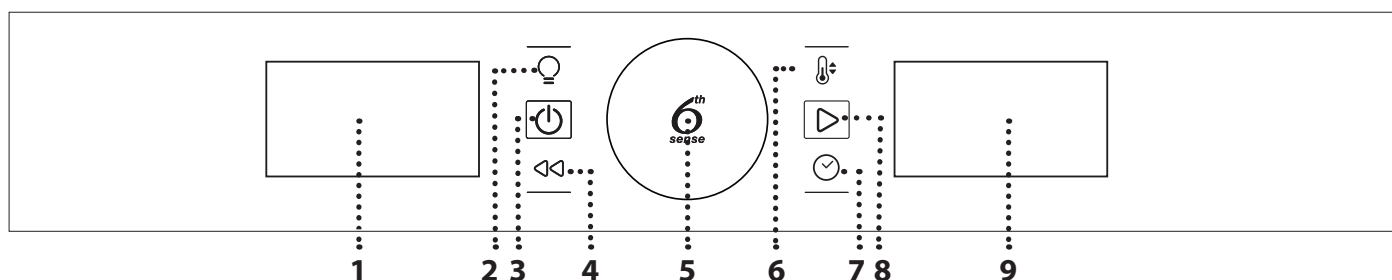
**Før du tar apparatet i bruk, må du lese helse- og sikkerhetsveiledningen nøye.**

## PRODUKTBEKRIVELSE



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

## BETJENINGSPANEL



### 1. VENSTRE DISPLAY

#### 2. LYS

For å slå lampen på/av.

#### 3. PÅ/AV

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

#### 4. TILBAKE

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

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

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

### 6. TEMPERATUR

For innstilling av temperaturen.

### 7. TID

For å stille inn eller endre tiden og regulere tilberedningstiden.

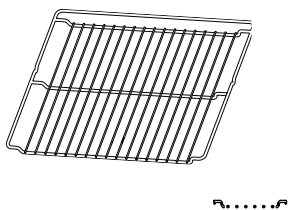
### 8. START

For å starte funksjoner og bekrefte innstillingene.

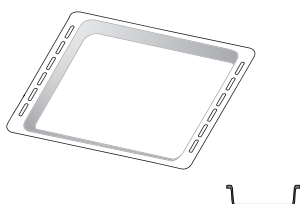
### 9. HØYRE DISPLAY

# TILBEHØR

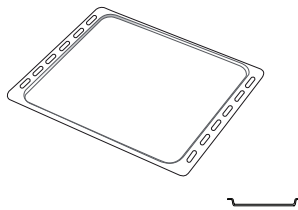
## RIST



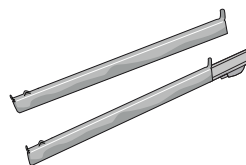
## LANGPANNE



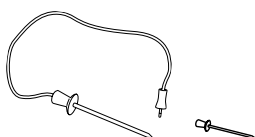
## BAKEBRETT



## GLIDESKINNER (KUN VED NOEN MODELLER)



## STEKETERMOM (KUN VED NOEN MODELLER)



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

## SETT INN RISTEN OG ANDRE TILBEHØR

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

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

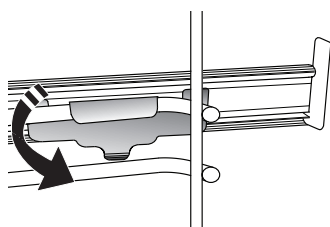
## INSTALLASJON AV GLIDESKINNER (HVIS DISSE FINNES)

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



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

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



Merk: Glideskinner kan monteres på alle nivåer.

## DEMONTERING OG INSTALLASJON AV RISTENS SKINNER

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

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

# FUNKSJONER



## TRADISJONELL STEKING

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



## GRILL

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



## VARMLUFT

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



## OVER/UNDERVARME

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



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



## GRYTERETT

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



## KJØTT

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



## MAXI TILBEREDNING

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



## BRØD

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



## PIZZA

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



## SØTE KAKER

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



## SPESIALFUNKSJONER



## HURTIG FORVARM

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



## TURBOGRILL

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



## ØKO VARMLUFT\*

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



## HOLDE VARM

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



## HEVING

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



## SMART CLEAN

(KUN VED NOEN MODELLER)

Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringscyklusen ved lav temperatur gjør at skitt og matrester kan fjernes på enkelt vis. Hell 200 ml drikkevann i ovnsbunnen og aktivere funksjonen når ovnen er kald.

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



# NÅR APPARATET BRUKES FOR FØRSTE GANG

## 1. STILL INN TIDEN

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



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



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

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

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

## 2. INNSTILLINGER

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

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



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



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

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

## 3. VARM OVNE

En ny ovn kan frigi lukt som dannes under fabrikasjonen: Dette er helt normalt.

Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.

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

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

Følg instruksjonene for å sette funksjonen på riktig måte.

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

# DAGLIG BRUK

## 1. VELG EN FUNKSJON

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

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



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



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

## 2. STILL INN FUNKSJONEN

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

Displayet vil vise innstillingene som kan endres i sekvens.

### TEMPERATUR/GRILLNIVÅ



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

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



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

#### VARIGHET



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

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

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

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

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

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

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



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

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



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

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

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

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

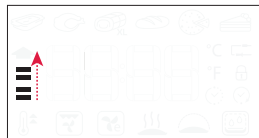
### 3. AKTIVERE FUNKSJONEN

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

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

### 4. FORVARMING

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



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



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

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

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

Steketiden inkluderer ikke fasen for forvarming.

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

### 5. ENDT STEKING

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



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

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

### TEMPERATURGJENVINNING

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

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



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

### . SPESIALFUNKSJONER

#### SMART RENGJØRING

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

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

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

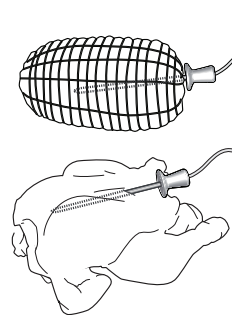
Når syklusen er ferdig, la ovnen kjøle seg ned og fjern gjenværende vann i ovnen og gjør rent med en svamp fuktet i varmt vann (det kan bli vanskeligere å rengjøre ovnen hvis du venter mer enn 15 minutter før du starter rengjøringen).

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

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

Det medfølgende steketermometeret gjør det mulig å måle nøyaktig innvendig temperatur i maten under steking.

Steketermometeret er kun tillatt for visse typer stekefunksjoner (Over- og undervarme, Varmluft, Baking med luft, Turbogrill, 6th Sense kjøtt og 6th Sense Maxicooking).



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

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

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



ønsket temperatur for steketermometeret.

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



Drei på knotten for innstilling av ovnstemperatur.

Trykk eller for å bekrefte og starte stekesyklusen.

Under steking viser displayet ønsket temperatur for steketermometeret. Når kjøttet oppnår ønsket temperatur, stanser stekesyklusen og displayet viser "End".

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

Merk: under steking med steketermometer er det mulig å dreie knotten for å endre ønsket temperatur for termometeret. Trykk for å justere ovnstemperaturen. Steketermometeret kan stikkes inn når som helst, også midt under stekesyklusen. Funksjonsinnstillingene må da stilles inn på nytt.

Dersom steketermometeret ikke kan benyttes for en gitt funksjon, vil ovnen slå av stekesyklusen og avgi et alarmsignal. Koble da fra steketermometeret eller trykk for å stille inn en annen funksjon. Utsatt oppstart og forvarming fungerer ikke med steketermometer.

### . TASTELÅS

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



Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.

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

# NYTTIGE RÅD

## SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat. Tilberedningstidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves). Tilberedningstemperaturene og tidene er kun veiledende og avhenger av mengden mat og hvilken type tilbehør som brukes. Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør, og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

## SAMTIDIG TILBEREDNING AV FORSKJELLIGE MATVARER

Ved å benytte funksjonen «Varmluft» er det mulig å tilberede forskjellige matvarer samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke i ovnen.

## KJØTT

Du kan bruke hvilken som helst 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 steketid. For å unngå at stykkene svis på overflaten, øker du avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått. Åpne døren forsiktig, da det kan strømme ut varm damp.

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

## DESSERTER

Delikate kaker stekes med over- og undervarme på en enkel rille.

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

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

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

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

Bruk funksjonen "Over/undervarme" 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 kjeks-smuler før du har i fyllet.

## PIZZA

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

## HEVING

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

# TILBEREDNINGSTABELL

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



| OPPSKRIFT                                                              | FUNKSJON | FORVARM. | TEMPERATUR (°C)   | TILBEREDNINGS-TID (Min.) | NIVÅ OG TILBEHØR |
|------------------------------------------------------------------------|----------|----------|-------------------|--------------------------|------------------|
| Lam / kalv / okse / svin 1 kg                                          |          | -        | 190 – 200         | 60 – 90                  | 3                |
| Svinestek med svor 2 kg                                                |          | -        | 170               | 110 – 150                | 2                |
| Kylling / Kanin / And 1 kg                                             |          | -        | 200 – 230         | 50 - 80 **               | 3                |
| Kalkun/gås 3 kg                                                        |          | -        | 190 – 200         | 90 - 150                 | 2                |
| Bakt fisk/en papillote (fillet, hel)                                   |          | Ja       | 180 – 200         | 40 – 60                  | 3                |
| Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)                         |          | Ja       | 180 – 200         | 50 – 60                  | 2                |
| Ristet brød                                                            |          | -        | 3 (høy)           | 3 – 6                    | 5                |
| Fiskefileter/-koteletter                                               |          | -        | 2 (Mid)           | 20 - 30***               | 4 3              |
| Pølser / grillspyd / spareribs / hamburgere                            |          | -        | 2 - 3 (Mid – Høy) | 15 - 30***               | 5 4              |
| Helstekt kylling 1-1,3 kg                                              |          | -        | 2 (Mid)           | 55 - 70**                | 2 1              |
| Roast beef rå 1 kg                                                     |          | -        | 2 (Mid)           | 35 - 50**                | 3                |
| Lammelår/skanker                                                       |          | -        | 2 (Mid)           | 60 - 90**                | 3                |
| Stekte poteter                                                         |          | -        | 2 (Mid)           | 35 - 55**                | 3                |
| Gratinerte grønnsaker                                                  |          | -        | 3 (høy)           | 10 – 25                  | 3                |
| Komplett måltid: Fruktterte (nivå 5)/ lasagne (nivå 3)/ kjøtt (nivå 1) |          | Ja       | 190               | 40 - 120*                | 5 3 1            |
| Lasagne og kjøtt                                                       |          | Ja       | 200               | 50 - 120*                | 4 1              |
| Kjøtt og poteter                                                       |          | Ja       | 200               | 45 - 120*                | 4 1              |
| Fisk & Grønnsaker                                                      |          | Ja       | 180               | 30 – 50                  | 4 1              |
| Fylte steker                                                           |          | -        | 200               | 80 – 120*                | 3                |
| Kjøttskiver (kanin, kylling, lam)                                      |          | -        | 200               | 50 - 120*                | 3                |

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

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

\*\*\* Snu maten halvveis under steking

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

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



# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

**Ikke bruk damprengjøringsutstyr.**

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

**Bruk vernehansker.**

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

## UTVENDIGE OVERFLATER

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

## INNENDIGE OVERFLATER

- Etter hver bruk, la ovnen kjøle ned og gjør den ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne avsetninger eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke kondens som har dannet seg som følge av tilberedning av mat med høyt vanninnhold, la ovnen kjøles helt ned før du tørker den med en klut eller svamp.

- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.
- Aktiver "Smart Clean" funksjonen for optimalt renhold av flatene i ovnen (Hvis denne finnes).
- Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen.
- Det øvre varmeelementet til grillen kan senkes for å gjøre rent det øvre panelet i ovnen.

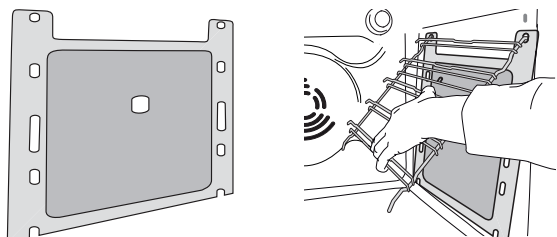
## TILBEHØR

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

## RENHOLD MED KATALYTISKE PANEL

(KUN VED NOEN MODELLER)

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



For å utnytte de selvrensende egenskapene til de katalytiske panelene best mulig, anbefaler vi å varme opp ovnen til 200 °C i omtrent en time med "Over/Undervarme"-funksjonen. I løpet av denne tiden må ovnen være tom.

La deretter apparatet kjøles ned før du fjerner gjenværende matrester ved å benytte en ikke-slipende svamp.

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

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

## SKIFTE LYSPÆRE

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

Vennligst merk: Bruk kun 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogenpærer. Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009). Pærer kan fås fra kundeservice.

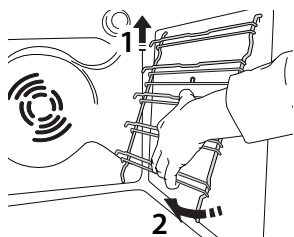
- Hvis du bruker halogenpærer, skal du ikke håndtere dem med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem.

Bruk ikke ovnen før lampens deksel er satt tilbake på plass.

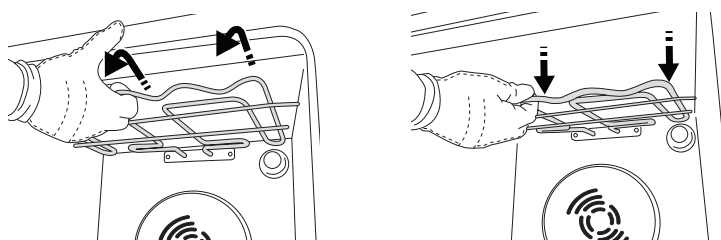
## SENK DET ØVRE VARMEELEMENTET

(KUN VED NOEN MODELLER)

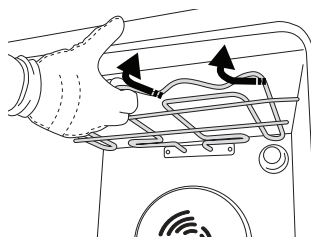
1. Fjern rillenes spor på siden.



2. Trekk varmeelementet litt ut og senk det.



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

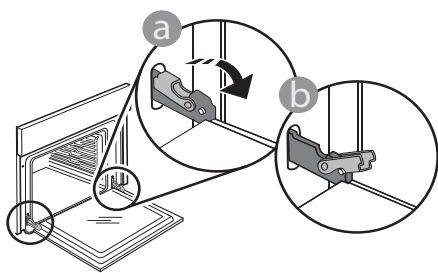


## DEMONTERING OG INSTALLASJON AV DØREN

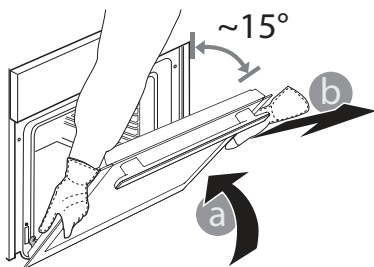
1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.

2. Lukk døren så mye du kan.

Ta et fast tak i døren med begge hender - ikke hold den i håndtaket.



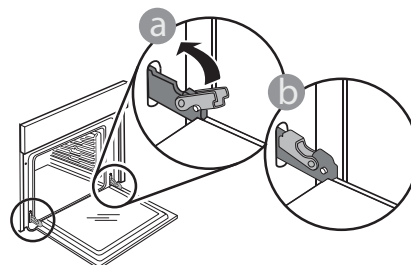
Bare fjerne døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover samtidig til den er løst fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.



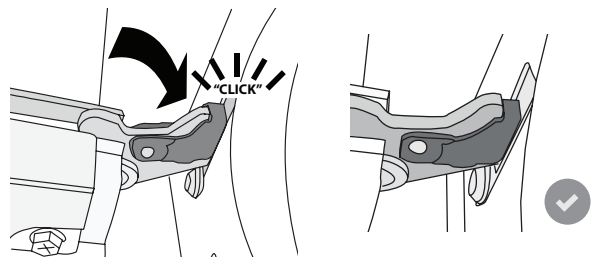
3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass.

4. Senk døren og deretter åpne den helt.

Senk sperrene til sin opprinnelige stilling: Pass på at du senker dem helt ned.



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



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

# PROBLEMLØSNING

| Problem                                                                 | Mulig årsak                              | Løsning                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ovnen fungerer ikke.                                                    | Strømbrudd.<br>Den er koplet fra nettet. | Kontroller at det ikke er strømbrudd og påse at ovnen er tilkoblet strømnettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg. |
| Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer eller en bokstav. | Programvareproblem.                      | Kontakte nærmeste kundeservice med tjenester på ettermarkedet og oppgi nummeret etter bokstaven "F".                                |
| Displayet viser uklar tekst og ser ut til å være ødelagt.               | Et annet språk er stilt inn.             | Ta kontakt med ditt nærmeste Ettersalgsservicesenter.                                                                               |

## PRODUKTKORT

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

## SLIK SKAFFER DU DEG BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNINGEN

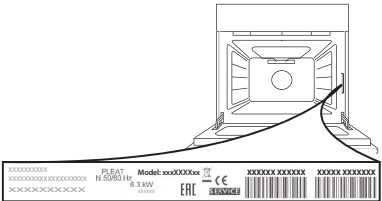
>  [www](http://www) Last ned Bruk- og vedlikeholdsveiledningen fra vår hjemmeside **docs.whirlpool.eu** (du kan bruke denne QR-koden), for å spesifisere produktets kommersielle kode.



> Alternativt, ta kontakt med vår kundeservice.

## HENVEND DEG TIL KUNDESERVICE

Du vil finne informasjon om hvordan du kan kontakte oss i garantiheftet. Når du kontakter vår kundeservice for tjenester etter salg, vennligst opplys kodene som er oppgitt på produktets typeskilt.



# DAGLIG INFORMATIONSBOK



## TACK FÖR ATT DU KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

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

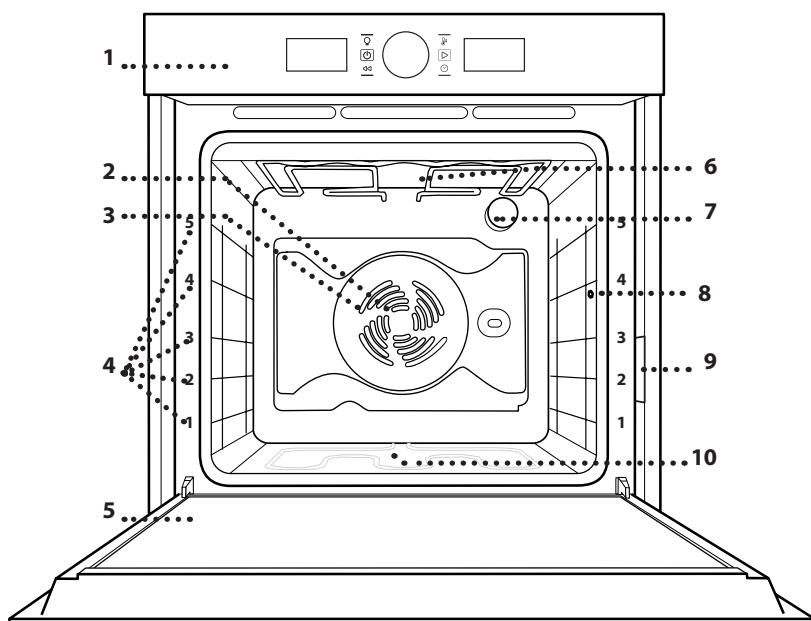


Du kan ladda ner handböckerna  
Säkerhetsinstruktioner och Användning och  
skötsel genom att besöka vår hemsida  
[docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) och följa instruktionerna  
på baksidan av denna broschyr.



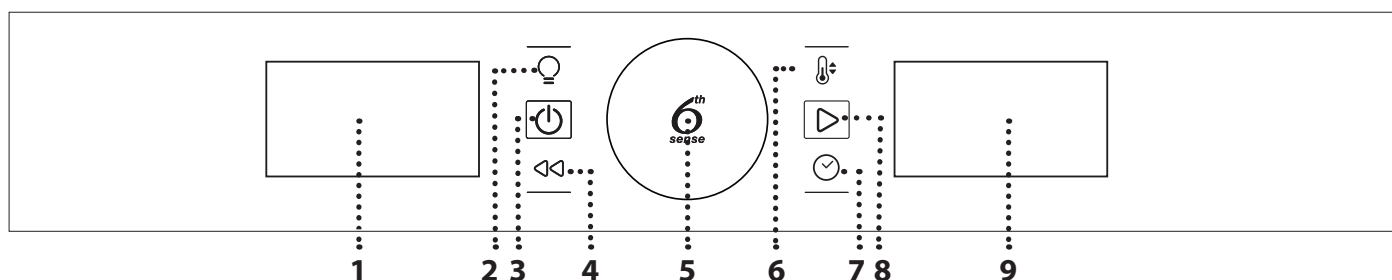
**Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten.**

## BESKRIVNING AV PRODUKTEN



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

## KONTROLLPANEL



### 1. VÄNSTER DISPLAY

### 2. BELYSNING

För att tända och släcka lampan.

### 3. PÅ/AV

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

### 4. TILLBAKA

För att gå tillbaka till föregående  
meny när man gör inställningar.

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

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

### 6. TEMPERATUR

För att ställa in temperaturen.

### 7. TID

För att ställa in eller ändra tiden  
och justera tillagningstiden.

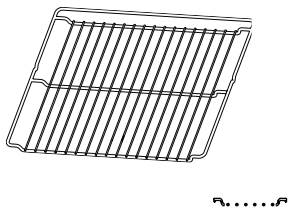
### 8. START

För att starta funktioner och  
bekräfta inställningar.

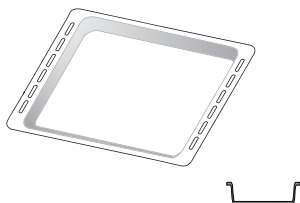
### 9. HÖGER DISPLAY

# TILLBEHÖR

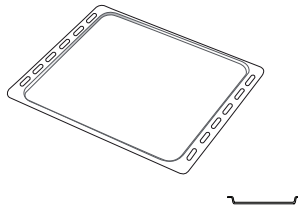
## GALLERHYLLA



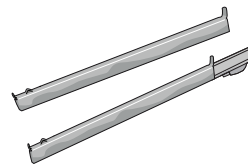
## LÅNGPANNA



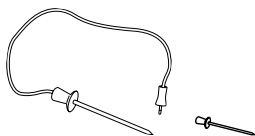
## BAKPLÅT



## GLIDSKENOR (ENDAST FÖR VISSA MODELLER)



## STEKTERMOMETER (ENDAST FÖR VISSA MODELLER)



Antalet tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.

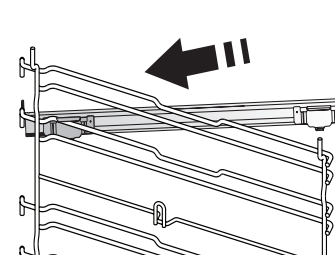
## SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta in det över sidostegarna och se till att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

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

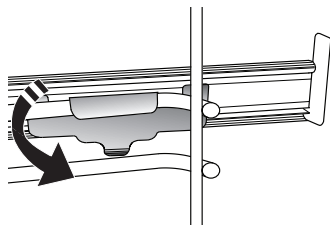
## MONTERING AV RÖRLIGA SKENOR (FINNS PÅ VISSA MODELLER)

Ta bort sidostegarna från ugnen och ta bort skyddsplasten från de rörliga skenorna.



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

För att säkra sidostegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen. Se till att de rörliga skenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra sidostegen på samma nivå.



Observera: De rörliga skenorna kan monteras på alla nivåer.

## BORTTAGNING OCH TILLBAKAMONTERING AV SIDOSTEGARNA

. För att ta bort sidostegarna, lyft upp dem och ta försiktigt ut den undre delen från dess fäste: Sidostegarna kan nu tas bort.

. För att montera tillbaka sidostegarna, passa först in dem i deras övre fäste. Håll dem uppåtvända medan du skjuter in dem i ugnsutrymmet och sänker dem på plats i det undre fästet.

# FUNKTIONER



## ÖVER/UNDERVÄRME

För tillagning av alla slags rätter på en enda fals.



## GRILL

För att grilla stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. Vid grillning av kött rekommenderar vi att använda en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.



## VARMLUFT

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) på samma gång. Funktionen gör det möjligt att tillaga olika slags mat utan risk att de drar åt sig lukt från varandra.



## ÖVER/UNDERV.& FLÄKT

För att laga kött, baka tårter med fyllningar eller steka fyllda grönsaker på en enda fals. Denna funktion använder mild, intermittert luftcirkulation för att förhindra att maten torkar ut.



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



## GRYTOR

Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för pastarätter.



## KÖTT

Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för kött. Denna funktion aktiverar fläkten då och då med låg hastighet för att undvika att köttet torkar ut.



## MAXI COOKING

Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att tillaga stora köttstycken (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning. Det är bra att ösa maträtten då och då för att den inte ska torka ut.



## BRÖD

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



## PIZZA

Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av pizza.



## BAKVERK

Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av tårta.



## SPECIALFUNKTIONER



## SNABBUPPVÄRMNING

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



## TURBOGRILL

För att steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att använda en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten. Det roterande grillspettet (om sådant finns) kan användas med den här funktionen.



## EKO VARMLUFT\*

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. Med hjälp av en försiktig, intermittert luftcirkulation hindras maten från att torka ut alltför mycket. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska elförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.



## VARMHÅLLNING

För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.



## JÄSNING

För optimal jäsning av söt eller salt deg. För att garantera bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.



## SMARTCLEAN

(ENDAST FÖR VISSA MODELLER)

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

\* Funktionen används som referens i förklaringen om energieffektivitet i enlighet med förordning (EU) nr 65/2014



# FÖRSTA ANVÄNDNING

## 1. STÄLLA KLOCKAN

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



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



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

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

Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott.

## 2. INSTÄLLNINGAR

Om så önskas går det att ändra standardmåttenheten, temperaturen (°C) och märkström (16 A).

Med avstängd ugn, tryck på och håll den intryckt i minst 5 sekunder.



Vrid väljarratten för att välja måttenheten och tryck sedan på för att bekräfta.



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

Observera: Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmanätverk vars nominella värde är över 3 kW (16 A): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13 A).

## 3. VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida.

Värm ugnen till 200 °C i cirka en timme, helst med hjälp av en funktion med luftcirkulation (t.ex. "Varmluft" eller "Över/underv.& fläkt").

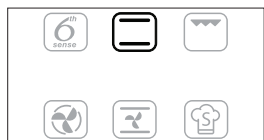
Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Observera: Vi råder till att lufta rummet efter att ha använt apparaten första gången.

# DAGLIG ANVÄNDNING

## 1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

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



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



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

## 2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar.

Displayen visar inställningarna som kan ändras i sekvens.

### TEMPERATUR/GRILLNIVÅ



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

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



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

#### TIDSLÄNGD



När ikonen blinkar på displayen, använd justeringsratten för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på för att bekräfta.

Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt: Tryck på för att bekräfta och starta funktionen.

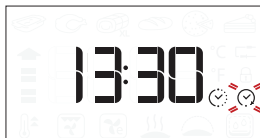
I så fall kan du inte ställa in sluttiden genom att programmera en fördröjd start.

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

#### INSTÄLLNING AV TILLAGNINGENS SLUTTID/ FÖRDRÖJD START

I många av funktionerna kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess sluttid.

Där det går att ändra sluttiden kommer displayen att visa klockslaget som funktionen förväntas vara klar på medan ikonen blinkar.



Om nödvändigt, vrid ratten för att ställa in tiden du vill att tillagningen ska vara klar på och tryck sedan på för att bekräfta och starta funktionen.

Sätt in maten i ugnen och stäng luckan. Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.



Anmärk: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas. Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen.

Under väntetiden kan du använda ratten för att ändra den programmerade sluttiden.

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

Anmärk: Funktionen fördröjd start är inte tillgänglig för funktionerna Grill och Turbo Grill.

### 3. AKTIVERA FUNKTIONEN

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

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

### 4. FÖRVÄRMNING

Vissa funktioner inbegriper en förvärmningsfas: När funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.



När denna fas är klar avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur.



Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen genom att trycka på .

Observera: Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet.

Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att pausas.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

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

### 5. TILLAGNINGENS SLUT

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

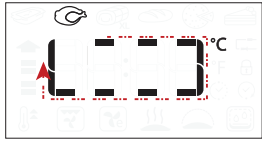


För att förlänga tillagningstiden utan att ändra inställningarna, vrid ratten för att ställa in en ny tillagningstid och tryck på .

## . 6th SENSE-FUNKTIONER

### TEMPERATURÅTERSTÄLLNING

Om temperaturen inuti ugnen sjunker under ett tillagningsprogram på grund av att luckan öppnas, aktiveras en specialfunktion automatiskt för att återställa den ursprungliga temperaturen. Medan temperaturen återställs visar displayen en animerad "orm" tills den inställda temperaturen har uppnåtts.



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

## . SPECIALFUNKTIONER

### SMARTCLEAN

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

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

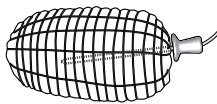
Tryck på  för att starta rengöringscykeln omedelbart, eller tryck på  för att ställa in avslutningstiden/fördröjd start.

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

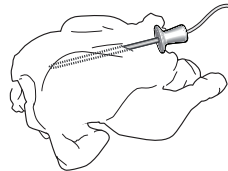
Observera: Rengöringsprogrammets tid och temperatur kan inte ställas in.

## . ANVÄNDA KÖTTERMOMETERN (I FÖREKOMMANDE FALL)

Med den medföljande kötttermometern kan man mäta matens exakta inre temperatur under tillagningen. Kötttermometern kan bara användas i vissa tillagningsfunktioner (över- och undervärme, varmluft, över- och undervärme & fläkt, Turbogrill, 6th Sense Kött och 6th Sense Maxicooking).



Det är viktigt att kötttermometern placeras korrekt för ett optimalt resultat. För in kötttermometern helt i den tjockaste delen av köttstycket, undvik ben och fett.



För kyckling skall kötttermometern föras in från sidan till mitten av bröstet, se till att spetsen inte hamnar i tomrummet. Om köttets tjocklek är oregelbunden bör du kontrollera att köttet är färdigkokt innan du tar ut det ur ugnen. Anslut

ändan på termometern i hålet i ugnens högra innerpanel. När kötttermometern ansluts till ugnsutrymmet avges en summer och displayen visar

ikonen och måltemperaturen.

Om kötttemperaturen ansluts medan en funktion väljs växlar displayen till kötttermometerns



standardmåltemperatur.

Tryck på  för att starta inställningen. Vrid på ratten för att ställa in kötttermometerns måltemperatur. Tryck på  för att bekräfta.



Vrid på ratten för att ställa in önskad ugnstemperatur. Tryck på  eller  för att bekräfta och starta tillagningsprogrammet.

Under tillagningsprogrammet visar displayen kötttermometerns måltemperatur. När köttet uppnår den inställda måltemperaturen stoppar tillagningsprogrammet och displayen visar "End". För att starta om tillagningsprogrammet från "End", vrid på ratten för att justera kötttermometerns måltemperatur enligt beskrivningen ovan. Tryck på  eller  för att bekräfta och starta om tillagningsprogrammet.

Observera: Under ett tillagningsprogram med kötttermometer kan man vrida på ratten för att ändra kötttermometerns måltemperatur. Tryck på  för att justera ugnstemperaturen.

Kötttermometern kan sättas in när som helst, även under ett tillagningsprogram. I så fall är det nödvändigt att ställa in tillagningsfunktionens parametrar igen.

Om kötttermometern inte är kompatibel med en funktion stänger ugnen av tillagningsprogrammet och avger en varningssignal. Koppla i så fall bort kötttermometern eller tryck på  för att ställa in en annan funktion. Fördröjd start och föruppvärmning är inte kompatibla med kötttermometern.

## . TANGENTLÅS

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



Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.

Observera: Tangentlåset kan även aktiveras medan tillagningen pågår.

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

# GODA RÅD

## HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inbegriper inte uppvärmningen (där sådan krävs). Tillagningstemperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

## TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT

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

## KÖTT

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

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

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

## EFTERRÄTTER

Baka bakverk med över- och undervärme på en enda ugnsfals.

Använd bakformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera nivåer, välj varmluftsfunktionen och placera kakformarna på avstånd från varandra på gallren för att hjälpa optimal cirkulation av varmluften.

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

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

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

För efterrätter med flytande fyllning (såsom cheesecake eller fruktpaj), använd funktionen "Över/underv. & fläkt". Om bakverket får en fuktig botten, byt till lägre ugnsfals och sprid brödsulor eller smulade kakor på botten av formen innan du tillsätter smeten.

## PIZZA

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

## JÄSNING

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

# TILLAGNINGSTABELL

| RECEPT                                                             | FUNKTION                                                                            | FÖRVÄRMNING | TEMPERATUR (°C) | TILLAGNINGSTID (Min.) | NIVÅ OCH TILLBEHÖR                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Jästa tårter/sockerkakor</b>                                    |    | -           | 170             | 30 - 50               | 2<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                    |    | Ja          | 160             | 30 - 50               | 2<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                    |    | Ja          | 160             | 30 - 50               | 4 1<br>                                                                                              |
| <b>Tårter med fyllning</b><br>(cheesecake, äppelstrudel, äppelpaj) |    | -           | 160 - 200       | 30 - 85               | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                    |    | Ja          | 160 - 200       | 35 - 90               | 4 1<br>                                                                                              |
| <b>Kakor/småkakor</b>                                              |    | -           | 160 - 170       | 20 - 40               | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                    |    | Ja          | 150 - 160       | 20 - 40               | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                    |    | Ja          | 150 - 160       | 20 - 40               | 4 1<br>                                                                                              |
| <b>Petit-chouer</b>                                                |    | -           | 180 - 200       | 30 - 40               | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                    |    | Ja          | 180 - 190       | 35 - 45               | 4 1<br>                                                                                              |
|                                                                    |    | Ja          | 180 - 190       | 35 - 45*              | 5 3 1<br>         |
| <b>Maränger</b>                                                    |    | Ja          | 90              | 110 - 150             | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                                    |   | Ja          | 90              | 130 - 150             | 4 1<br>                                                                                              |
|                                                                    |  | Ja          | 90              | 140 - 160*            | 5 3 1<br>   |
| <b>Pizza</b> (tunn, tjock, focaccia)                               |  | -           | 220 - 250       | 20 - 40               | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                                    |  | Ja          | 220 - 240       | 20 - 40               | 4 1<br>                                                                                          |
|                                                                    |  | Ja          | 220 - 240       | 25 - 50*              | 5 3 1<br>   |
| <b>Brödlimpa</b> 0,5 kg                                            |  | -           | 180 - 220       | 50 - 70               | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
| <b>Småbröd</b>                                                     |  | -           | 180 - 220       | 30 - 50               | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
| <b>Bröd</b>                                                        |  | Ja          | 180 - 220       | 30 - 60               | 4 1<br>                                                                                          |
| <b>Fryst pizza</b>                                                 |  | -           | 250             | 10 - 20               | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                                    |  | Ja          | 250             | 10 - 20               | 4 1<br>                                                                                          |
| <b>Kött- och grönsakspajer</b><br>(grönsakspaj, quiche)            |  | Ja          | 180 - 190       | 45 - 60               | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                                    |  | Ja          | 180 - 190       | 45 - 60               | 4 1<br>                                                                                          |
|                                                                    |  | Ja          | 180 - 190       | 45 - 70*              | 5 3 1<br>   |
| <b>Vol-au-vent/Mördegsbakning</b>                                  |  | Ja          | 190 - 200       | 20 - 30               | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                                    |  | Ja          | 180 - 190       | 20 - 40               | 4 1<br>                                                                                          |
|                                                                    |  | Ja          | 180 - 190       | 20 - 40*              | 5 3 1<br>   |
| <b>Lasagne/pajer</b>                                               |  | -           | 190 - 200       | 40 - 65               | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
| <b>Tillagad pasta/cannelloni</b>                                   |  | -           | 190 - 200       | 25 - 45               | 3<br>                                                                                                                                                                                 |



| RECEPT                                                            | FUNKTION | FÖRVÄRMNING | TEMPERATUR (°C)     | TILLAGNINGSTID (Min.) | NIVÅ OCH TILLBEHÖR |
|-------------------------------------------------------------------|----------|-------------|---------------------|-----------------------|--------------------|
| Lamm/Kalv/Nöt/Fläsk 1 kg                                          |          | -           | 190 - 200           | 60 - 90               | 3                  |
| Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg                           |          | -           | 170                 | 110 - 150             | 2                  |
| Kyckling/kanin/anka 1 kg                                          |          | -           | 200 - 230           | 50 - 80 **            | 3                  |
| Kalkon/gås 3 kg                                                   |          | -           | 190 - 200           | 90 - 150              | 2                  |
| Ugnsbakad fisk/inbakad fisk (filé eller hel)                      |          | Ja          | 180 - 200           | 40 - 60               | 3                  |
| Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)                   |          | Ja          | 180 - 200           | 50 - 60               | 2                  |
| Rostat bröd                                                       |          | -           | 3 (Hög)             | 3 - 6                 | 5                  |
| Fiskfiléer/kotletter                                              |          | -           | 2 (medel)           | 20 - 30***            | 4  3               |
| Korv/Grillspett/Revbensspjäll/Hamburgare                          |          | -           | 2 - 3 (medel – hög) | 15 - 30***            | 5  4               |
| Grillad kyckling 1–1,3 kg                                         |          | -           | 2 (medel)           | 55 - 70**             | 2  1               |
| Rostbiff, blodig 1 kg                                             |          | -           | 2 (medel)           | 35 - 50**             | 3                  |
| Lammlägg/Fläsklägg                                                |          | -           | 2 (medel)           | 60 - 90**             | 3                  |
| Ugnsbakad potatis                                                 |          | -           | 2 (medel)           | 35 - 55**             | 3                  |
| Grönsaksgratäng                                                   |          | -           | 3 (Hög)             | 10 - 25               | 3                  |
| Komplett måltid: Fruktpaj (nivå 5)/lasagne (nivå 3)/kött (nivå 1) |          | Ja          | 190                 | 40 - 120*             | 5  3  1            |
| Lasagne och kött                                                  |          | Ja          | 200                 | 50 - 120*             | 4  1               |
| Kött och potatis                                                  |          | Ja          | 200                 | 45 - 120*             | 4  1               |
| Fisk och grönsaker                                                |          | Ja          | 180                 | 30 - 50               | 4  1               |
| Fyllda ugnsstekta stekar                                          |          | -           | 200                 | 80 - 120*             | 3                  |
| Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)                                 |          | -           | 200                 | 50 - 120*             | 3                  |

\* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

\*\* Vänd maten efter två tredjedelar av tiden (vid behov).

\*\*\* Vänd maten efter halva tiden

Observera: 6th Sense-funktionen "Bakverk" använder bara över- och undervärme, utan varmluft. Ingen uppvärmning behövs.

| FUNKTIONER             |                 |                                 |                                                 |                   |                             |              |
|------------------------|-----------------|---------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------|--------------|
|                        | Över/undervärme | Grill                           | Turbo Grill                                     | Tvingad Luft      | Över/underv.& fläkt         | Eco Varmluft |
| AUTOMATISKA FUNKTIONER |                 |                                 |                                                 |                   |                             |              |
|                        | Grytor          | Kött                            | Maxi Cooking                                    | Bröd              | Pizza                       | Bakverk      |
| TILLBEHÖR              |                 |                                 |                                                 |                   |                             |              |
|                        | Gallerhylla     | Bakplåt eller kakform på galler | Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler | Långpanna/Bakplåt | Långpanna med 500 ml vatten |              |



# UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

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

**Använd inte ångtvätt.**

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

**Ha på dig skyddshandskar.**

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

## 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 bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.

- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Aktivera funktionen "SmartClean" (i förekommande fall) för optimal rengöring av de inre ytorna.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.
- Det övre värmeelementet på grillen kan sänkas för att rengöra ugnens ovansida.

## TILLBEHÖR

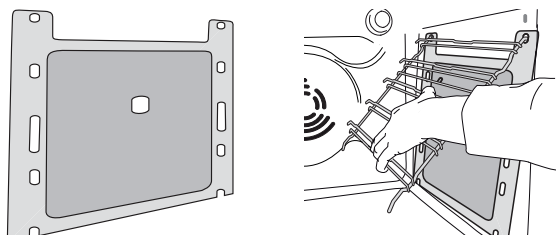
Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning. Hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

## RENGÖRA DE KATALYTISKA PANELERNA

(ENDAST FÖR VISSA MODELLER)

Denna ugn är försedd med särskilda katalytiska paneler som underlättar rengöringen av ugnsutrymmet tack vare deras självrengörande beläggning, vilken är porös och kapabel att absorbera fett och smuts.

Dessa paneler är monterade på sidostegarna: När sidostegarna placeras och sedan monteras tillbaka ska man kontrollera att hakarna längst upp är införda i de avsedda hålen i panelerna.



För bästa bruk av de katalytiska panelernas självrengörande egenskaper rekommenderar vi att värma ugnen till 200°C i ungefär en timme med funktionen "Över/underv.& fläkt". Ugnen ska vara tom när detta görs.

Låt sedan apparaten svalna innan eventuella kvarvarande matrester avlägsnas med en icke-repande svamp.

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

Kontakta vår kundservice om du behöver ersättningspaneler.

## ATT BYTA GLÖDLAMPA

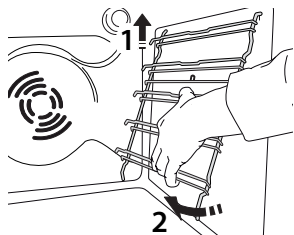
1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Skruva av locket från lampan, byt ut glödlampan och skruva tillbaka locket på lampan.
3. Anslut ugnen till elnätet igen.

Anmärk: Använd endast 20-40 W/230 ~ V typ G9, T300°C halogenlampor. Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice.

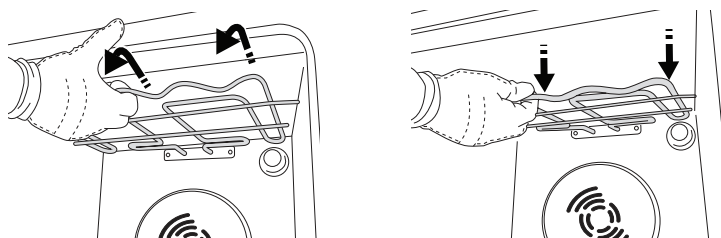
- Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän lamplocket har satts tillbaka på plats.

## SÄNKA VÄRMEELEMENTET (ENDAST FÖR VISSA MODELLER)

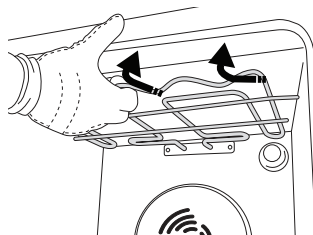
1. Ta bort sidostegarna.



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



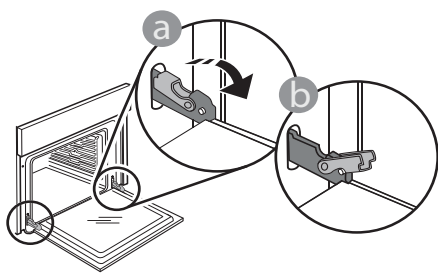
3. För att sätta tillbaka elementet, lyft det, dra det en aning mot dig, och se till att det vilar i sina sidostöd.



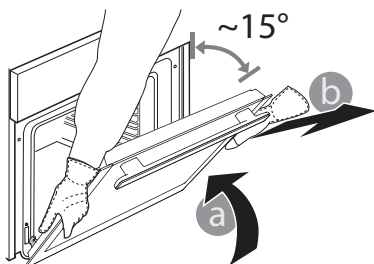
## TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

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

2. Stäng luckan så mycket som det går. Ta ett fast tag i dörren med båda händerna - håll inte i handtaget.



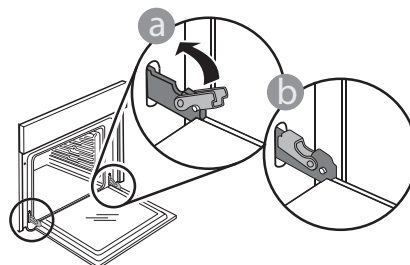
Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt tills den lossnar från fästet. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.



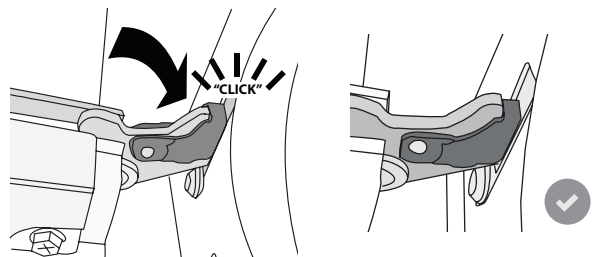
3. Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt.

Sänk hakarna till ursprungligt läge: Se till att sänka dem helt.



Tryck försiktigt för att kontrollera att hakarna är i rätt läge.



5. Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan: Dörren kan skadas om den inte fungerar som den ska.

# FELSÖKNING

| Problem                                                             | Möjlig orsak                                | Åtgärder                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ugnen fungerar inte.                                                | Strömavbrott.<br>Frånkoppling från elnätet. | Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet.<br>Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår. |
| Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav. | Programvaruproblem.                         | Kontakta din närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".                                                                  |
| Displayen visar oklar text och verkar vara trasig.                  | Ställ in ett annat språk.                   | Kontakta ditt närmsta kundtjänstcenter                                                                                                  |

## PRODUKTBLAD

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Produktbladet med energidata för denna apparat kan laddas ned från vår webbplats [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## HUR DU FÅR TAG PÅ HANDBOKEN ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

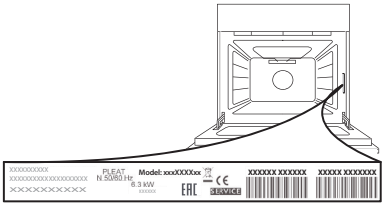
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Ladda ner handboken Användning och skötsel från vår webbsida [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (du kan använda denna QR-kod) genom att ange produktkoden.



> Du kan även kontakta vår kundservice.

## KONTAKTA VÅR KUNDSERVICE

Du hittar våra kontaktuppgifter i garantihäftet. När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



400011597555