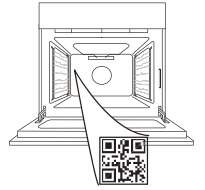


**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT**

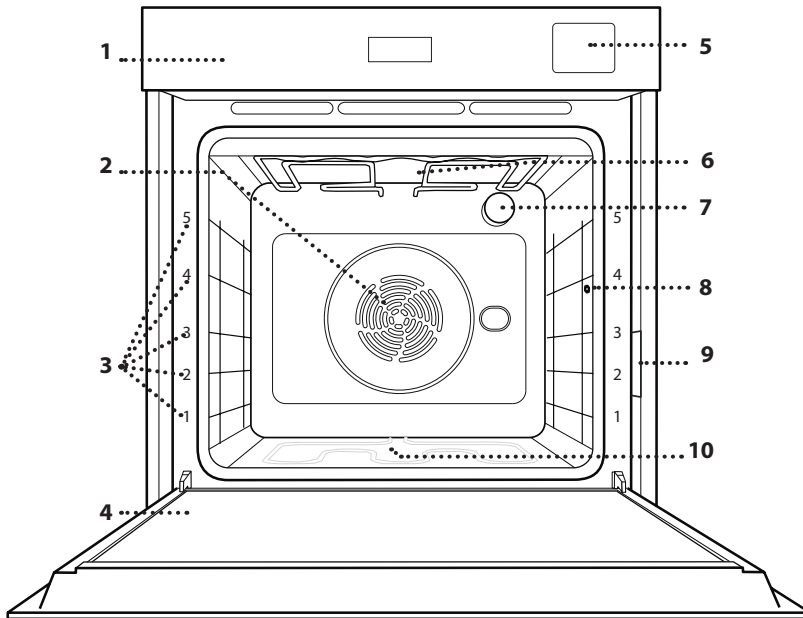
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.whirlpool.eu/register

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE



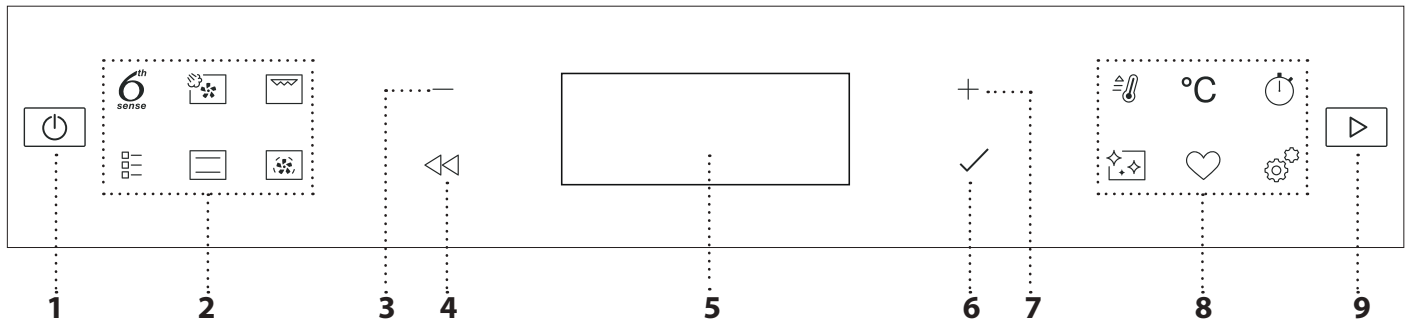
Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



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

BEDIENINGSPANEEL



1. AAN / UIT

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

2. DIRECTE TOEGANG TOT FUNCTIES

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

3. NAVIGATIETOETS MIN

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

4. TERUG

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

5. DISPLAY

6. BEVESTIG

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

7. NAVIGATIETOETS PLUS

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

8. DIRECTE TOEGANG TOT OPTIES / FUNCTIES

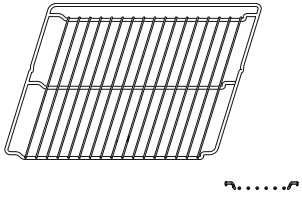
Om snelle toegang te krijgen tot de functies, duur, instellingen en favorieten.

9. START

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

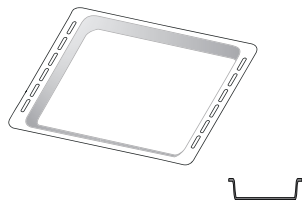
ACCESSOIRES

ROOSTER



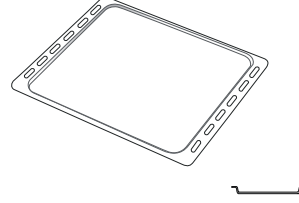
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

LEKBAKJE



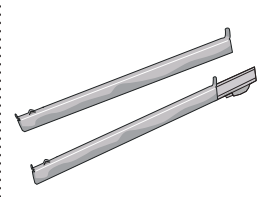
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakvocht op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

BAKPLAAT *



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

SCHUIFRAILS *



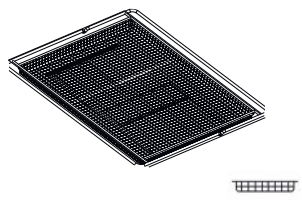
Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

VOEDSELSONDE



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

AIR FRY-LADE *



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

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

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

*Alleen verkrijgbaar voor bepaalde modellen

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

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

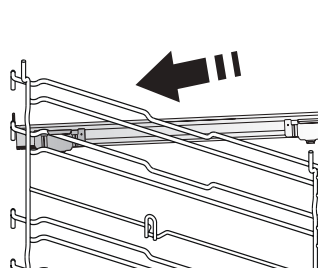
Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

• Om de roostergeleiders te verwijderen tilt u ze op en daarna trekt u het onderste delen uit de zittingen: de roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.

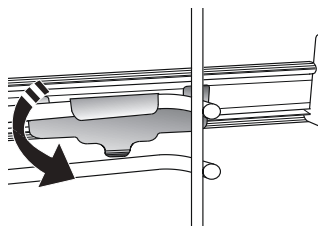
• Om de roostergeleiders weer te plaatsen, moet men ze eerst achteraan in hun bovenste zitting steken. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken.

DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN



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

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



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

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

FUNCTIES



6TH SENSE

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



DAMPF UND LUFT

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

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



GRILL

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



TRADITIONELE FUNCTIES

• HETE LUCHT

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.

• COOK 4

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

• TURBO GRILL

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

• BAK BEVROREN

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

• SPECIALE FUNCTIES

» PIZZA

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

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

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

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

» AIR FRY

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

» RIJZEN

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

» WARMHOUDEN

Om net gekookt voedsel warm en knapperig te houden.

» ONTDOOIEN

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

» ECO-CYCLUS

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

» MAXI COOKING

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



CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.



TURBOHETELUCHT

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



FAST PREHEAT (SNEL VOORVERWARMEN)

Om de oven snel voor te verwarmen.



KOOKWEKKER

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



REINIGING

• PYROLYSE

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

• SMARTCLEAN

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

• ONTKALKEN

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



FAVORIETEN

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



INSTELLINGEN

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

EERSTE GEBRUIK

1. DE TAAL SELECTEREN

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



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

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

2. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

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



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

3. DE TIJD REGELEN

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



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

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

4. DE WATERHARDHEID INSTELLEN

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

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

Druk op ✓ om te bevestigen.

Voor het waterhardheidsniveau is "Hard" vooraf ingesteld.

5. DE OVEN VERWARMEN


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



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

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


DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

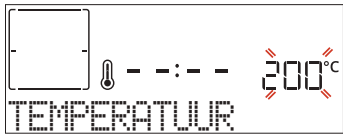
Druk op  om de oven in te schakelen.: het display toont de laatst gebruikte hoofdfunctie of het hoofdmenu.




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

2. DE FUNCTIE INSTELLEN

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

TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU / STOOMNIVEAU



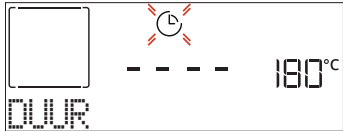
Wanneer er een waarde knippert op het display, druk dan op  of  om het te veranderen, druk daarna op  om te bevestigen en ga verder met het wijzigen van de instellingen die volgen (indien mogelijk).






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

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

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


DUUR






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





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

EINDTIJD (UITSTEL VAN START)

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



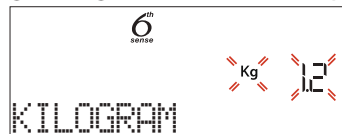
Druk op  of  om de gewenste eindtijd van de bereiding in te stellen en druk dan op  om de functie te starten. Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.

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




. 6TH SENSE

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

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







GEWICHT/HOOGTE (LAGEN RONDE BAKSCHAAL

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

GAARHEID / BRUINEN

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



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

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

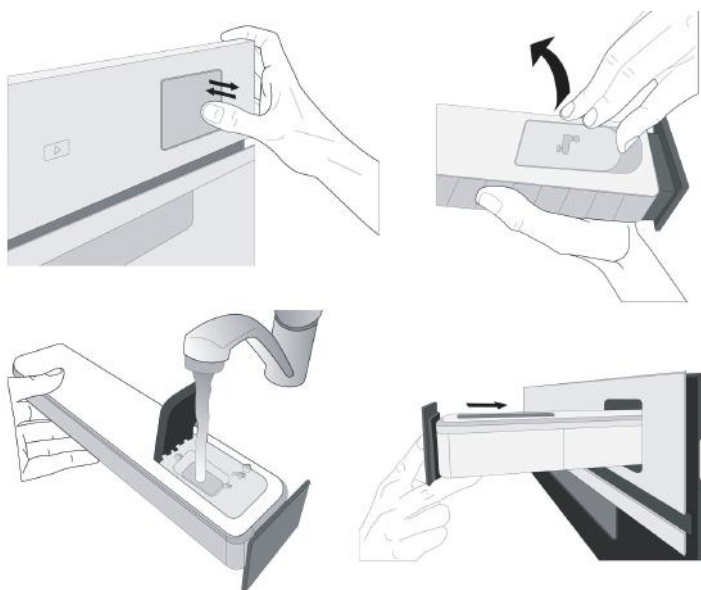
. BEREIDEN MET STOOM

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

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

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

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



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

3. DE FUNCTIE STARTEN

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

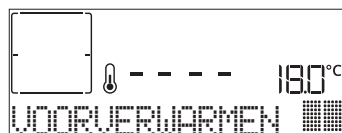
Als u tijdens de uitstelfase op drukt, vraagt de oven of u deze fase wilt overslaan en de functie onmiddellijk wilt inschakelen.

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

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

4. VOORVERWARMEN

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



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

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijke resultaat van de bereiding.

Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden gestopt.

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

5. VOEDSEL OMDRAAIEN OF DOORROEREN

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



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

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

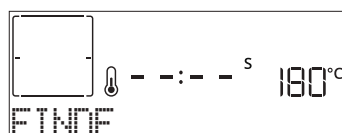


Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Controleer het voedsel, sluit de deur en druk op of om de bereiding te voltooien.

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

6. EINDE BEREIDINGSTIJD

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



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

BRUINEN

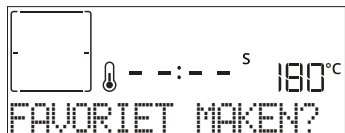
Met een aantal ovenfuncties kunt u de bovenkant van de gerechten een bruin korstje geven door de grill in te schakelen als de bereiding voltooid is.



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

. FAVORIET

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



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

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

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

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



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

. REINIGING

. PYROLYSE

Raak de oven niet aan tijdens het automatisch reinigen.

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

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

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



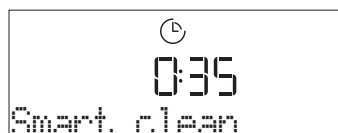
Druk op + of - om de gewenste cyclus te selecteren en druk op ✓ om te bevestigen. Druk na de selectie van een cyclus, indien gewenst, op + of - om de eindtijd in te stellen (uitstel van start), druk vervolgens op ✓ om te bevestigen.

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

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

. SMARTCLEAN

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



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

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

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

. LEGEN

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

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

. ONTKALKEN

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

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

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

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

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

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

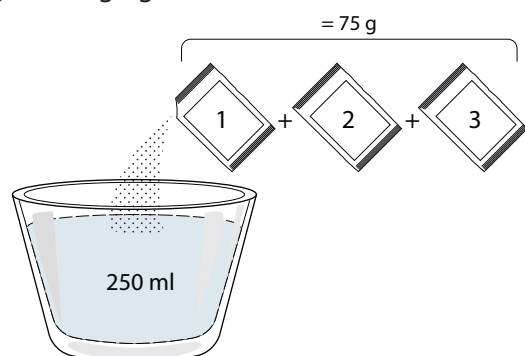
Alvorens de ontkalkingsfase uit te voeren, controleert het apparaat of er nog restwater in de boiler aanwezig is en moet er indien nodig een aftapcyclus worden uitgevoerd. In dit geval moet u de lade legen na de aftapcyclus, voordat u verdergaat met de ontkalkingsfase.

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

» FASE 1/2: ONTKALKEN (70 MIN)

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

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



Zodra de ontkalkingsoplossing in de lade is gegoten, drukt u op om het ontkalkingsproces te starten. Tijdens de ontkalkingsfasen hoeft u niet voor het apparaat te blijven. Nadat elke fase is voltooid, wordt een akoestische feedback afgespeeld en toont het display instructies om door te gaan met de volgende fase.

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

» FASE 2/2: SPOELEN (30 MIN.)

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

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

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

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

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

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

. KOOKWEKKER

Druk op om de functie in te schakelen. Druk op of om de gewenste duur in te stellen en druk dan op om de kookwekker in te schakelen.



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

Let op: De kookwekker schakelt geen bereidingscycli in.

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

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

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

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

VERGRENDLING

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




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

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

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

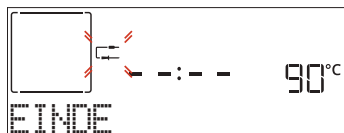


Selecteer de door u gewenste functie uit de compatibele functies (Conventioneel, Turbohete lucht, Convectiebakken, Turbogrill, Eco hete lucht, Maxi bereiding, 6th Sense-functies): Het display vraagt om de doeltemperatuur van de gaarthermometer in te stellen: Druk op + of - om deze in te stellen en druk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

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

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

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



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

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

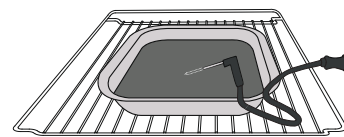
De kabel is licht buigbaar en kan naar behoefte worden gebogen om de sonde op de meest effectieve manier in de verschillende soorten voedsel te steken. Zorg ervoor dat de kabel het bovenste verwarmingselement niet aanraakt tijdens de bereiding.

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

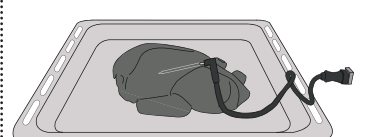
VIS (heel): Steek de punt in het dikste stuk en vermijd de ruggengraat.

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

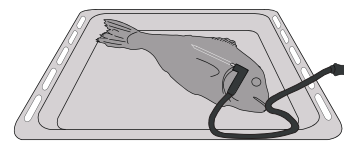
Het is vereist om de compatibele 6th Sense functies te gebruiken om een sondegeregelde bereiding voor deze soorten voedsel uit te voeren. Als u de sonde gebruikt bij bereidingen met de 6th Sense-functies, wordt de bereiding automatisch gestopt wanneer het geselecteerde recept de ideale kerntemperatuur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



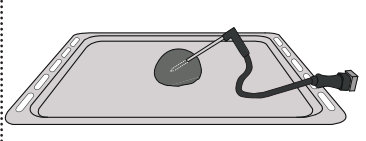
Lasagne



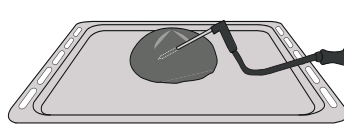
Hele kip



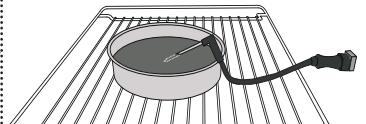
Vis



Broodjes



Groot brood



Taart

. OPMERKINGEN

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

NUTTIGE TIPS

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

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

HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

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

VLEES

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

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

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

GEBAK

Bak fijn gebak met de conventionele functie op één steunhoogte.

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

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

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

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

Gebruik, voor taarten met vochtige vulling of bovenlaag (kwarktaart of vruchtentaarten) de functie "Convectiebakken". Als de bodem van de taart te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met paneermeel of verkruimelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.































RIJZEN

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






CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN		HOEEVEELHEID	GAARHEID-NIVEAU	BRUININGSNIVEAU	BEURT (VAN BEREIDINGSTIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES	
LASAGNE	Lasagne	0,5 - 3 kg*	-	0	-	2	
VLEES	Biefstuk	Braadstuk	0,6 - 2 kg*	0	0	-	3
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
		Braadstuk - Langzame garing	0,6 - 2 kg*	0	-	-	3
	Varkensvlees	Braadstuk	0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	3
		Schenkel	0,5 - 2,0 kg*	-	0	-	3
		Worsten & Saucijzen	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	5 4
	Kalfsvlees		0,6 - 2,5 kg*	-	0	-	3
	Lamsvlees	Braadstuk	0,6 - 2,5 kg*	0	0	-	2
		Poot	0,5 - 2,0 kg*	0	0	-	2
	Gevogelte	Gebraden kip	0,6 - 3 kg*	-	0	-	2
		Heel, gevuld*	0,6 - 3 kg*	-	0	-	2
		Filet & borst	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
		Hele kalkoen	0,6 - 3 kg*	-	0	-	2
		Kebab	een rooster	-	-	1/2	5 4
VIS	Filets	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2	
	Filets bevroren	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2	
GROENTEN	Geroosterde groenten	Gebakken aardappelen	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
		Gevulde groenten	0,1 - 0,5 kg/stuk	-	-	-	3
		Geroosterde groenten	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
	Gegratineerde groenten	Aardappelgratin	één schaal	-	-	-	3
		Tomatengratin	één schaal	-	-	-	3
		Paprikagratin	één schaal	-	-	-	3
		Broccoligratin	één schaal	-	-	-	3
		Bloemkoolgratin	één schaal	-	-	-	3
Groentegratin	één schaal	-	-	-	3		

* Aanbevolen hoeveelheid

ACCESSOIRES					
	Rooster	Ovenschaal / Taartschaal / Ronde pizzaschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	Voedselsonde

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN		HOEEVEELHEID	GAARHEID-NIVEAU	BRUININGSNIVEAU	BEURT (VAN BEREIDINGSTIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES		
HARTIGE BAKWAREN	Hartige taart		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	2 	
	Brood	Broodjes 	60 - 150 g [per stuk]*	-	-	-	3 	
		Brood 	400 - 600 g [per stuk]	-	-	-	2  	
		Groot brood 	0,7 - 2,0 kg*	-	-	-	2 	
		Baguettes 	200 - 300 g [per stuk]*	-	-	-	3 	
	Pizza	Ronde pizza		rond	-	-	-	2 
		Dikke pizza		plaat	-	-	-	2 
		Pizza, bevroren		1 laag*	-	-	-	2 
				2 lagen*	-	-	-	4  1 
				3 lagen*	-	-	-	5  3  1 
			4 lagen*	-	-	-	5  4  2  1 	
	ZOETE BAKSELS	Luchtige cake		0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	2  
Koekjes		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3 		
Soezen		één schaal *	-	-	-	3 		
Taart		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3 		
Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3 		
Fruitcake		0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	2  		

* Aanbevolen hoeveelheid

ACCESSOIRES					
	Rooster	Ovenschaal / Taartschaal / Ronde pizzaschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	Voedselonde



BEREIDINGSTABEL AIR FRY




















	RECEPT	FUNCTIE	AANBEVOLEN HOEVEELHEID	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
BEVROREN VOEDSEL	Diepvriesfrites		650- 850g	Ja	200	25 - 30	4 2
	Bevroren kipnuggets		500 g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Vissticks		500 g	Ja	220	15 - 20	4 2
	Uienringen		500 g	Ja	200	15 - 20	4 2
GROENTEN	Vers gepaneerde courgette		400 g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Zelfgemaakte frietjes		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	4 2
	Gemengde groenten		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	4 2
VLEES EN VIS	Kippenborst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	4 2
	Kippenvleugeltjes		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	4 2
	Gepaneerde kotelet		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	4 2
	Visfilet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	4 2

Om vers of zelfgemaakt voedsel te bereiden, smeert u een dun laagje olie op het oppervlak van het voedsel.
Om een gelijkmatig bereidingsresultaat te garanderen, mengt u het voedsel halverwege de aanbevolen kooktijd.



FUNCTIES	 Air Fry		
ACCESSOIRES	 Air fry-lade	 Ovangbak of ovenschaal op rooster	 Ovangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster



BEREIDINGSTABEL HETELUCHT + STOOM

RECEPT	STOOMNIVEAU*	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
Shortbread / Koekjes	1	JA	140 - 150	35 - 55	 3
Klein gebak / Muffin	1	JA	160 - 170	30 - 40	 3
Luchtig gebak	1	JA	170 - 180	40 - 60	 2
Luchtige cake	1	JA	160 - 170	30 - 40	 2
Focaccia	1	JA	200 - 220	20 - 40	 3
Heel brood	1	JA	170 - 180	70 - 100	 3
Klein brood	1	JA	200 - 220	30 - 50	 3
Baguette	1	JA	200 - 220	30 - 50	 3
Gebakken aardappeltjes	2	JA	200 - 220	50 - 70	 3
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg	2	JA	180 - 200	60 - 100	 3
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees (stukken)	2	JA	160 - 180	60 - 80	 3
Rosbief rosé 1 kg	2	JA	200 - 220	40 - 50	 3
Rosbief rosé 2 kg	2	JA	200	55 - 65	 3
Lamsbout	2	JA	180 - 200	65 - 75	 3
Gestoofde varkensschenkel	2	JA	160 - 180	85 - 100	 3
Kip / parelhoen / eend 1 - 1,5 kg	2	JA	200 - 220	50 - 70	 3
Kip / parelhoen / eend (stukken)	2	JA	200 - 220	55 - 65	 3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	2	JA	180 - 200	25 - 40	 3
Visfilet	3	JA	180 - 200	15 - 30	 3

*In het geval dat de functie stoom automatisch wordt geselecteerd, moet deze correlatie worden overgeslagen. De oven selecteert automatisch het beste stoomniveau voor de geselecteerde temperatuur.

ACCESSOIRES	 Opvangbak of ovenschaal op rooster	 Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster
-------------	--	---

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
Taarten / Luchtige cake		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	30 - 90	
Koekjes		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
Kleine taartjes / Muffins		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	40 - 60	
Soesjes		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Meringues		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	
Pizza / Brood / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Dun, dik, focaccia)		Ja	310	7 - 12	
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	

FUNCTIES								ECO	
	Conventioneel	Hetelucht	Convectie- bakken	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	ECO-cyclus	Pizza
ACCESSOIRES									
	Rooster	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster	Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water		

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne / puddinkjes / pasta uit de oven / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/ varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Gebr. varkensvlees met korst 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkoen / gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (hoog)	3 - 6	5
Visfilets / moten vis		-	2 (medium)	20 - 30 **	4 3
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers		-	2 - 3 (Medium - hoog)	15 - 30 **	5 4
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2 (medium)	55 - 70 ***	2 1
Lamsbout / schenkel		-	2 (medium)	60 - 90 ***	3
Gebakken aardappeltjes		-	2 (medium)	35 - 55 ***	3
Groentegratin		-	3 (hoog)	10 - 25	3
Koekjes		Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Taarten		Ja	170	50 - 70	5 3 2 1
Ronde pizza		Ja	210	40 - 60	5 3 2 1
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / gebakken groenten (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / gesneden vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne en vlees		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Vlees en aardappelen		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Vis en groenten		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Gevulde braadstukken	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

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

** Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

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

FUNCTIES								ECO	
	Conventioneel	Hetelucht	Convectie- bakken	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	ECO-cyclus	Pizza
ACCESSOIRES									
	Rooster	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water				

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. Bereidingstijden starten vanaf het moment dat het gerecht in de oven is geplaatst. De voorverwarmingstijd (indien nodig) wordt niet meegerekend.

De bereidingstemperaturen en -duur zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN

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

Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

Draag beschermende handschoenen.

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

EXTERNE OPPERVLAKKEN

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

INTERNE OPPERVLAKKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.
- Activeer de functie "Smart Clean" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken. (Alleen bij enkele modellen).
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

ACCESSOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd. Reinig de voedingsthermometer en gaarthermometer (indien aanwezig) niet in de vaatwasser. De Air Fry-lade (indien aanwezig) is vaatwasserbestendig.

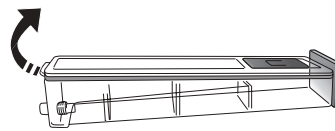
ONDERHOUD WATERLADE

Voorzichtig: De waterlade is niet vaatwasserbestendig; risico op schade!

Aan het einde van elke bereidingscyclus met stoom voert de oven na ongeveer 30 minuten automatisch een afvoercyclus uit die ongeveer een minuut duurt, waardoor al het water in het systeem naar de uittrekbare lade wordt afgevoerd.

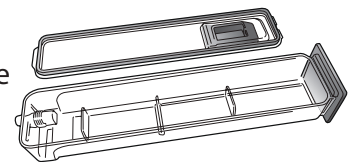
Opmerking: Laat het water niet langer dan 2 dagen in het systeem staan.

Om het water binnenin volledig te verwijderen of de interne oppervlakken te reinigen, kunt u de waterlade openen:



1. Duw de achterste klep naar boven om het deksel van de waterlade te verwijderen.

2. Als het schoonmaken klaar is, kunt u de lade sluiten door de twee voorste flappen in de voorste openingen te steken en de achterkant naar beneden te duwen.



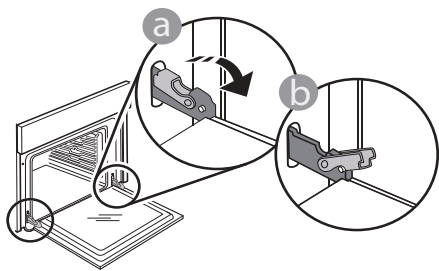
Gebruik alleen water op kamertemperatuur om de waterlade te vullen: heet water kan de werking van het stoomsysteem beïnvloeden. Gebruik alleen drinkwater.

BOILER

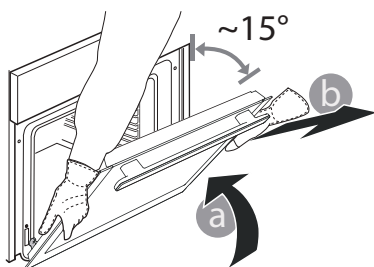
Om ervoor te zorgen dat de oven altijd optimale prestaties levert en om de ophoping van kalkafzettingen over de tijd te voorkomen, raden we aan de functies "Legen" en "Ontkalken" regelmatig te gebruiken. Nadat de stoomfuncties lange tijd niet zijn gebruikt, valt het sterk aan te raden om een bereidingscyclus in te schakelen met een lege oven en de tank helemaal te vullen.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

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

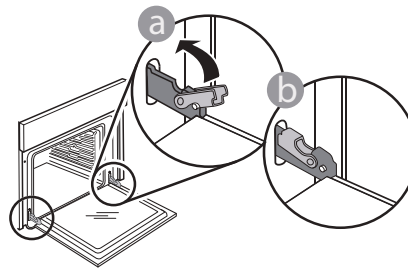


2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat de deur loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

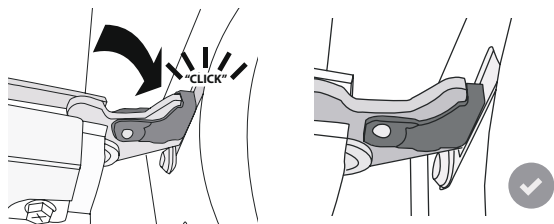


3. Monteer de deur terug door deze naar de oven te duwen, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten..

4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



Druk zachtjes om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

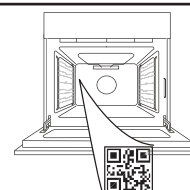
Neem voor het vervangen van de lamp contact op met de aftersales.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwareprobleem.	Neem contact op met het Callcenter en vermeld het nummer na de letter "F".
Een 6th Sense kookfunctie eindigt zonder aftellen. De bereiding eindigt voor het einde van het aftellen.	Hoeveelheid voedsel die afwijkt van de aanbevolen hoeveelheid. Deur open tijdens het bereiden.	Doe de deur open en controleer of het voedsel gaar is. Voltooi indien nodig de bereiding door een traditionele functie te selecteren.
De oven wordt niet warm.	Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.	Open "DEMO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
Het licht gaat uit.	"ECO" modus is "Aan".	Open "ECO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
De deur sluit niet goed.	De veiligheidsvergrendelingen staan in de verkeerde positie.	Zorg ervoor dat de veiligheidsvergrendelingen in de juiste positie staan, volgens de instructies voor het verwijderen en opnieuw plaatsen van de deur in de paragraaf "Reinigen en onderhoud".
De stroomvoorziening in huis valt uit.	Vermogensinstelling is verkeerd.	Controleer of uw thuisnetwerk tenminste een nominaal vermogen van meer dan 3 kW heeft. Als dat niet het geval is, verlaagt u het vermogen tot 13 ampère. Open "VERMOGEN" in "INSTELLINGEN" en selecteer "LAAG".
Kookcyclus met thermometer beëindigd zonder duidelijke oorzaak of fout F3E3 wordt afgedrukt op het scherm	Gaarthermometer is niet goed aangesloten	Controleer de aansluiting van de gaarthermometer

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

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



Whirlpool

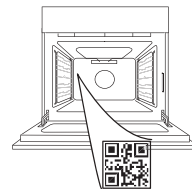


400020004905

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

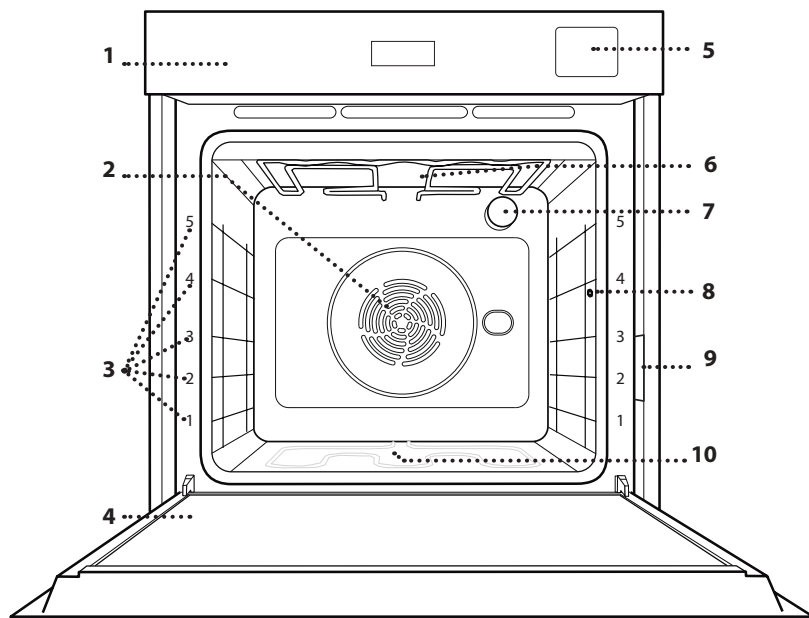
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur www.whirlpool.eu/register

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



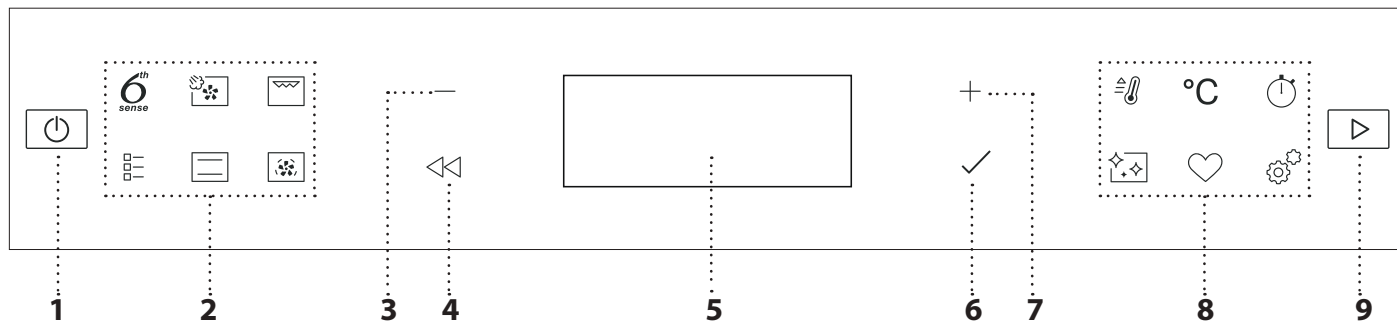
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

PANNEAU DE COMMANDES



1. ON / OFF

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

2. ACCÈS DIRECT AUX FONCTIONS

Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS

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

4. RETOUR

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

5. ÉCRAN

6. CONFIRMER

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

7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS

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

8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS

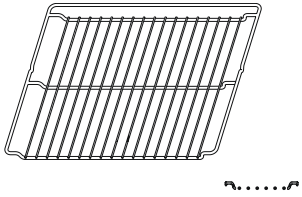
Pour un accès rapide aux fonctions, à la durée, aux réglages et aux favoris.

9. DÉMARRER

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

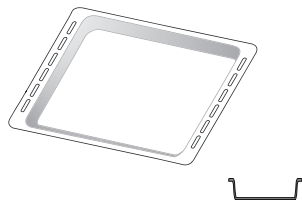
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



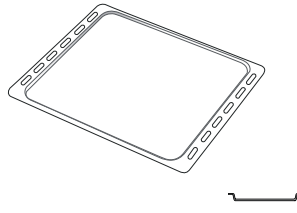
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE



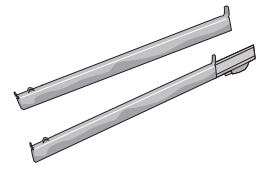
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE À PÂTISSERIE *



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

RAILS TÉLESCOPIQUES *



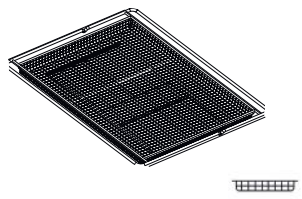
Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

SONDE POUR ALIMENTS



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

ACCESSOIRE AIR FRY*



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

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

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

* Disponible sur certains modèles seulement

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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

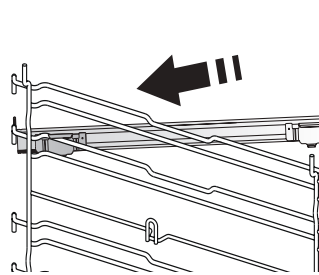
Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

• Pour enlever les supports de grille, soulevez-les et retirez la partie inférieure de ses supports : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.

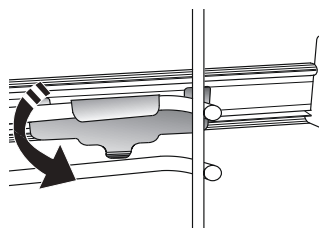
• Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.

INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES



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

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



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

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

FONCTIONS



6TH SENSE

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



VAPEUR + AIR

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

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



GRILL

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



FONCTIONS TRADITIONNELLES

AIR BRASSÉ

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

COOK 4

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

TURBO GRILL

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

SURGELÉS

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

FONCTIONS SPÉCIALES

» PIZZA

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

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

Stone WPro et en préchauffant pendant 30 minutes, il est possible de cuire une pizza en 5 à 8 minutes.

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

» AIR FRY

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

» LEVAGE

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

» MAINTENIR AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

» DÉCONGELER

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

» PROG. ÉCO

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

» CUISSON XXL

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



CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



CHALEUR PULSÉE

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



PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement.



MINUTEUR

Pour garder du temps sans activer de fonction.



NETTOYAGE

• PYRO

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

• SMARTCLEAN

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

• DÉTARTRAGE

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



FAVORIS

Pour récupérer la liste de 10 fonctions favorites.



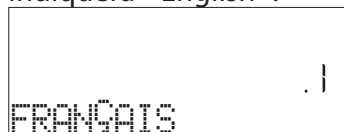
RÉGLAGES

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

PREMIÈRE UTILISATION

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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

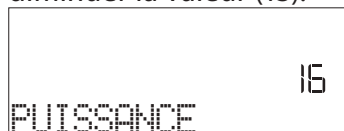


Appuyez sur + ou sur - pour naviguer dans la liste des langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez. Appuyez sur ✓ pour confirmer la sélection.

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

2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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



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

3. RÉGLER L'HEURE

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



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

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

4. RÉGLAGE DU NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU

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

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

Appuyez sur ✓ pour confirmer.

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


5. CHAUFFER LE FOUR

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

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

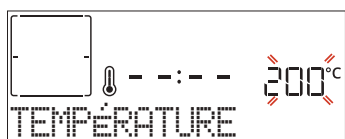
1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

2. RÉGLER UNE FONCTION

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

TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRIL/ NIVEAU DE VAPEUR



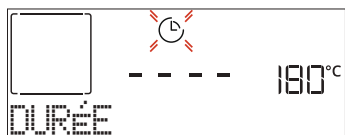
Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur $+$ ou $-$ pour la changer, puis appuyez sur \checkmark pour confirmer et poursuivre avec les réglages qui suivent (si possible).


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


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

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


DURÉE



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


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

DÉPART DIFFÉRÉ

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



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

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

6TH SENSE

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

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

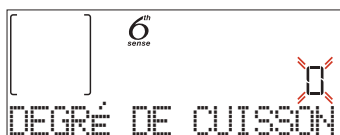


POIDS / HAUTEUR (PLAQUES RONDES)

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

DEGRÉ DE CUISSON / BRUNISSAGE

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



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

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

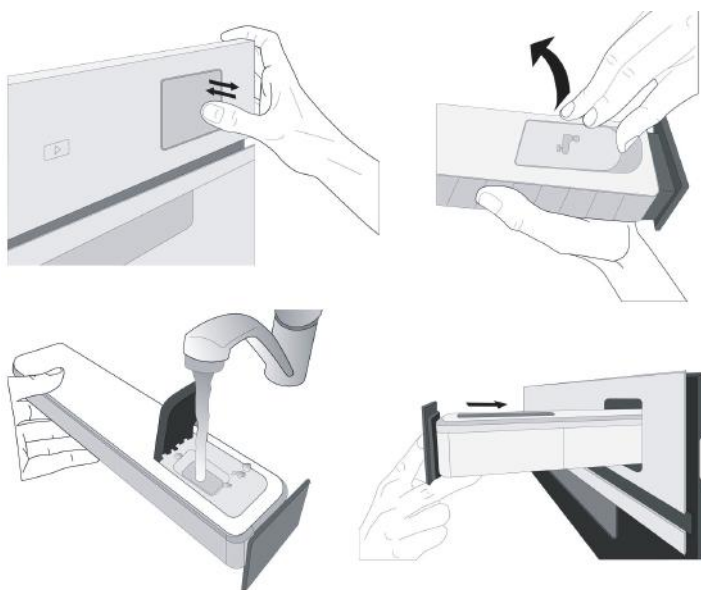
. CUISSON VAPEUR

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

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

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

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



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

3. DÉMARRER LA FONCTION

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

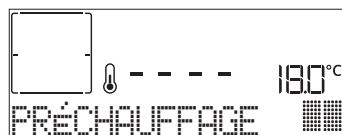
Pendant la phase de « Départ différé », en appuyant sur le four vous demandera si vous voulez sauter cette phase, en démarrant immédiatement la fonction.

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

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

4. PRÉCHAUFFAGE

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



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

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

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

5. RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

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



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

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

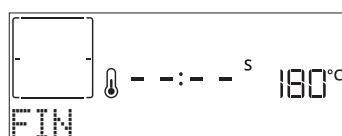


Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte et appuyez sur ou pour poursuivre la cuisson.

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

6. FIN DE CUISSON

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



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

BRUNISSAGE

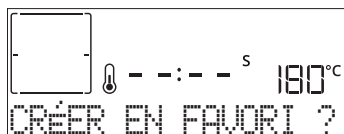
Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.



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

. FAVORIS

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

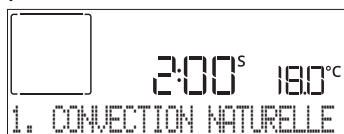


Si vous souhaitez enregistrer une fonction et mémoriser les paramètres actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur ✓ autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur <<<.

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

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

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



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

. NETTOYAGE

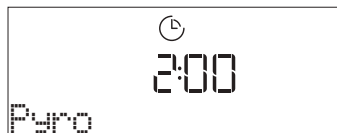
• PYRO

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

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

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

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



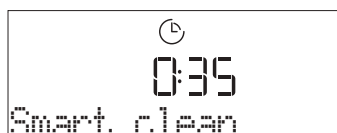
Appuyez sur + ou - pour sélectionner le cycle désiré, puis appuyez sur ✓ pour confirmer. Une fois qu'un cycle a été sélectionné, si vous le souhaitez, appuyez sur + ou - pour régler l'heure de fin (départ différé), puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

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

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

• SMARTCLEAN

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



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

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

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

VIDANGE

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

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

.DÉTARTRAGE

Cette fonction spéciale, activée à intervalles réguliers, vous permet de maintenir le circuit de vapeur dans les meilleures conditions. Une fois que la fonction a démarré, suivez toutes les étapes indiquées sur l'écran. La durée moyenne de la fonction totale est d'environ 140 minutes.

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

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

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

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

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

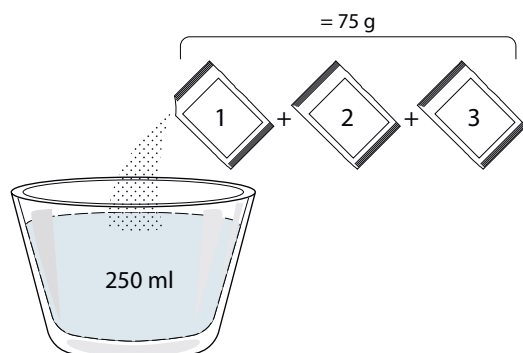
Avant de lancer la phase de détartrage, l'appareil vérifiera s'il reste de l'eau résiduelle dans le réservoir et un cycle de Vidange pourrait être réalisé, si nécessaire. Dans ce cas, vous devrez vider le tiroir après le cycle de Vidange, avant de passer à la phase de Détartrage.

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

» PHASE 1/2 : DÉTARTRAGE (70 MIN)

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

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



Une fois la solution de détartrage versée dans le tiroir, appuyez sur pour lancer la procédure principale de

détartrage. Vous n'avez pas besoin de rester face à l'appareil pendant les phases de détartrage. Une fois que chaque phase est terminée, un signal sonore retentit et l'écran affiche des instructions pour passer à la phase suivante.

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

» PHASE 2/2 : RINÇAGE (30 MIN.)

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

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

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

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

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

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

. MINUTEUR

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



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

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

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

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

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

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

. VERROUILLAGE

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



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

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

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

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

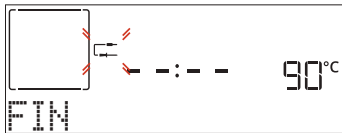


Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin parmi celles qui sont compatibles (fonctions Convection naturelle, Chaleur pulsée, Air brassé, Turbo Grill, Éco chaleur pulsée, Grosses pièces, 6th Sense) : L'écran demande à régler la température cible de la sonde : Appuyez sur + ou - pour la régler et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

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

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

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



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

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

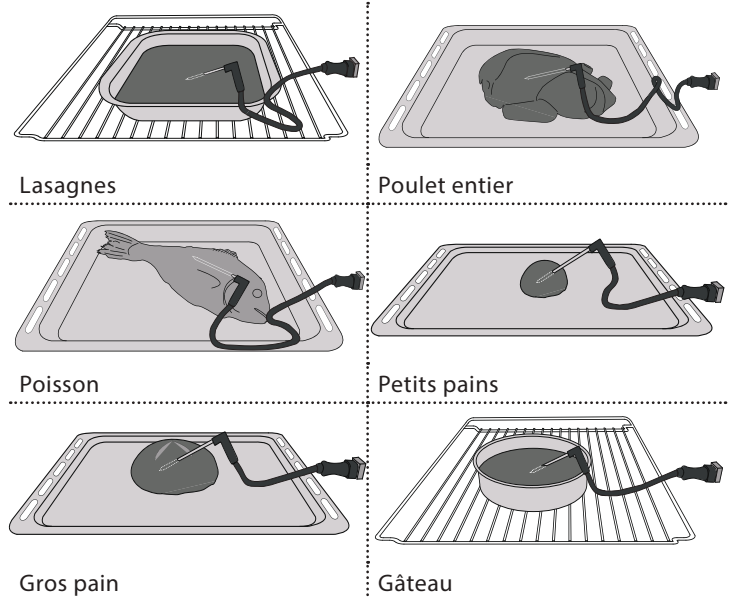
Le câble est semi-rigide et peut être façonné comme nécessaire pour insérer la sonde dans les différents types d'aliments de la manière la plus efficace. Assurez-vous que le câble ne touche pas l'élément chauffant supérieur pendant la cuisson.

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

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

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

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



. REMARQUES

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

CONSEILS UTILES

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

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

VIANDE

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

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

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

DESSERTS

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

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

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

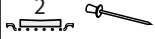

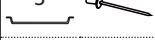


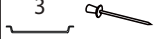

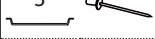

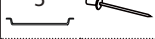



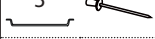

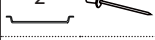

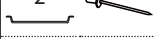

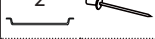

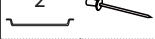


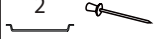















Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne beurrez pas les bords; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur les bords.

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

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

LEVAGE

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

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

* quantité suggérée







































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

TABLEAU DE CUISSON

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

* quantité suggérée






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



TABLE DE CUISSON AIR FRY




















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

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

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



TABLEAU DE CUISSON VAPEUR + AIR

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

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



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

TABLEAU DE CUISSON

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

FONCTIONS								ECO	
ACCESSOIRES									

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

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

** Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

FONCTIONS								ECO	
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Chaleur tournante	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Prog. Éco	Pizza
ACCESSOIRES									
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau				

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments.

Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire).

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

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

.Portez des gants de protection.

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

SURFACES EXTÉRIEURES

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

SURFACES INTÉRIEURES

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

ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge. Ne pas nettoyer la sonde alimentaire et la sonde à viande (le cas échéant) au lave-vaisselle. L'accessoire Air Fry (le cas échéant) peut être nettoyé au lave-vaisselle.

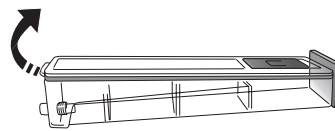
ENTRETIEN DU TIROIR D'EAU

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

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

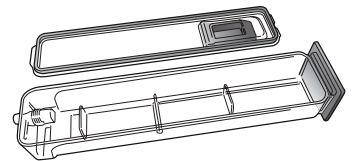
Note : Éviter de laisser l'eau dans le système plus de 2 jours.

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



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

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



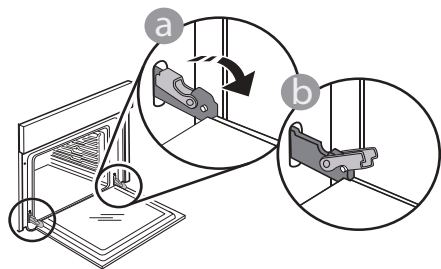
N'utilisez que de l'eau à température ambiante lorsque vous remplissez le tiroir à eau : L'eau chaude peut affecter le fonctionnement du système de vapeur. N'utilisez que de l'eau potable.

RÉSERVOIR À EAU CHAUDE

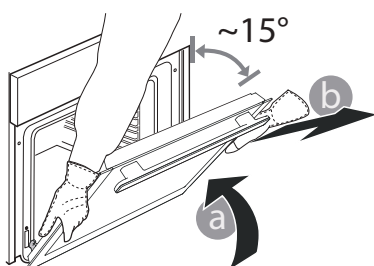
Pour que le four fonctionne toujours de façon optimale et pour prévenir l'accumulation de dépôts de calcaire avec le temps, nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Détartrage » régulièrement. Après une longue période d'inutilisation des fonctions « Vapeur », il est fortement suggéré d'activer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

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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



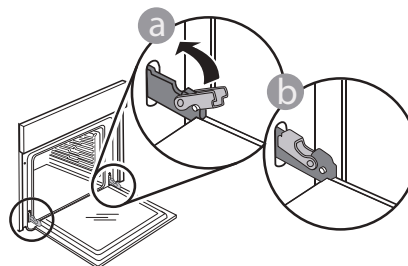
2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant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



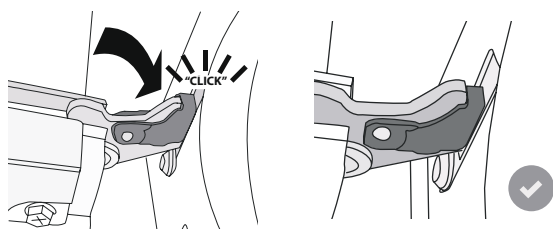
3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



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



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

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

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

DÉPANNAGE

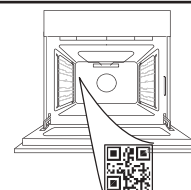
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F »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



* Disponible sur certains modèles uniquement

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

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



Whirlpool



400020004905

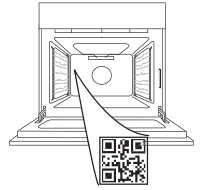

DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL-PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

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

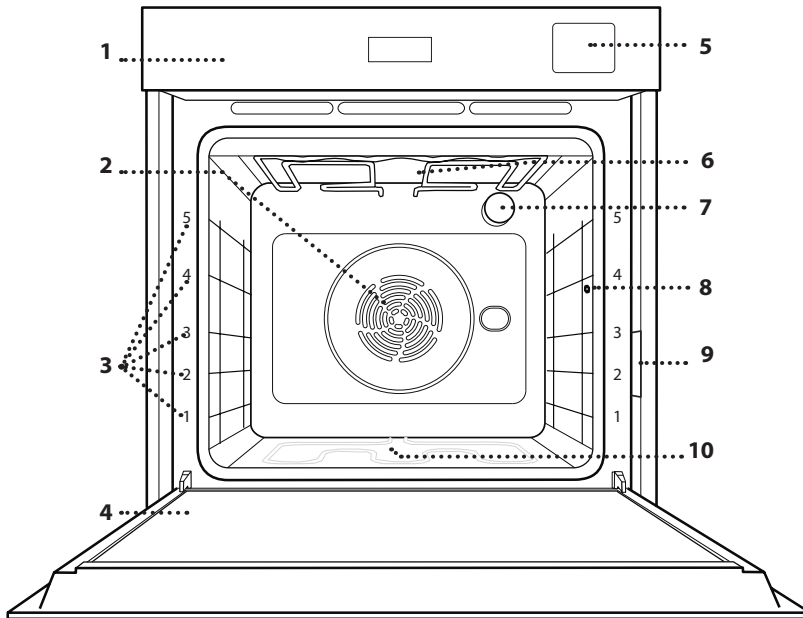


Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

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

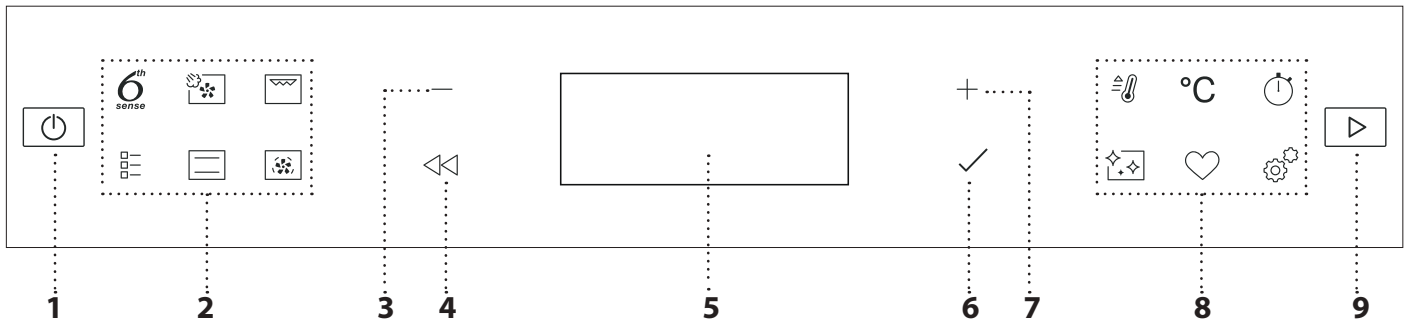


PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BEDIENTAFEL



1. EIN/AUS

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

2. DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

Für den Schnellzugriff auf die Funktionen und das Menü.

3. NAVIGATIONSTASTE MINUS

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

4. ZURÜCK

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

5. DISPLAY

6. BESTÄTIGEN

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

7. NAVIGATIONSTASTE PLUS

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

8. DIREKTZUGRIFF AUF OPTIONEN/FUNKTIONEN

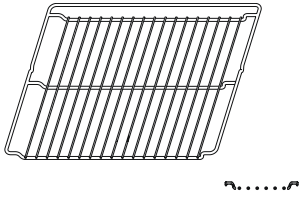
Für den Schnellzugriff auf die Funktionen, Dauer, Einstellungen und Favoriten.

9. START

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

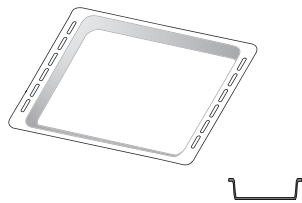
ZUBEHÖR

ROST



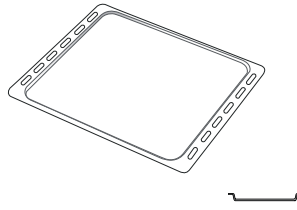
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

FETTPFANNE



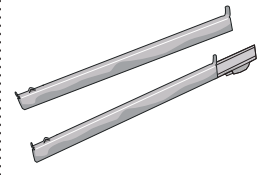
Für die Verwendung als Bräter zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH *



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

BACKAUSZÜGE *



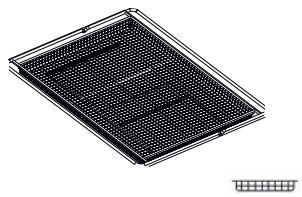
Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

SPEISENSONDE



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

AIRFRY-BLECH *



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

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

Andere Zubehörteile können separat erworben werden; für Bestellungen und Informationen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

* Nur für bestimmte Modelle erhältlich

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

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

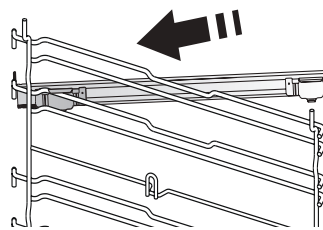
Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

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

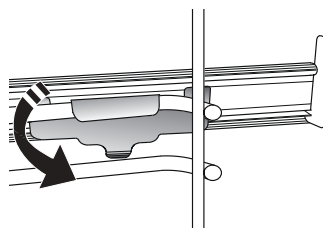
• Zum erneuten Anbringen der Seitengitter diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen.

EINSETZEN DER BACKAUSZÜGE



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

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



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

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

FUNKTIONEN



6TH SENSE

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



DAMPF UND LUFT

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

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



GRILL

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



NORMALBETRIEB

• UMLUFT

Zum Kochen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

• COOK 4

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

• TURBO GRILL

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

• TIEFKÜHLWARE

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

• BESONDERE FUNKTIONEN

» PIZZA

Mit dieser Funktion können Sie in weniger als 10 Minuten eine großartige hausgemachte

Pizza wie im Restaurant zubereiten.

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

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

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

» AIRFRY

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

» AUFGEHEN

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

» WARMHALTEN

Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

» AUFTAUEN

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

» ECO -PROGRAMM

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

» MAXI COOKING

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



OBER- & UNTERHITZE

Zum Kochen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



HEISSLUFT

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



SCHNELLAUFHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens.



KURZZEITWECKER

Zum Anzeigen der Zeit ohne Aktivierung einer Funktion.



REINIGUNG

• PYROLYSE

Um durch das Garen entstandene Verschmutzungen mit einem Zyklus bei hoher Temperatur zu entfernen. Sie können zwischen zwei Selbstreinigungszyklen wählen: ein kompletter Zyklus (Pyrolyse) und ein kürzerer Zyklus (Pyrolyse Eco). Wir empfehlen, den

kompletten Zyklus zu verwenden, um die beste Reinigungsleistung zu erzielen.

• SMARTCLEAN

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

• ENTKALKEN

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



FAVORITEN

Zum Abrufen der Liste der 10 Favoriten-Funktionen.



EINSTELLUNGEN

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


ERSTER GEBRAUCH

1. SPRACHE AUSWÄHLEN

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



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

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

2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

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




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

3. ZEIT EINSTELLEN



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



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

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

4. EINSTELLEN DES WASSERHÄRTEGRADS

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

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

Zur Bestätigung drücken Sie ✓.

Als Wasserhärtestufe ist „Hart“ voreingestellt.

5. AUFHEIZEN DES OFENS


Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal.

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

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

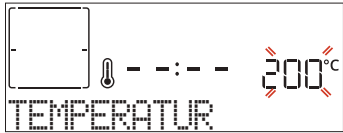
1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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

2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

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

TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL / DAMPFSTUFE

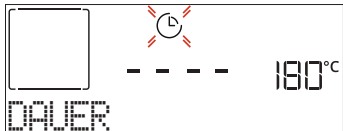



Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drücken Sie $+$ oder $-$ um ihn zu ändern, dann mit \checkmark bestätigen und mit den folgenden Einstellungen fortfahren (wenn möglich). Die Grillstufe kann auf gleiche Art eingestellt werden: Es gibt drei feste Leistungsstufen für das Grillen: 3 (hoch), 2 (mittel), 1 (niedrig).


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

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


DAUER



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


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

ABSCHALTZEIT (STARTZEITVORWAHL)

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



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

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

. 6TH SENSE

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

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

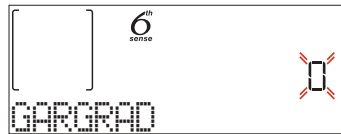
GEWICHT / HÖHE (RUNDE LAGEN)



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

GARGRAD/BRÄUNEN

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



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

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

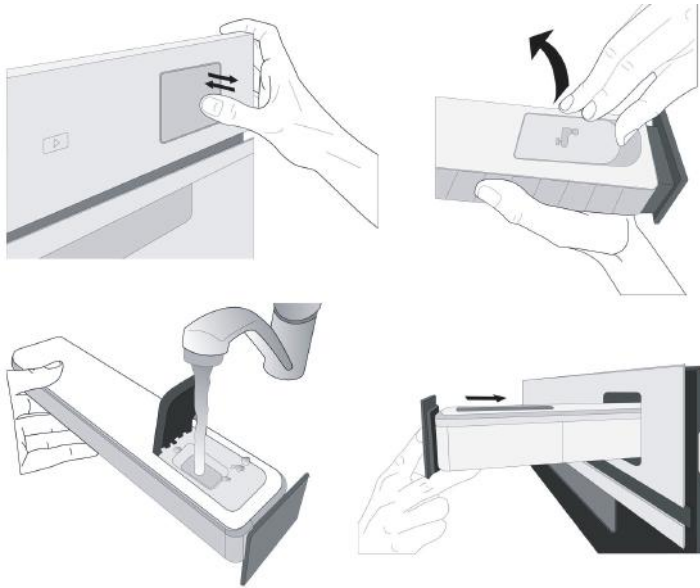
. KOCHEN MIT DAMPF

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

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

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

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



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

3. DIE FUNKTION STARTEN

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

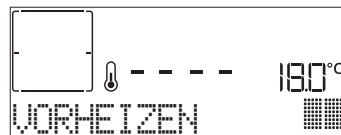
Drücken Sie während der Verzögerungsphase, wird Sie der Ofen fragen, ob Sie diese Phase überspringen und die Funktion sofort starten möchten.

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

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

4. VORHEIZEN

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



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

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

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

5. GARGUT WENDEN ODER KONTROLLIEREN

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



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

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

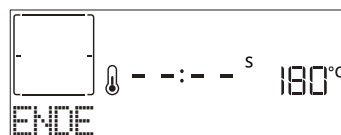


Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Prüfen Sie das Gargut, schließen Sie die Tür und drücken Sie oder , um den Garvorgang fortzusetzen.

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

6. ENDE DES GARVORGANGS

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



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

BRÄUNEN

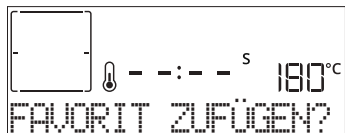
Mit einigen Funktionen des Ofens kann die Oberfläche der Speise durch Aktivierung des Grills nach Beendigung des Garvorgangs gebräunt werden.



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

. FAVORITEN

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



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

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

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

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



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

. REINIGUNG

• PYROLYSE

Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.

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

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

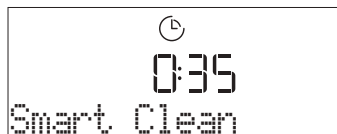


Drücken Sie + oder – zur Auswahl des ausgewählten Zyklus, dann drücken Sie ✓ zur Bestätigung. Nach Auswahl eines Zyklus, wenn gewünscht, + oder – drücken, um die Abschaltzeit (Startverzögerung) einzustellen, dann zur Bestätigung ✓ drücken.

Die Tür reinigen und alles Zubehör entfernen, wenn dazu aufgefordert, dann die Tür schließen und nach Abschluss drücken: Der Ofen beginnt das Selbstreinigungsprogramm und die Tür verschließt sich automatisch: Eine Warnmeldung erscheint auf dem Display, zusammen mit dem Rückzählen zur Angabe des laufenden Programmstatus. Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist.

• SMARTCLEAN

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



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

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

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

.ENTLEEREN

Mit der Entleerungsfunktion kann das Wasser entleert werden, um einer Stagnation im Boiler vorzubeugen. Dieses Produkt wurde entwickelt, um automatisch einen Entleerungszyklus auszuführen, nachdem der Garvorgang gestoppt/beendet wurde. Etwa 30 min nach dem Stopp/ Ende des Garvorgangs entleert der Ofen automatisch das System und entfernt das Restwasser im Einfüllfach (darauf achten, das Einfüllfach nach dem Garen nicht zu entfernen). Danach kann das Einfüllfach herausgezogen und entleert werden. Wir empfehlen, das Einfüllfach zu entleeren, sobald das Entleeren abgeschlossen ist.

. ENTKALKEN

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

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

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

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

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

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

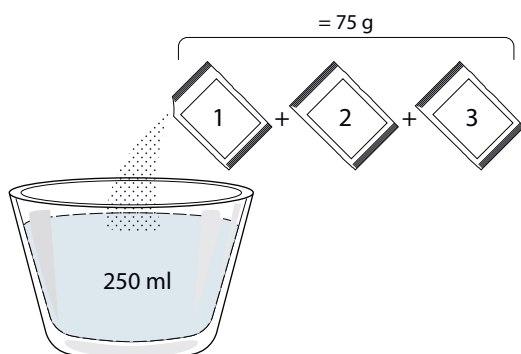
Bevor die Entkalkung gestartet wird, prüft das Gerät, ob Restwasser im Boiler enthalten ist, und bei Bedarf könnte ein Entleerungszyklus ausgeführt werden. In diesem Fall müssen Sie das Einfüll­fach nach dem Entleerungszyklus entleeren, bevor Sie mit der Entkalkung fortfahren.


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

» PHASE 1/2: ENTKALKEN (70 MIN)

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


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



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

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

» PHASE 2/2: SPÜLEN (30 MIN.)

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

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



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

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

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

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

. KURZZEITWECKER



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




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

Bitte beachten: Der Kurzzeitwecker aktiviert keinen Garzyklus. Der Kurzzeitwecker kann auch aktiviert werden, wenn eine Funktion läuft.


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

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


Zeit mit dem + oder - Symbol einstellen.

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

. TASTENSPERRE

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



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

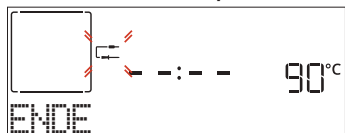
. BENUTZUNG DES KERNTEMPORATURFÜHLERS (WENN VORHANDEN)


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

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



Wählen Sie die gewünschte Funktion aus denen, die kompatibel sind (Ober- & Unterhitze, Heißluft, Umluft, Grill + Heißluft, ECO Heißluft, Maxi Garen, 6th Sense-Funktionen): Auf dem Display wird dazu aufgefordert, die Zieltemperatur des Kerntemperaturfühlers einzustellen: Drücken Sie + oder —, um sie einzustellen und drücken Sie ✓, um die folgenden Garparameter einzustellen. Da das Garen so programmiert ist, wenn die gewünschte Temperatur erreicht wurde, kann die Garzeit oder eine spezifische Zeit für das Garen nicht eingestellt werden. Das Licht bleibt eingeschaltet, bis der Kerntemperaturfühler entnommen wird. Wenn der Kerntemperaturfühler während dem Garvorgang entfernt wird, wird auf die herkömmliche Art weiter gegart (ohne Timer). Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, wenn der Temperaturfühler die erforderliche Temperatur erreicht hat.



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

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

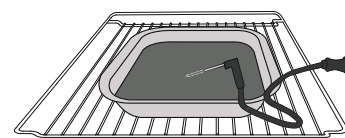
Das Kabel ist halb-steif und kann wie benötigt geformt werden, um die Sonde am effizientesten in die verschiedenen Lebensmittelarten einzuführen. Stellen Sie sicher, dass das Kabel während des Garens das obere Heizelement nicht berührt.

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

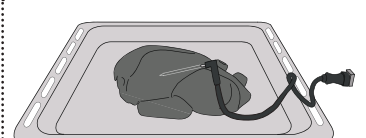
FISCH (ganz): Die Spitze in den dicksten Teil einführen, vermeiden, dass diese die Wirbelsäule berührt.

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

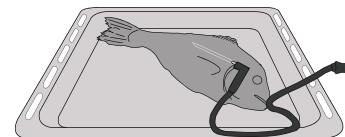
Es ist erforderlich, die kompatiblen 6th Sense-Funktionen zu verwenden, um ein fühlergesteuertes Garen für diese Lebensmittelarten durchzuführen. Wenn Sie die Sonde zum Garen mit 6th Sense-Funktionen verwenden, wird der Garvorgang automatisch gestoppt, wenn das gewählte Rezept die ideale Kerntemperatur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



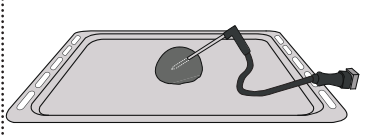
Lasagne



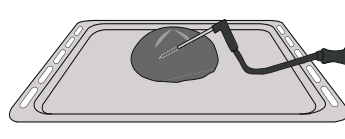
Hähnchen (ganz)



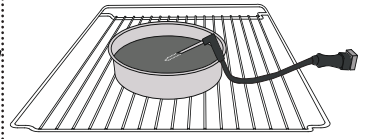
Fisch



Brötchen



Großes Brot



Kuchen

. HINWEISE

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

HILFREICHE TIPPS

LESEN DER GARTABELLE

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

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

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

FLEISCH

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

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

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

DESSERTS

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

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

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

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

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

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

AUFGEHEN

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

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

* empfohlene Menge

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

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

* empfohlene Menge

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



LUFTBRATEN-GARTABELLE

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




















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

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



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



DAMPF UND LUFT GARTABELLE

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

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

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

GARTABELLE

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

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

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

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

** Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

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

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und von der Menge des Garguts und den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen.

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

WARTUNG UND REINIGUNG

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

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

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

AUSSENFLÄCHEN

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

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

INNENFLÄCHEN

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

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

- Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreinerer reinigen.

- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖR

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

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

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

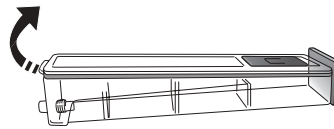
PFLEGE DES WASSEREINFÜLLFACHS

Achtung: Das Wassereinfüllfach ist nicht spülmaschinenfest: Beschädigungsgefahr!

Am Ende jedes Garzyklus mit Dampf führt der Ofen automatisch nach etwa 30 Minuten einen Entleerungszyklus aus, der etwa eine Minute dauert. Dabei wird das gesamte Wasser im System in das Einfüllfach verlagert.

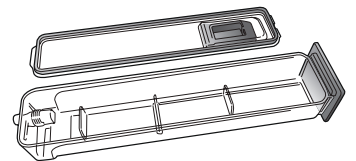
Hinweis: Vermeiden Sie es, das Wasser mehr als 2 Tage im System zu lassen.

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



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

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



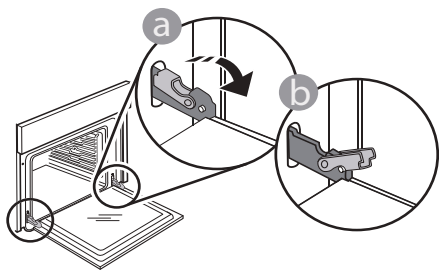
Verwenden Sie nur Wasser mit Raumtemperatur, wenn Sie das Wassereinfüllfach füllen. Heißes Wasser kann den Betrieb des Dampfsystems beeinträchtigen. Verwenden Sie nur Trinkwasser.

BOILER

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

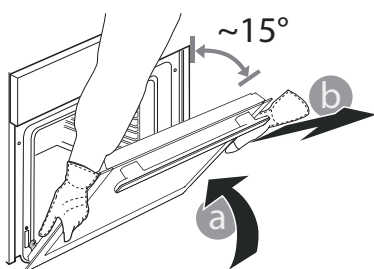
AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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



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

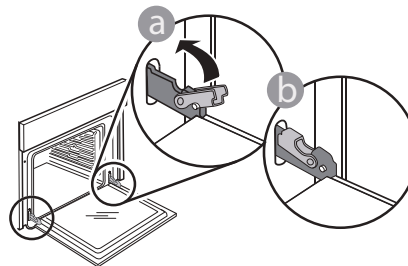
Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.



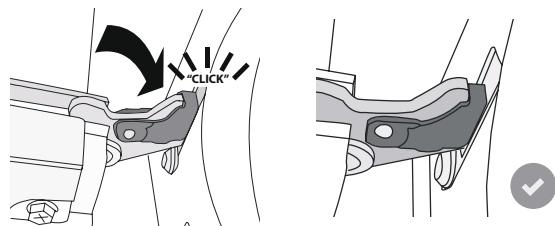
3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen.

Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.



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



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

AUSWECHSELN DER LAMPE

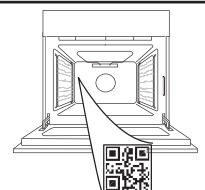
Für den Austausch der Lampe wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

LÖSEN VON PROBLEMEN

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

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

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



Whirlpool

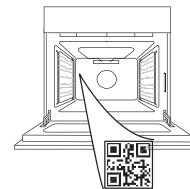


400020004905

**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

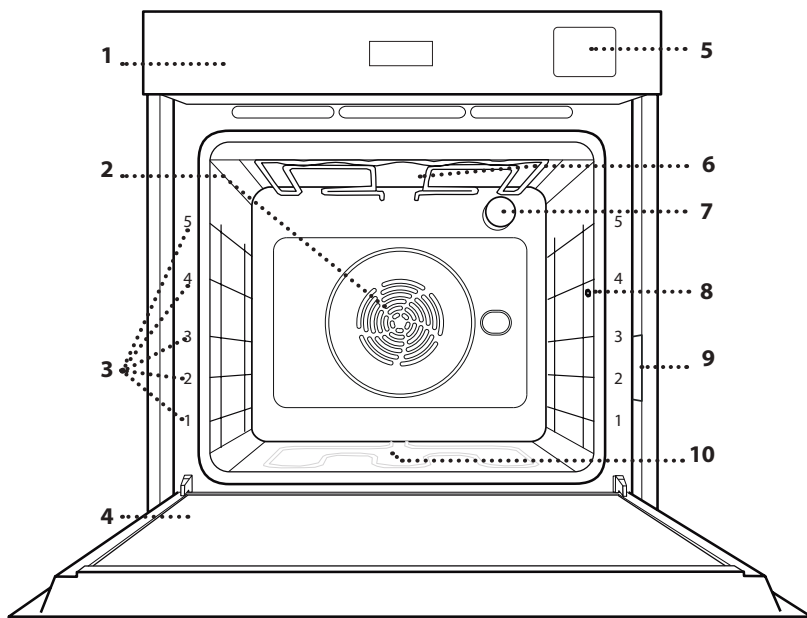
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.whirlpool.eu/register

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



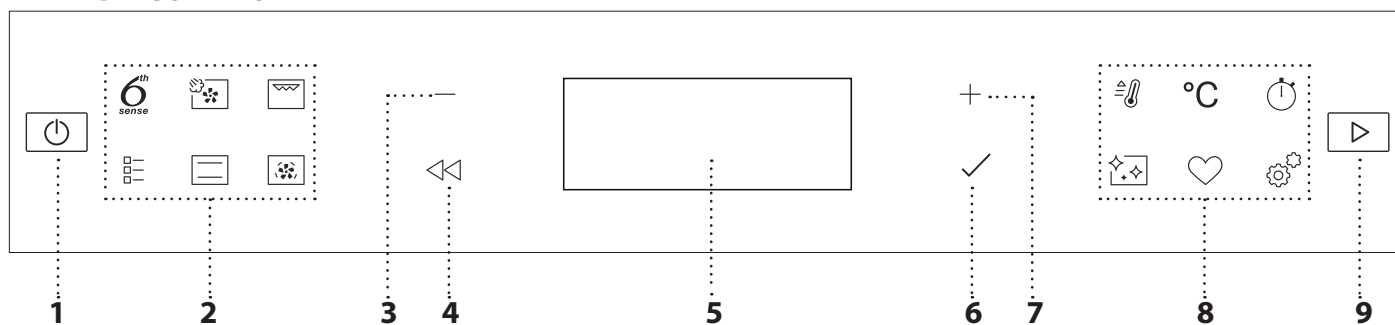
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

PANEL DE CONTROL



1. ON / OFF

Sirve para encender o apagar el horno, y para detener una función activa.

2. ACCESO DIRECTO A LAS FUNCIONES

Sirve para obtener acceso rápido a las funciones y al menú.

3. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MENOS

Sirve para desplazarse por un menú y reducir los ajustes o valores de una función.

4. ATRÁS

Sirve para volver a la pantalla anterior. Durante la cocción, permite cambiar los ajustes.

5. PANTALLA

6. CONFIRMAR

Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

7. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MÁS

Sirve para desplazarse por un menú e incrementar los ajustes o valores de una función.

8. ACCESO DIRECTO A LAS OPCIONES/FUNCIONES

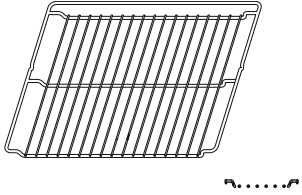
Sirve para obtener acceso rápido a las funciones, a la duración, a los ajustes y a los favoritos.

9. INICIO

Para iniciar una función utilizando la configuración específica o básica.

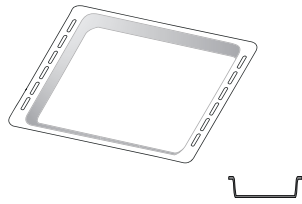
ACCESORIOS

REJILLA



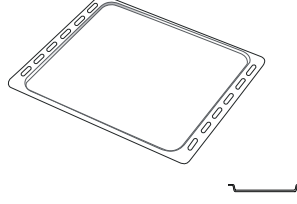
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

GRASERA



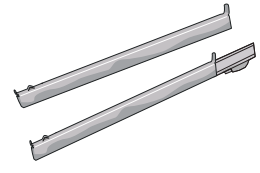
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA *



Se utiliza para la cocción de pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

GUÍAS DESLIZANTES *



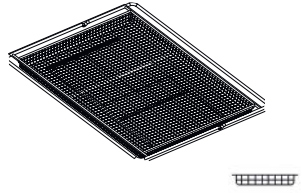
Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

SONDA DE ALIMENTOS



Para medir de forma precisa la temperatura del centro de los alimentos durante la cocción. Gracias a su soporte rígido, puede utilizarse para carne y pescado y también para pan, pasteles y pastas al horno.

BANDEJA FREÍR CON AIRE*



Para utilizar cuando se cocinan alimentos con la función Freír con aire, con una bandeja de horno colocada a un nivel inferior para recoger posibles migas y goteos. Se puede lavar en el lavavajillas.

El número y el tipo de accesorio puede variar dependiendo del modelo comprado.

Otros accesorios pueden adquirirse por separado; para pedidos e información, póngase en contacto con el servicio posventa.

* Disponible solo en determinados modelos

INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA 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.

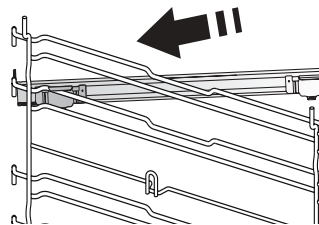
Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

• Para retirar las guías para estantes, levántelas y saque las partes inferiores de sus alojamientos: Ahora puede extraer las guías.

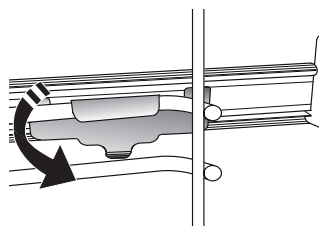
• Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES



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.

FUNCIONES



6TH SENSE

Permiten una cocción completamente automática para todo tipo de platos (Lasaña, Carne, Pescado, Verduras, Tartas y pasteles dulces, Tartas saladas, Pan o Pizza). Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.



VAPOR + AIRE

Gracias a la combinación de las propiedades del vapor con las del aire forzado, esta función le permite cocinar platos crujientes y dorados por fuera pero tiernos y succulentos por dentro. Para conseguir los mejores resultados de cocción, recomendamos seleccionar un NIVEL 3 de vapor para cocinar pescado, NIVEL 2 de vapor para carne y NIVEL 1 para pan y postres.

Para obtener más información sobre los ciclos de cocción manual con aire forzado + vapor, consulte la Tabla de cocción "Steam + Air" (Vapor + Aire).



GRILL

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



FUNCIONES TRADICIONALES

• HORNO CONVECC.

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

• COOK 4

Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en cuatro estantes distintos al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para hornear galletas, tartas, pizzas redondas (también congeladas) y para preparar un menú completo. Siga la tabla de cocción para obtener los mejores resultados.

• TURBO GRILL

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

• HORNEAR CONG.

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el modo de cocción ideal para 5 tipos diferentes de alimentos congelados preparados. No es necesario precalentar el horno.

• FUNCIONES ESPECIALES

» PIZZA

Esta función le permite cocinar una estupenda pizza casera en menos de 10 minutos, como en

un restaurante.

El ciclo de cocción específico funciona a una temperatura superior a 300 grados Celsius, proporcionando una pizza suave por dentro, crujiente por los bordes y con un dorado perfectamente uniforme.

Combinando esta función con el accesorio de piedra para Pizza WPro y precalentando durante 30 minutos, se puede hornear una pizza en 5-8 min.

(Para pedidos e información, póngase en contacto con el servicio posventa o www.whirlpool.eu)

» FREÍR CON AIRE

Esta función le permite cocinar patatas fritas, nuggets de pollo y mucho más utilizando menos aceite, lo que resulta agradablemente crujiente. Los elementos calefactores realizan un ciclo para calentar adecuadamente la cavidad, mientras el ventilador hace circular el aire caliente. Los mejores resultados de cocción sólo se consiguen utilizando una bandeja Freír con aire (suministrada con algunos modelos). Coloque los alimentos en la bandeja Freír con aire de la Freír con aire para obtener los mejores resultados. Evite utilizar más de una bandeja para evitar una cocción desigual.

» FERMENTANDO

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.

» MANT. CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

» DESCONGELAR

Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central. Además, se recomienda dejar los alimentos en su envase para evitar que se sequen por fuera.

» CICLO ECO

Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Cuando se utiliza el Ciclo 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.

» 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 la carne

durante la cocción para obtener un gratinado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.



CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



AIRE FORZADO

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



PRECALEN. RÁPIDO

Para precalentar el horno rápidamente.



TEMPORIZADOR

Para controlar el tiempo sin activar una función.



LIMPIEZA

• PIRO

Para eliminar salpicaduras de cocción con un ciclo a muy alta temperatura. Es posible elegir entre dos ciclos de limpieza automática: Un ciclo completo (Limp. Piro) y un ciclo reducido (Limp. Piro Eco). Recomendamos utilizar el ciclo completo para experimentar el mejor rendimiento de limpieza.

• SMARTCLEAN

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.

• DESINCRUSTAR

Sirve para eliminar las incrustaciones de cal del hervidor. Le recomendamos que utilice esta función a intervalos regulares. Si no lo hace, aparecerá un mensaje en la pantalla recordándole que limpie el horno.



FAVORITOS

Para recuperar la lista de las 10 funciones favoritas.



AJUSTES

Para establecer los ajustes del horno. Cuando el modo «ECO» está activado, se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía y la lámpara se apaga al cabo de 1 minuto. Se volverá a activar automáticamente al pulsar cualquier botón. Cuando «DEMO» está establecido en «On», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. Para desactivar este modo, acceda a «DEMO» desde el menú de «AJUSTES» y seleccione «Off». Si selecciona «RES. AJUSTE FAB.», el producto se apagará y después volverá a su puesta en marcha por primera vez. Se borrarán todos los ajustes.

PRIMER USO

1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora: La pantalla mostrará «Español».



Pulse + o - para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccione el que desee. Pulse ✓ para confirmar la selección.

Nota: El idioma puede cambiarse posteriormente seleccionando «IDIOMA» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar ⚙️

2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

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): Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor (13).



Pulse + o - para seleccionar 16 «Alto» o 13 «Bajo» y pulse ✓ para confirmar.

3. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

Después de seleccionar el idioma, tendrá que configurar la hora actual: En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.



Pulse + o - para ajustar la hora correcta y pulse ✓: En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos. Pulse + o - para ajustar los minutos y pulse ✓ para confirmar.

Nota: Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora. Seleccione «RELOJ» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar ⚙️

4. AJUSTAR EL NIVEL DE DUREZA DEL AGUA

Para que el horno funcione eficazmente y para garantizar que indique regularmente al usuario que realice el ciclo de desincrustación cuando sea necesario, es importante ajustar el nivel correcto de dureza del agua. Para ajustarlo, encienda el horno pulsando [⏻], pulse ⚙️ Ajustes y utilice los botones de navegación + y - para seleccionar «DUREZA DEL AGUA». Pulse ✓ para confirmar. Utilice los botones de navegación + y - para seleccionar el nivel correcto para el agua de su zona, basándose en la siguiente tabla:

Nivel		°dH Aleman franceses	°fH Grados franceses	°Clark Español franceses
1	Muy blanda	0-6	0-10	0-7
2	Blanda	7-11	11-20	8-14
3	Medio	12-16	21-29	15-20
4	Dura	17-34	30-60	21-42
5	Muy dura	35-50	61-90	43-62

Pulse ✓ para confirmar.

Para el nivel de dureza del agua, el ajuste preestablecido es «Dura».

5. 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»).

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

USO DIARIO

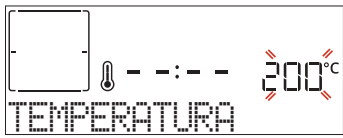
1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Pulse  para encender el horno: la pantalla mostrará la última función principal en curso o el menú principal. Puede seleccionar las funciones pulsando el icono de una de las funciones principales o desplazándose por el menú: Para seleccionar un elemento del menú (la pantalla mostrará el primer elemento disponible), pulse $+$ o $-$ para seleccionar el elemento deseado y después pulse \checkmark para confirmar.

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden. Pulsando \leftarrow puede volver a cambiar el ajuste anterior

TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL / NIVEL DE VAPOR

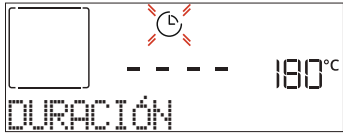



Cuando el valor parpadee en la pantalla, pulse $+$ o $-$ para cambiarlo, después pulse \checkmark para confirmar y continuar con los ajustes siguientes (si es posible).


Del mismo modo puede ajustar el nivel del grill: Existen tres niveles de potencia para el grill: 3 (alta), 2 (media), 1 (baja). En la función «Aire forzado + Vapor», puede seleccionar los siguientes valores de cantidad de vapor: VAPOR 1, VAPOR 2.

Nota: Una vez activada la función, se puede cambiar la temperatura o el nivel del grill con $+$ o $-$.


DURACIÓN



Cuando  parpadee el icono en la pantalla, pulse $+$ o $-$ para ajustar el tiempo de cocción necesario y, luego, pulse \checkmark para confirmar. Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción (sin tiempo programado: Pulse \checkmark o \triangleright para confirmar y activar la función. Si selecciona este modo no puede programar un inicio diferido.

Nota: Pulse  para ajustar el tiempo de cocción establecido: pulse $+$ o $-$ para modificarlo y, a continuación, pulse \checkmark para confirmar.


HORA DE FINALIZA (INICIO DIFERIDO)

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final. La pantalla muestra tiempo final mientras el icono  parpadea.



Pulse $+$ o $-$ para ajustar la hora a la que desea que

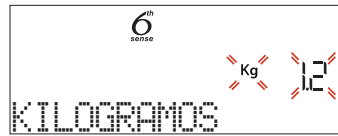
finalice la cocción y, luego, pulse \checkmark para confirmar y activar la función. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentado del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción. Durante el tiempo de espera, puede pulsar $+$ o $-$ para modificar la hora de finalización programada o pulsar \leftarrow para modificar otros ajustes. Si pulsa  para ver la información, puede cambiar entre el tiempo final y la duración.

. 6TH SENSE

Estas funciones seleccionan de forma automática el mejor modo de cocción y la mejor la temperatura y duración para cocinar, asar u hornear todos los platos disponibles.

Cuando sea necesario, indique simplemente la característica del alimento para obtener un resultado óptimo.



PESO / ALTURA (BANDEJAS REDONDAS)

Para ajustar correctamente la función, siga las indicaciones de la pantalla, cuando se le solicite, y pulse $+$ o $-$ para ajustar el valor deseado y, a continuación, pulse \checkmark para confirmar.

PUNTO DE COCCIÓN / GRATINAR

En algunas funciones 6th Sense se puede ajustar el nivel de cocción.



Cuando se indique, pulse $+$ o $-$ para seleccionar el nivel deseado entre poco hecho (-1) y muy hecho (+1). Pulse \checkmark o \triangleright para confirmar y activar la función.

Del mismo modo, cuando sea posible, en algunas funciones 6th Sense puede ajustarse el nivel de gratinado entre bajo (-1) y alto (+1).

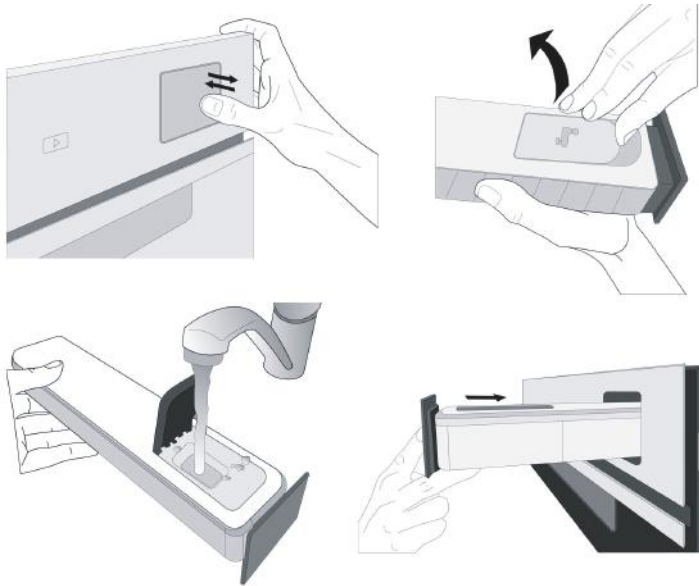
. COCCIÓN CON VAPOR

Al seleccionar «Vapor» o «Aire Forzado + Vapor» dentro de las Funciones Manuales o una de las varias recetas 6th Sense puede cocinar cualquier tipo de alimento con vapor. El vapor se extiende por la comida de forma más rápida y uniforme que el aire caliente típico de las funciones convencionales: esto reduce los tiempos de cocción, mantiene los valiosos nutrientes de los alimentos y asegura unos resultados excelentes y verdaderamente deliciosos en todas sus recetas. Durante todo el ciclo de cocción con vapor, la puerta debe mantenerse cerrada.

Para continuar con la cocción con vapor, es necesario



rellenar con agua la caldera situada en el interior del horno utilizando el cajón extraíble del panel de control.


Cuando se solicite en la pantalla con las indicaciones «AÑADA AGUA», extraiga el cajón, abra la tapa del cajón y llénelo de agua hasta el nivel solicitado en la pantalla. Cierre el cajón presionándolo ligeramente hacia el panel hasta que esté completamente cerrado. Una vez introducido el cajón, pulse «INICIO» para continuar con el ciclo de cocción. El cajón debe permanecer siempre cerrado, excepto para llenarlo de agua.



Después del primer llenado, en caso de ciclos de cocción más largos, una vez que se haya acabado el agua, podría ser necesario añadirla de nuevo para completar el ciclo: el horno lo indicará en caso de que sea necesario.

3. INICIO DE LA FUNCIÓN

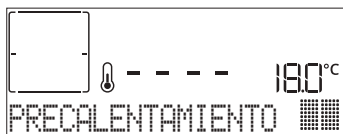
En cualquier momento, si los valores predeterminados son los deseados o una vez aplicados los ajustes que desea, pulse  para activar la función. Durante la fase de inicio diferido, si pulsa  el horno le preguntará si desea omitir esta fase e iniciar la función inmediatamente.

Nota: Una vez seleccionada una función, la pantalla recomendará el nivel más adecuado para cada función. En cualquier momento puede detener una función activa pulsando .



Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Puede seleccionar otra función o esperar a que se enfríe por completo.

4. PRECALENTAMIENTO

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



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

ALIMENTO». En ese momento, abra la puerta, coloque los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción pulsando  o .


Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentado puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentado pausará el proceso.

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento. Siempre puede cambiar la temperatura que desea que alcance el horno utilizando $+$ o $-$.

5. DAR LA VUELTA O COMPROBAR EL ALIMENTO



Algunas funciones 6th Sense requerirán que dé la vuelta a la comida durante la cocción.




Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar. Abra la puerta, realice la acción indicada en la pantalla, cierre la puerta y, luego, pulse  para seguir con la cocción.

Del mismo modo, cuando haya pasado el 10 % del tiempo de la cocción el horno le solicitará que compruebe el estado de la comida.

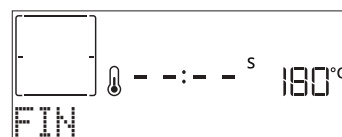



Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar. Compruebe la comida, cierre la puerta y pulse  o  para seguir cocinando.

Nota: Pulse  para omitir estas acciones. Por otro lado, si no se realiza ninguna acción pasado un tiempo, el horno continuará con la cocción.

6. FINAL DE COCCIÓN

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





Pulse  para seguir cocinando en modo manual (sin tiempo programado) o pulse $+$ para alargar el tiempo de cocción configurando una nueva duración. En ambos casos, los parámetros de cocción se mantendrán.

GRATINAR

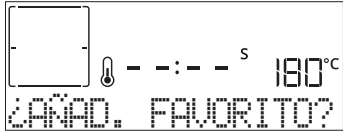
Algunas funciones del horno le permiten gratinar la superficie de los alimentos activando el grill una vez finalizada la cocción.



Cuando la pantalla lo indique, si lo desea pulse  para iniciar un ciclo de gratinado de cinco minutos. Puede detener la función en cualquier momento pulsando  para apagar el horno.

. FAVORITOS

Una vez completada la cocción, la pantalla le indicará que guarde la función asignándole un número del 1 al 10 en su lista de favoritos.



Si desea guardar una función como favorita y memorizar los ajustes actuales para el futuro, mantenga pulsado \checkmark ; si desea ignorar la solicitud, pulse \leftarrow .

Una vez pulsado \checkmark , pulse $+$ o $-$ para seleccionar la posición del número y, a continuación, pulse \checkmark para confirmar.

Nota: Si la memoria está llena o si el número seleccionado ya está ocupado, el horno le solicitará la confirmación para sobrescribir la función anterior.

Para activar las últimas funciones guardadas, pulse \heartsuit : La pantalla mostrará una lista de sus funciones favoritas.



Pulse $+$ o $-$ para seleccionar la función, confirme pulsando \checkmark , y luego pulse \triangleright para activarla.

. LIMPIEZA

• LIMP. PIRO

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.

Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.

Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función (incluidas las guías de los estantes). Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza. Para obtener los mejores resultados de limpieza, antes de utilizar la función de limpieza pirolítica, elimine la suciedad más importante con un paño húmedo. Active la función Limp. Piro solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Presione \heartsuit para mostrar "Limp. Piro" en la pantalla.



Pulse $+$ o $-$ para seleccionar el ciclo que desee, luego presione \checkmark para confirmar. Una vez que se haya seleccionado un ciclo, si lo desea, pulse $+$ o $-$ para configurar la hora de finalización (inicio retrasado), luego presione \checkmark para confirmar.

Limpie la puerta y retire todos los accesorios según se le indique, luego cierre la puerta y presione \triangleright cuando haya terminado: el horno iniciará el ciclo de autolimpieza y la puerta se bloquea automáticamente: en la pantalla aparece

un mensaje de advertencia junto con una cuenta atrás que indica el estado del ciclo en curso. Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro.

• SMARTCLEAN

Pulse \heartsuit hasta que se muestre «Smart Clean» en la pantalla.



Pulse \triangleright para activar la función: la pantalla le indicará que realice todas las acciones necesarias para obtener los mejores resultados de limpieza: Siga las indicaciones y después pulse \checkmark cuando haya acabado. Una vez realizados todos los pasos, cuando sea necesario pulse \triangleright para activar el ciclo de limpieza.

Nota: Recomendamos no abrir la puerta del horno durante el ciclo de limpieza para evitar la pérdida de vapor de agua, ya que esto podría afectar de forma negativa al resultado final de la limpieza.

Cuando termine el ciclo, un mensaje parpadeará en la pantalla. Deje que se enfríe el horno y, a continuación, limpie y seque las superficies interiores con un paño o una esponja.

.DRENAR

La función de drenar permite eliminar el agua para evitar que se estanque en el hervidor. Este producto ha sido desarrollado para ejecutar automáticamente un ciclo de drenaje una vez que la cocción se ha detenido/finalizado.

Aproximadamente 30min después de parar/finalizar la cocción, el horno drenará automáticamente el sistema, desplazando el agua residual en el cajón (tenga cuidado de no sacar el cajón después de la cocción). Tras esta acción, el cajón se puede extraer y vaciar. Se recomienda vaciar el cajón en cuanto se haya completado el vaciado.

.DESINCRUSTAR

Esta función especial, activada a intervalos regulares, le permite mantener el sistema de vapor en condiciones óptimas. Una vez iniciada la función, siga todos los pasos indicados en la pantalla. La duración promedio de la función completa es de alrededor de 140 minutos.

El usuario puede iniciar la descalcificación en cualquier momento desde el menú de limpieza. La pantalla le mostrará cuándo es el momento de ejecutar un ciclo de descalcificación (ver la siguiente tabla).

MENSAJE DE DESINCRUSTACIÓN	SIGNIFICADO
<DESCALCIFICACIÓN RECOMENDADA> Aparece después de unas 15 horas de ciclos de vapor*	Se recomienda ejecutar un ciclo de descalcificación.
<DESCALCIFICACIÓN REQUERIDA> Aparece después de unas 20 horas de ciclos de vapor*	La descalcificación es obligatoria. No es posible ejecutar un ciclo de vapor hasta que se haya realizado un ciclo de descalcificación.

*considerando el valor por defecto (4 - Duro) del nivel de dureza del agua. El número de horas de ciclos de vapor que deben transcurrir antes de que aparezcan los mensajes de descalcificación depende del nivel de dureza del agua ajustado en el aparato.

El procedimiento de descalcificación puede ejecutarse en cualquier otro momento si el usuario desea una limpieza más a fondo del circuito interno de vapor.

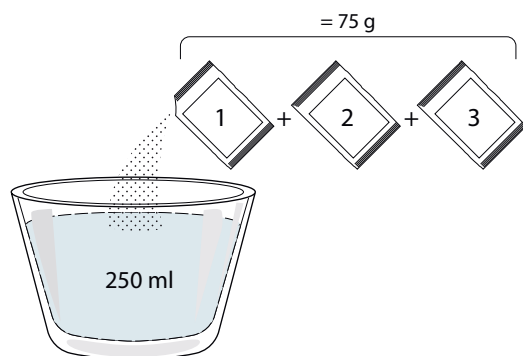
Antes de iniciar la fase de desincrustación, el aparato comprobará si hay agua residual en la caldera y, si es necesario, realizará un ciclo de drenaje. En este caso, deberá vaciar el cajón después del ciclo de drenaje, antes de continuar con la fase de desincrustación.

Nota: para asegurar que el agua esté fría, no es posible realizar esta actividad hasta 30 minutos después del último ciclo (o de la última vez que el producto estuvo conectado). Durante el tiempo de espera, la pantalla mostrará la siguiente información: «AGUA CALIENTE».

» FASE 1/2: DESINCRUSTANDO (70 MIN)

Cuando la pantalla muestre <AÑADIR 0,25 L DE SOLUCIÓN>, añada la solución de desincrustación al cajón. Para conseguir los mejores resultados de desincrustación, recomendamos llenar el depósito con una solución compuesta por 75 g del producto específico WPRO y 250 ml de agua potable. El desincrustador WPRO es un producto profesional recomendado para mantener un rendimiento óptimo de la función de vapor del horno. Si desea hacer un pedido o solicitar información, póngase en contacto con el servicio postventa o entre en el sitio web www.whirlpool.eu.

Whirlpool declina cualquier responsabilidad por daños provocados por el uso de otros productos de limpieza disponibles en el mercado.



Una vez añadida la solución de desincrustación al cajón, pulse para iniciar el proceso de desincrustación principal. Durante las distintas fases de la desincrustación, no es necesario que preste atención al aparato. Una vez completada cada una de las fases, sonará un aviso acústico y aparecerán en la pantalla instrucciones para pasar a la siguiente fase.

Una vez completada la fase de desincrustación, se drenará la caldera: la solución de desincrustación utilizada durante esta fase se verterá en el cajón extraíble.

» FASE 2/2: ACLARADO (30 MIN.)

Para eliminar los residuos de desincrustación del cajón y del circuito de vapor, debe realizar un ciclo de aclarado.

Cuando la pantalla muestre <AÑADIR 0,25 L DE AGUA>, rellene el depósito con 0,25 litros de agua potable y, a continuación, pulse para iniciar el aclarado. No apague el horno hasta que se hayan completado todos los pasos requeridos por esta función.

Nota: si fuera necesario, desde el sistema se podría solicitar que se vacíe cajón y que se repita esta operación.

Una vez completado el procedimiento de desincrustación, se recomienda secar la cavidad de posibles residuos de agua. Podrá entonces usar todas las funciones de vapor.

Nota: durante el ciclo de desincrustación, es posible que se oiga algún ruido, ya que las bombas del horno se activan para garantizar una eficacia óptima de la desincrustación.

Una vez iniciado el ciclo de mantenimiento, no retire el cajón a menos que se lo solicite el aparato.

Nota: Después de que la caldera se llene con la solución desincrustante y la pantalla muestre «FASE DESINCRUSTANDO 1/2», el ciclo no debe interrumpirse, ya que de lo contrario deberá repetirse todo el ciclo de descalcificación antes de poder ejecutar cualquier función de vapor.

. TEMPORIZADOR

Para activar esta función, pulse el icono . Pulse $+$ o $-$ para seleccionar el tiempo que necesita y pulse para activar el temporizador.



Una vez que el temporizador haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.

Nota: El temporizador no activa ninguno de los ciclos de cocción.

El minuterio puede activarse también cuando una función está en marcha. Una vez iniciada la función, el timer (temporizador) seguirá la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.

Durante esta fase, no es posible ver el temporizador (solo se mostrará el icono), que continuará con su cuenta atrás en segundo plano. Para editar el minuterio puede pulsar el icono y ajustar la hora con el icono $+$ o $-$.

Para cancelar el recordatorio de minutos, pulse el icono y, a continuación, seleccione $-$ hasta que la hora mostrada sea "--:--". Pulse para confirmar.

. BLOQUEO DE TECLAS

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado durante al menos cinco segundos. Vuelva a hacer esto para desbloquear las teclas.



Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción. Por motivos de seguridad, puede apagar el horno en cualquier momento pulsando el botón .

USO DE LA SONDA DE CARNE (SI LA HAY)

La sonda para carne permite medir la temperatura interior de los diferentes tipos de alimentos durante la cocción para asegurarse de que esta alcancen la temperatura óptima. La temperatura del horno varía según la función que haya seleccionado, pero la cocción siempre se programa para terminar una vez alcanzada la temperatura especificada.

Una vez introducida la sonda, se activará una señal acústica y en la pantalla se mostrará «Sonda conectada».

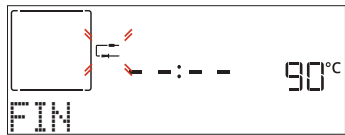


Seleccione la función que desea entre las funciones compatibles (Convencional, Aire forzado, Horno convecc., Turbo grill, Eco aire forzado, Maxi Cooking y 6th Sense): La pantalla indica que debe seleccionar la temperatura deseada de la sonda: Pulse $+$ o $-$ para ajustarlo y \checkmark para ajustar los siguientes parámetros de cocción.

Como la cocción está programada para terminar una vez alcanzada la temperatura deseada, no es posible configurar el tiempo de cocción o establecer una hora específica para que acabe la cocción. La luz permanecerá encendida hasta que se extraiga la sonda.

Si la sonda se extrae durante la cocción, esta continuará según el modo tradicional (sin tiempo programado).

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la sonda ha alcanzado la temperatura necesaria.



Nota: Para modificar posteriormente los ajustes, pulse $+$ o $-$ para la temperatura de la sonda o pulse \llcorner para otros ajustes. Una señal acústica y un mensaje le indicarán si el uso de la sonda no es compatible con la acción realizada. Si esto sucede, extraiga la sonda.

Coloque el alimento en el horno y conecte el enchufe introduciéndolo en la conexión prevista en la parte derecha del compartimento del horno.

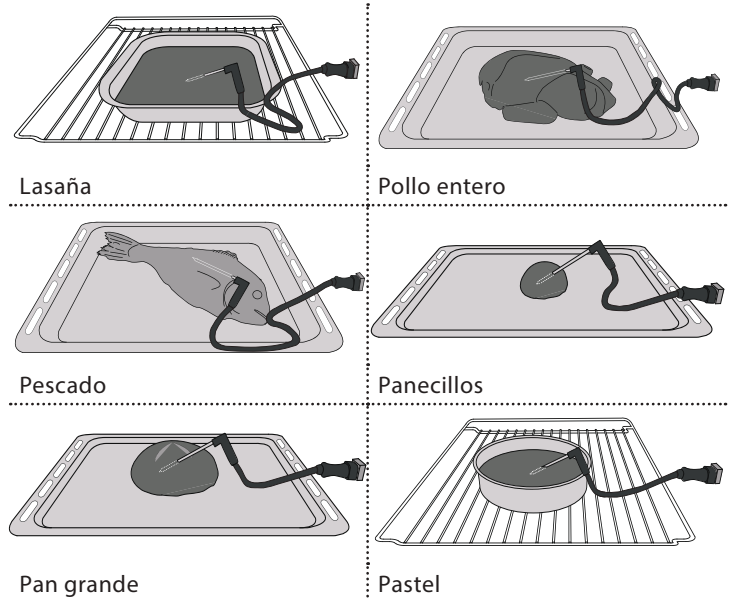
El cable es semirrígido y puede tomar la forma necesaria para introducir la sonda en los distintos tipos de alimentos del modo más eficaz. Asegúrese de que el cable no toque la resistencia superior durante la cocción.

CARNES: Introduzca la sonda de alimentos dentro de la carne, evitando huesos y zonas de grasa. En las aves, introduzca la sonda longitudinalmente en el centro de la pechuga, evitando zonas huecas.

PESCADO (entero): Introduzca la punta en la parte más gruesa, evitando las espinas.

PANADERÍA Y PASTA: Introduzca profundamente la punta en la masa dando la forma requerida al cable para conseguir el ángulo óptimo.

Es necesario utilizar las funciones de 6th compatibles para realizar una cocción controlada por sonda para estos tipos de alimentos. Si utiliza la sonda cocinando con las funciones 6th Sense, la cocción se detendrá automáticamente cuando la receta seleccionada alcance la temperatura ideal en el centro del alimento sin necesidad de configurar la temperatura del horno.



NOTAS

- No recubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No arrastre ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- No coloque pesos pesados sobre la puerta ni se agarre a ella.
- Debido a la mayor temperatura del ciclo Pizza, se espera que el ruido del ventilador de refrigeración sea ligeramente superior.

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 pírax 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 de Pyrex adecuada al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la fuente y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Durante esta operación se generará vapor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.

Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme por fuera, coloque la rejilla en un estante inferior para alejarla del grill. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción. Abra la puerta con cuidado, ya que puede salir vapor caliente. Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una 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 convección». Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque el estante en un nivel más bajo y salpique la base con pan rallado o galletas antes de añadir el relleno.






FERMENTANDO

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.





























6th sense TABLA DE COCCIÓN

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS		CANTIDAD	PUNTO DE COCCIÓN	NIVEL DE HORNEADO	DAR LA VUELTA (TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS	
LASAÑA	Lasaña	0,5-3 kg *	-	0	-	 2 	
CARNE	Carne de res	Asado 	0,6-2 kg *	0	0	-	 3 
		Hamburguesa	1,5-3 cm	0	-	3/5	 5  4
		Asado-Cocción lenta	0,6-2 kg *	0	-	-	 3 
	Cerdo	Asado 	0,6-2,5 kg *	-	0	-	 3 
		Jarretes 	0,5-2,0 kg *	-	0	-	 3 
		Salchichas y wurstel	1,5 - 4.5 cm	-	-	2/3	 5  4
	Ternera 		0,6-2,5 kg *	-	0	-	 3 
	Cordero	Asado 	0,6-2,5 kg *	0	0	-	 2 
		Pierna 	0,5-2,0 kg *	0	0	-	 2 
	Aves	Pollo asado 	0,6-3 kg *	-	0	-	 2 
		Entero relleno 	0,6-3 kg *	-	0	-	 2 
		Filete y pechuga	1-5 cm	-	-	2/3	 5  4
		Pavo entero	0,6-3 kg *	-	0	-	 2 
		Pinchos morunos	una rejilla	-	-	1/2	 5  4
PESCADO	Filetes	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 3  2	
	Filetes congelados	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 3  2	
VERDURAS	Verduras asadas	Papas asadas	0,5-1,5 kg	-	0	-	 3
		Hortalizas rellenas	0,1 - 0,5 kg [cada uno]	-	-	-	 3
		Verduras asadas	0,5-1,5 kg	-	0	-	 3
	Verduras gratinadas	Papas gratinadas	una bandeja	-	-	-	 3
		Tomates gratinados	una bandeja	-	-	-	 3
		Pimientos gratinados	una bandeja	-	-	-	 3
		Brócolis gratinados	una bandeja	-	-	-	 3
		Coliflor gratinada	una bandeja	-	-	-	 3
Verduras gratinadas	una bandeja	-	-	-	 3		

* cantidad recomendada

ACCESORIOS					
	Rejilla	Bandeja para horno / Bandeja para tartas / Bandeja redonda para pizza sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Bandeja con 500 ml de agua	Sonda de alimentos

6th sense TABLA DE COCCIÓN

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS		CANTIDAD	PUNTO DE COCCIÓN	NIVEL DE HORNEADO	DAR LA VUELTA (TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS	
PASTELERÍA SALADA	Tarta salada	0,8-1,2 kg	-	0	-	2 	
	Pan	Panecillos 	60 - 150g [cada uno]*	-	-	-	3 
		Pan de sándwich 	400 - 600 g [cada uno]	-	-	-	2 
		Pan grande 	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	2 
		Baguettes 	200 - 300g [cada uno]*	-	-	-	3 
	Pizza	Pizza redonda	Redonda	-	-	-	2 
		Pizza gruesa	Bandeja	-	-	-	2 
		Pizza [congelada]	1 capa*	-	-	-	2 
			2 capas*	-	-	-	4  1 
			3 capas*	-	-	-	5  3  1 
4 capas*	-		-	-	5  4  2  1 		
BOLLERÍA DULCE	Bizcocho	0,5-1,2 kg *	-	-	-	2 	
	Galletas	0,2-0,6 kg	-	-	-	3 	
	Pasta choux	una bandeja *	-	-	-	3 	
	Tarta	0,4-1,6 kg	-	-	-	3 	
	Strudel	0,4-1,6 kg	-	-	-	3 	
	Tarta de frutas	0,5-1,2 kg *	-	-	-	2  	

* cantidad recomendada











































ACCESORIOS					
	Rejilla	Bandeja para horno / Bandeja para tartas / Bandeja redonda para pizza sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Bandeja con 500 ml de agua	Sonda de alimentos

TABLA DE COCCIÓN DE FREIDORA DE AIRE




















	RECETA	FUNCIÓN	CANTIDAD RECOMENDADA	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
ALIMENTOS CONGELADOS	Patatas Fritas Congeladas		650 - 850 g	Sí	200	25-30	 
	Nugget de pollo congelado		500 g	Sí	200	15 - 20	 
	Palitos de pescado		500 g	Sí	220	15 - 20	 
	Aros de cebolla		500 g	Sí	200	15 - 20	 
VERDURAS	Calabacín fresco empanado		400 g	Sí	200	15 - 20	 
	Patatas fritas caseras		300-800 g	Sí	200	20 - 40	 
	Verduras variadas		300-800 g	Sí	200	20 - 30	 
CARNE Y PESCADO	Pechugas de pollo		1-4 cm	Sí	200	20 - 40	 
	Alitas de pollo		200-1500 g	Sí	220	30 - 50	 
	Chuleta empanada		1-4 cm	Sí	220	20 - 50	 
	Filete de pescado		1-4 cm	Sí	220	15 - 25	 

Para cocinar alimentos frescos o caseros, extienda una fina capa de aceite sobre la superficie del alimento. Para garantizar resultados de cocción uniformes, mezcle los alimentos a mitad del tiempo de cocción recomendado.

FUNCIONES	 Freír con aire		
ACCESORIOS	 Bandeja Freír con aire	 Bandeja de horno o molde sobre rejilla	 Grasera/bandeja pastelera o bandeja sobre rejilla



MESA DE COCINA VAPOR + AIRE

RECETA	NIVEL DE VAPOR*	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Galletas de pastaflora / Galletas	1	SÍ	140 - 150	35 - 55	
Pastelitos / Magdalenas	1	SÍ	160 - 170	30 - 40	
Tartas esponjosas	1	SÍ	170 - 180	40 - 60	
Biscochos esponjosos	1	SÍ	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	1	SÍ	200-220	20 - 40	
Barra de pan	1	SÍ	170-180	70 - 100	
Panecillo	1	SÍ	200-220	30 - 50	
Baguette	1	SÍ	200-220	30 - 50	
Patatas asadas	2	SÍ	200-220	50 - 70	
Tenera / carne de res / cerdo de 1 kg	2	SÍ	180 - 200	60 - 100	
Tenera / carne de res / cerdo (piezas)	2	SÍ	160 - 180	60-80	
Rosbif poco hecho (1 kg)	2	SÍ	200-220	40 - 50	
Rosbif poco hecho (2 kg)	2	SÍ	200	55 - 65	
Pierna de cordero	2	SÍ	180 - 200	65 - 75	
Codillos de cerdo estofados	2	SÍ	160 - 180	85 - 100	
Pollo / pintada / pato de 1-1,5 kg	2	SÍ	200-220	50 - 70	
Pollo / pintada / pato (piezas)	2	SÍ	200-220	55 - 65	
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)	2	SÍ	180 - 200	25 - 40	
Filete de pescado	3	SÍ	180 - 200	15-30	

*Tenga en cuenta que en caso de seleccionar la función Steam Auto, esta correlación debe omitirse. El horno seleccionará automáticamente el mejor nivel de vapor adecuado para la temperatura seleccionada.



ACCESORIOS	 Bandeja de horno o molde sobre rejilla	 Grasera/bandeja pastelera o bandeja sobre rejilla
------------	---	--

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Leavened cakes / Bizcochos esponjosos		Sí	170	30 - 50	
		Sí	160	30 - 50	
		Sí	160	30 - 50	
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		Sí	160 - 200	30 - 85	
		Sí	160 - 200	30 - 90	
Galletas		Sí	150	20 - 40	
		Sí	140	30 - 50	
		Sí	140	30 - 50	
		Sí	135	40 - 60	
Pastelitos / Magdalenas		Sí	170	20 - 40	
		Sí	150	30 - 50	
		Sí	150	30 - 50	
		Sí	150	40 - 60	
Lionesas		Sí	180 - 200	30 - 40	
		Sí	180 - 190	35 - 45	
		Sí	180 - 190	35-45 *	
Merengues		Sí	90	110 - 150	
		Sí	90	130 - 150	
		Sí	90	140-160 *	
Pizza / Pan / Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	
		Sí	190-230	20 - 50	
Pizza (Fina, gruesa, focaccia)		Sí	310	7 - 12	
		Sí	220 - 240	25-50 *	
Pizza congelada		Sí	250	10-15	
		Sí	250	10 - 20	
		Sí	220 - 240	15-30	
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 190	45 - 55	
		Sí	180 - 190	45 - 60	
		Sí	180 - 190	45-70 *	

FUNCIONES								ECO	
	Convencional	Aire Forzado	Horno convección	Gratinar	Gratinar turbo	MaxiCooking	Cook 4	Ciclo ECO	Pizza
ACCESORIOS									
	Rejilla	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Grasera / bandeja pastelera	Grasera / bandeja pastelera	Grasera / bandeja pastelera	Bandeja con 500 ml de agua	Bandeja con 500 ml de agua

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Volovanes / Canapés de hojaldre		Sí	190 - 200	20 - 30	
		Sí	180 - 190	20 - 40	
		Sí	180 - 190	20-40 *	
Lasaña / flanes / pasta al horno / canelones		Sí	190 - 200	45 - 65	
Cordero / Ternera / Carne de res / Cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80-110	
Cerdo asado con piel 2 kg		-	170	110 - 150	
Pollo / conejo / pato 1 kg		Sí	200-230	50-100	
Pavo / oca 3 kg		Sí	190 - 200	80 - 130	
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	180 - 200	40 - 60	
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 60	
Tostada		-	3 (Alta)	3 - 6	
Filetes de pescado/de carne		-	2 (Media)	20 - 30 **	
Salchichas / Pinchos morunos / Costillas / Hamburguesas		-	2-3 (Medio – Alto)	15 - 30 **	
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2 (Media)	55 - 70 ***	
Pierna de cordero / Jarretes		-	2 (Media)	60 - 90 ***	
Patatas asadas		-	2 (Media)	35 - 55 ***	
Verduras gratinadas		-	3 (Alta)	10 - 25	
Galletas	 Galletas	Sí	135	50 - 70	
Tartas	 Tartas	Sí	170	50 - 70	
Pizzas redondas	 Pizza	Sí	210	40 - 60	
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5), lasaña (nivel 3), carne (nivel 1)		Sí	190	40-120 *	
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5) / verduras asadas (nivel 4) / lasaña (nivel 2) / trozos de carne (nivel 1)	 Menú	Sí	190	40-120 *	
Lasañas y carnes		Sí	200	50-100 *	
Carnes y patatas		Sí	200	45-100 *	
Pescado y verduras		Sí	180	30-50 *	
Piezas de carne rellenas asadas	ECO	-	200	80-120 *	
Trozos de carne) (conejo, pollo, cordero)	ECO	-	200	50-100 *	

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

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

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

FUNCIÓNES								ECO	
	Convencional	Aire Forzado	Horno convección	Gratinar	Gratinar turbo	MaxiCooking	Cook 4	Ciclo ECO	Pizza
ACCESORIOS									
	Rejilla	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Bandeja con 500 ml de agua				

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.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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

No utilice productos de lavado 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 protectores.

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 causadas 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.
- Active la función «Smart Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas. (Solo en algunos modelos).
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

ACCESORIOS

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

No limpie la sonda para alimentos ni la sonda para carne (si la hay) en el lavavajillas.

La bandeja Freír con aire (si la hay) se puede limpiar en el lavavajillas.

MANTENIMIENTO DEL CAJÓN DE AGUA

Precaución: El cajón de agua no es apto para lavavajillas: ¡riesgo de daños!

Al final de cada ciclo de cocción con vapor, después de unos 30 min el horno realiza automáticamente un ciclo de drenaje de aproximadamente un minuto de duración, transfiriendo así toda el agua del sistema al cajón extraíble.

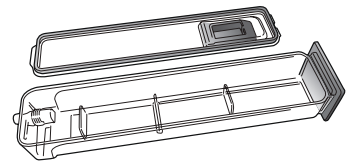
Nota: Evite dejar el agua en el sistema más de 2 días.

Para eliminar completamente el agua del interior o limpiar las superficies internas, puede abrir el cajón del agua:



1. Empuje hacia arriba la solapa posterior para retirar la tapa superior del cajón de agua.

2. Una vez realizada la limpieza, puede cerrar el cajón introduciendo las dos solapas delanteras dentro de las aberturas delanteras y empujando hacia abajo la parte trasera.



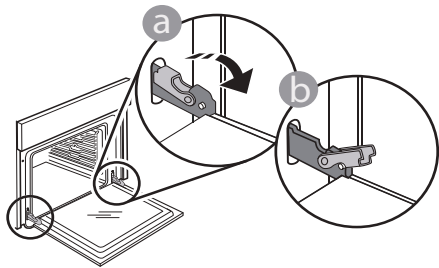
Utilice sólo agua a temperatura ambiente cuando llene el cajón de agua: el agua caliente puede afectar al funcionamiento del sistema de vapor. Utilice sólo agua potable.

BOILER

Para garantizar el funcionamiento óptimo del horno y ayudar a prevenir las incrustaciones de cal, le recomendamos que utilice la función «Descalcificar» con regularidad. Tras un largo tiempo sin utilizar las funciones «Steam», se recomienda activar un ciclo de cocción por vapor con el horno vacío y el depósito completamente lleno.

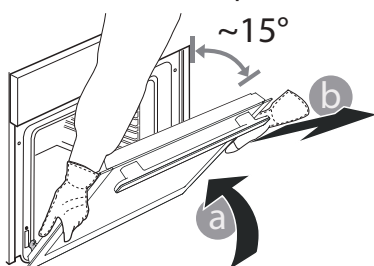
EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



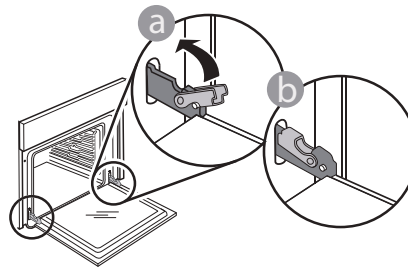
2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujete por el asa.

Simply 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.

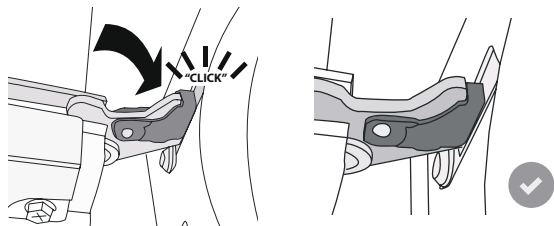


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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



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



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

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

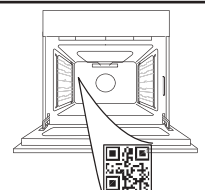
Para sustituir la lámpara, póngase en contacto con el servicio posventa.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Problema de software.	Póngase en contacto con el Centro de atención telefónica e indique el número que sigue a la letra «F».
Una función de cocción 6th Sense termina sin mostrar una cuenta atrás. La cocción termina antes de finalizar la cuenta atrás.	La cantidad de alimentos es distinta del valor recomendado. La puerta se abre durante la cocción.	Abra la puerta y compruebe el nivel de cocción de los alimentos. Si es necesario, complete la cocción seleccionando una función tradicional.
El horno no se calienta.	Cuando «DEMO» está establecido en «On», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. DEMO aparecerá en la pantalla cada 60 segundos.	Acceda a «DEMO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La luz se apaga.	El modo «ECO» está activado.	Acceda a «ECO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La puerta no cierra correctamente.	Los cierres de seguridad están mal colocados.	Asegúrese de que los cierres de seguridad estén en la posición correcta siguiendo las instrucciones para desmontar y volver a colocar la puerta en la sección de «Limpieza y mantenimiento».
El suministro eléctrico de la casa se desconecta.	Configuración de potencia incorrecta.	Compruebe que la red doméstica tenga una potencia superior a 3 kW. Si o es así, reduzca la potencia a 13 amperios. Acceda a «POTENCIA» en «AJUSTES» y seleccione «BAJA».
Ciclo de cocción con sonda finalizado sin causa evidente o error F3E3 se imprime en pantalla	La sonda alimentaria no está bien conectada	Compruebe la conexión de la sonda alimentaria

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

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



Whirlpool

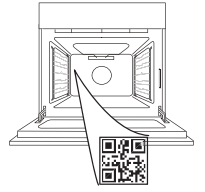


400020004905



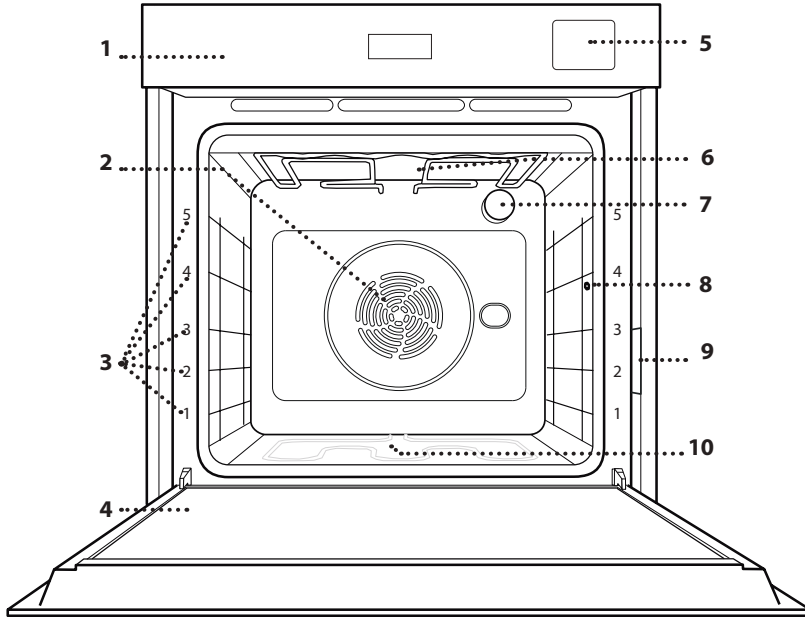
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
 In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register

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



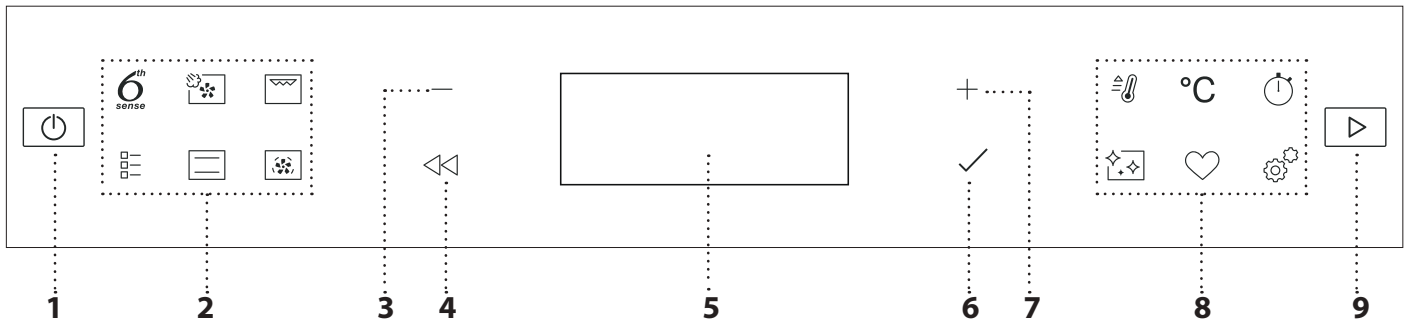
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. ON / OFF

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

2. FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS

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

4. BACK

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

5. DISPLAY

6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS

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

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

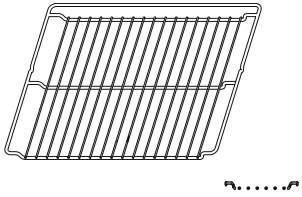
For quick access to the functions, duration, settings and favorites.

9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

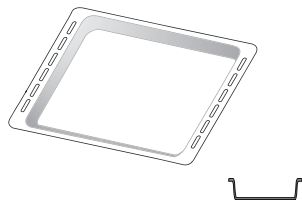
ACCESSORIES

WIRE SHELF



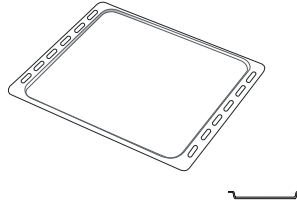
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY



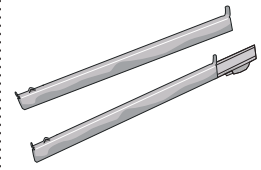
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY*



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

SLIDING RUNNERS*



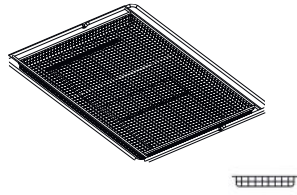
To facilitate inserting or removing accessories.

FOOD PROBE



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

AIR FRY TRAY *



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

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

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

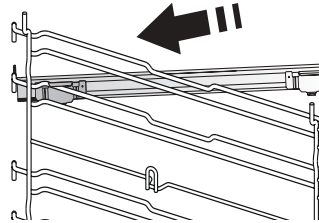
Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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

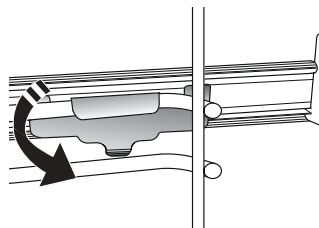
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

FITTING THE SLIDING RUNNERS



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

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



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

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

FUNCTIONS



6TH SENSE

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



STEAM + AIR

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

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



GRILL

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



TRADITIONAL FUNCTIONS

• CONVECT BAKE

For cooking any kind of dish on one shelf only.

• COOK4

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

• TURBO GRILL

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

• FROZEN BAKE

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

• SPECIAL FUNCTIONS

» PIZZA

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

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

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

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

» AIR FRY

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

» RISING

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

» KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.

» DEFROST

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

» ECO CYCLE

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

» MAXI COOKING

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



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



FORCED AIR

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

 **FAST PREHEAT**

For preheating the oven quickly.

 **MINUTE-MINDER**

For keeping time without activating a function.

 **CLEANING**

- **PYRO**

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

- **SMARTCLEAN**

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

- **DESCALE**

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

**FAVORITES**

For retrieving the list of 10 favorite functions.

**SETTINGS**

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

FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

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

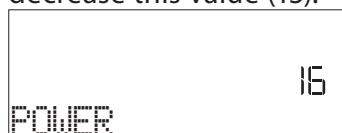


Press $+$ or $-$ to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press \checkmark to confirm your selection.

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

2. SET THE POWER CONSUMPTION

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



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

3. SET THE TIME

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



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

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

4. SET THE WATER HARDNESS LEVEL

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

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

Press \checkmark to confirm.

For Water Hardness level, "Hard" is preset.

5. HEAT THE OVEN


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

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

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

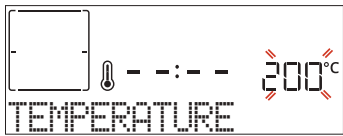
Press  to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

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

2. SET THE FUNCTION

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL / STEAM LEVEL



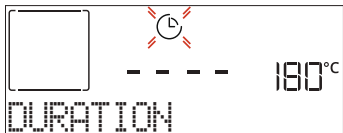
When the value flashes on the display, press $+$ or $-$ to change it, then press \checkmark to confirm and continue with the settings that follow (if possible).



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


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

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


DURATION



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

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


END TIME (START DELAY)

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



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

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

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

. 6TH SENSE

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

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

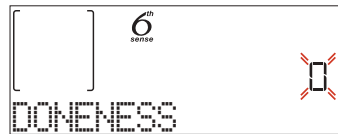
WEIGHT / HEIGHT (ROUND-TRAY-LAYERS)




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

DONENESS / BROWNING

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



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

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

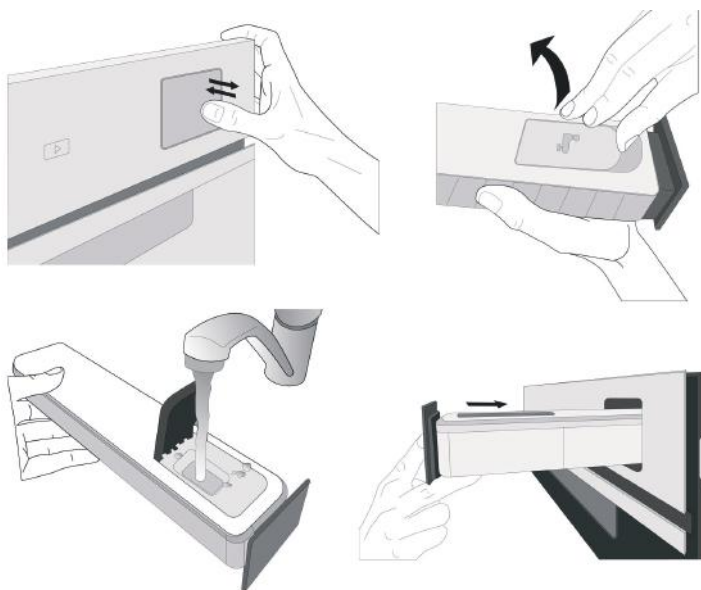
. COOKING WITH STEAM

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

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

When requested on the display with "ADD WATER"

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



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

3. START THE FUNCTION

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

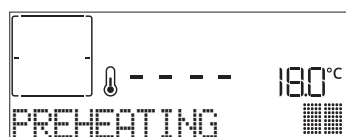
During the delay phase, by pressing the oven will ask if you want to skip this phase, starting immediately the function.

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

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

4. PREHEATING

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



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

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

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

5. TURN OR CHECK FOOD

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



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

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

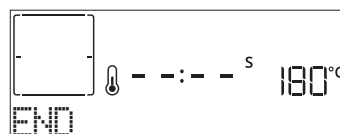


An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Check the food, close the door and press or to continue cooking.

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

6. END OF COOKING

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



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

BROWNING

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



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

. FAVORITES

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

on your list of favorites.



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

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

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

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



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

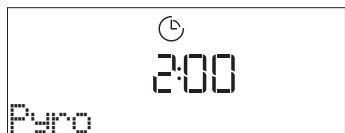
. CLEANING

• PYRO

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

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

Press ✨ to show "Pyro" on the display.



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

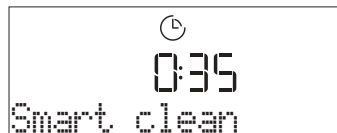
Clean the door and remove all accessories as prompted, then close the door and press >>> when done: the oven will begin the self-cleaning cycle, while the door locks automatically: a warning message appears on the display, along with a countdown indicating the status of the cycle in progress.

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

returned to a safe level.

• SMARTCLEAN

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



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

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

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

. DRAIN

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

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

. DESCALE

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

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

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

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

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

depends on the water hardness level set on the appliance.

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

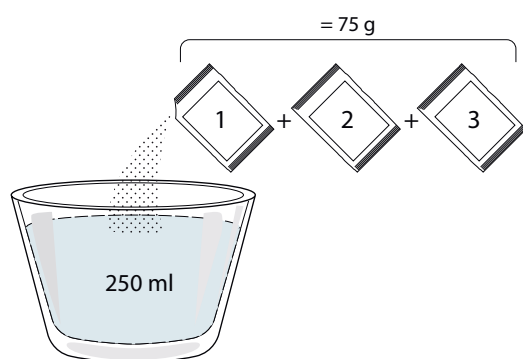
Before to run the descaling phase, the appliance will check if some residual water is contained into the boiler, and a Drain cycle could be performed, if needed. In this case, you will have to empty the drawer after the Drain cycle, before continuing with the Descal Phase.


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

» PHASE 1/2: DESCALING (70 MIN)

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


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



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

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

» PHASE 2/2: RINSING (30 MIN.)

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

required by the function have been completed.

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



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

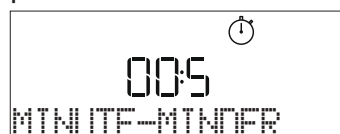
Please note: during the Descal cycle, some noise could potentially be heard since the oven pumps are activated in order to guarantee the optimal descale efficiency.

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

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

. MINUTEMINDER

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







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

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


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

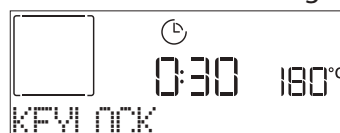
The timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.


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

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

. KEYLOCK

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



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

• USING THE FOOD PROBE (IF PRESENT)

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

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

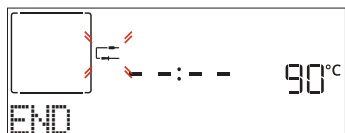


Select the function you require from those that are compatible (Conventional, Forced Air, Convection Bake, Turbogrill, Eco Forced Air, Maxi Cooking, 6th Sense functions): The display prompts to set the target temperature of the probe: Press + or - to set it and press ✓ to set the following cooking parameters.

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

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

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



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

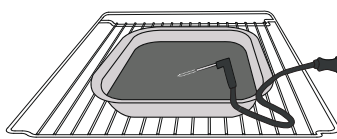
Place the food in the oven and connect the plug by inserting it into the connection provided on the righthand side of the oven's cooking compartment. The cable is semi-rigid and can be shaped as needed to insert the probe into different food types in the most effective way. Make sure that the cable does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

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

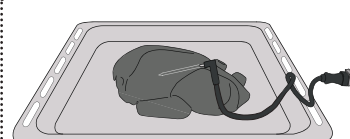
FISH (whole): Position the tip in the thickest part, avoiding the thorns.

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

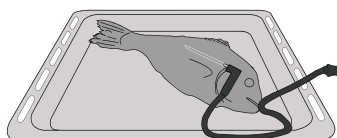
It is required to use the compatible 6th Sense functions in order to perform a probe controlled cooking for these food types. If you use the probe when cooking with the 6th Sense functions, cooking will be stopped automatically when the selected recipe reaches the ideal core temperature, without the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



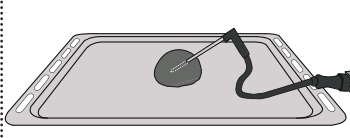
Lasagna



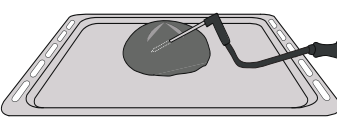
Whole Chicken



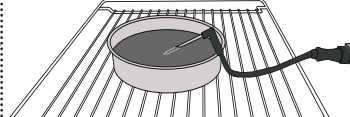
Fish



Rolls



Big Bread



Cake

• NOTES

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

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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

MEAT

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

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

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

DESSERTS

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

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

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




















































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

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






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

RISING

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

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

* Suggested quantity

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

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

* Suggested quantity

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



AIR FRY COOKING TABLE

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

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

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





















































































STEAM + AIR COOKING TABLE














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

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

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

COOKING TABLE

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

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

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

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

** Turn food halfway through cooking.

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

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

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

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

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

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

MAINTENANCE AND CLEANING

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.

- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

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

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

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

- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

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

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

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

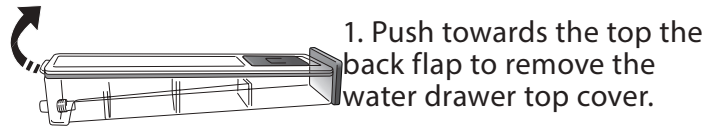
WATER DRAWER MAINTENANCE

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

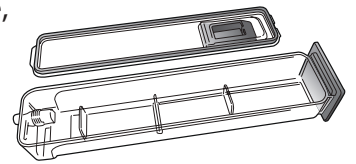
At the end of each cooking cycle with steam, after about 30 min the oven automatically performs a drain cycle lasting about one minute, thus transferring all the water in the system to the extractable drawer.

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

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



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



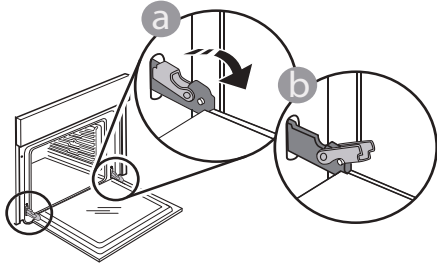
Use only room temperature water when filling the water drawer: hot water may affect the operation of the steam system. Use only drinking water.

BOILER

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

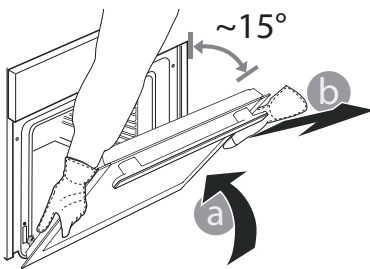
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



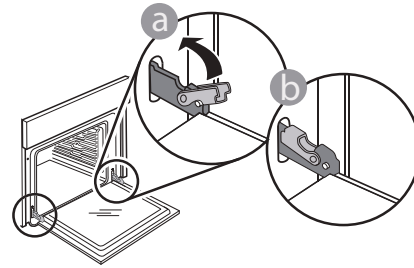
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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

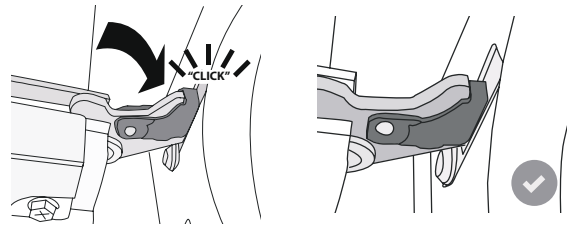


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

REPLACING THE LAMP

For the replacement of the lamp, contact the after sales service.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software problem.	Contact the Call Center and state the number following the letter "F".
A 6th Sense cooking function ends without displaying a countdown. Cooking ends before the end of the countdown.	Amount of food different from the recommended range. Door open during cooking.	Open the door and check the doneness of food. If necessary, complete cooking by selecting a traditional function.
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. DEMO appears on display every 60 seconds.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
The light switches off.	"ECO" mode is "On".	Access "ECO" from "SETTINGS" and select "Off".
The door will not close properly.	The safety catches are in the wrong position.	Make sure that the safety catches are in the correct position by following the instructions for removing and refitting the door in the "Cleaning and Maintenance" section.
The home power goes off.	Power setting wrong.	Verify if your domestic network has at least a rating of more than 3 kW. If no, decrease the power to 13 Ampere. Access "POWER" from "SETTINGS" and select "LOW".
Cooking cycle with probe ended without evident cause or error F3E3 is printed on the screen	Food Probe is not properly connected	Check connection of the food probe

Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Using the QR on your product
- Visiting our website docs.whirlpool.eu
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.

