

THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register



Before using the appliance carefully read the Safety

## **PRODUCT DESCRIPTION**



- 1. Control panel
- 2. Fan
- 3. Circular heating element (not visible)
- 4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)

EN

- 5. Door
- 6. Water drawer
- 7. Upper heating element/grill
- 8. Lamp
- 9. Identification plate (do not remove)
- 10. Lower heating element (not visible)

#### CONTROL PANEL DESCRIPTION



#### 1. ON / OFF

For switching the oven on and off.

#### 2. HOME

For gaining quick access to the main menu.

#### **3. FAVORITE**

For retrieving up the list of your favorite functions.

### 4. DISPLAY

#### 5. TOOLS

To choose from several options and also change the oven settings and preferences.

#### 6. REMOTE CONTROL

To enable use of the 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool app.

#### 7. CANCEL

To stop any oven function except the Clock, Kitchen Timer and Control Lock.

## ACCESSORIES

#### WIRE SHELF



Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware



<u>اي. به به</u>

**DRIP TRAY** 

Use as an oven tray for

vegetables, focaccia, etc. or

position underneath the wire

shelf to collect cooking juices.

cooking meat, fish,

This makes it easier for steam to circulate, which helps cook the food evenly. Place the drip tray on the level below to collect the cooking juices.\*\*

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

### BAKING TRAY



Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillotte, etc.

### SLIDING RUNNERS \*



To facilitate inserting or removing accessories.

\* Availble only on certain models

\*\* Use for Steam function only

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

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

### FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners. Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.



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

## **COOKING FUNCTIONS**

## MANUAL FUNCTIONS

- FAST PREHEAT For preheating the oven quickly.
- CONVENTIONAL
   East cooking any kind of

For cooking any kind of dish on one shelf only.

• GRILL

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

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.

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.

#### COOK 4 FUNCTIONS

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, tarts, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.

#### CONVECTION BAKE

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

• STEAM

#### » PURE STEAM

For cooking natural and healthy dishes using steam to preserve the food's natural nutritional value. This function is particularly suited to cooking vegetables, fish and fruit, and also for blanching. Unless otherwise indicated, remove all packaging and protective film before placing the food in the oven.

#### » FORCED AIR + STEAM

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 HIGH steam level for fish cooking, MEDIUM for meat and LOW for bread and desserts.

#### SPECIAL FUNCTIONS

#### » 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.

### » KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.

#### » **RISING**

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

#### » CONVENIENCE

To cook ready-made food, stored at room temperature or in the refrigerator (biscuits, cake mix, muffins, pasta dishes and bread-type products). The function cooks all the dishes quickly and gently and can also be used to heat food already cooked. The oven does not need to be pre-heated. Follow the instructions on the packaging.

#### » MAXI COOKING

For cooking 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.

» ECO FORCED AIR

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

#### 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.

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

These enable all types of food to be cooked fully automatically. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table.

The oven does not have to be preheated.



# HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



To select or confirm:

Tap the screen to select the value or menu item you require.





To scroll through a menu or a list:

Simply swipe your finger across the display to
 scroll through the items or values.



# FIRST TIME USE

You will need to configure the product when you switch on the appliance for the first time.

The settings can be changed subsequently by pressing  ${\ensuremath{ {\rm g}}}^{\rm P}$  to access the "Tools" menu.

### **1. SELECT THE LANGUAGE**

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time.

- Swipe across the screen to scroll through the list of available languages.
- Tap the language you require.

Tapping  $\checkmark$  will take you back to the previous screen.

#### 2. SELECT SETTINGS MODE

Once you have selected the language, the display will prompt you to choose between "STORE DEMO" (useful for retailers, for display purposes only) or continue by tapping "NEXT".

### 3. SETTING UP WIFI

The 6<sup>th</sup> Sense Live feature allows you to operate the oven remotely from a mobile device. To enable the appliance to be controlled remotely, you will need to complete the connection process successfully first. This process is necessary to Register your appliance

#### **To confirm a setting or go to the next screen:** Tap "SET" or "NEXT".



#### To go back to the previous screen: Tap ∠ .



and connect it to your home network.

• Tap "SETUP NOW" to proceed with setup connection.

Otherwise, tap "SKIP" to connect your product later. **HOW TO SET UP THE CONNECTION** 

To use this feature you will need: A smartphone or tablet and a wireless router connected to the Internet. Please use your smart device to check that your home wireless network's signal is strong close to the appliance.

Minimum requirements.

Smart device: Android with a 1280x720 (or higher) screen or iOS.

See on app store the app compatibility with Android or iOS versions.

Wireless router: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Download the 6<sup>th</sup> Sense Live App

The first step to connecting your appliance is to download the app on your mobile device. The 6<sup>th</sup> Sense Live app will guide you through all the steps listed here. You can download the 6<sup>th</sup> Sense Live app from the App Store or the Google Play Store.

#### 2. Create an account

If you haven't done so already, you'll need to Create an account. This will enable you to network your appliances and also view and control them remotely.

#### 3. Register your appliance

Follow the instructions in the app to register your appliance. You will need the Smart Appliance IDentifier (SAID) number to complete the registration process. You can find its unique code the number on the identification plate attached to the product.

#### 4. Connect to WiFi

Follow the scan-to-connect setup procedure. The app will guide you through the process of connecting your appliance to the wireless network in your home.

If your router supports WPS 2.0 (or higher), select "MANUALLY", then tap "WPS Setup": Press the WPS button on your wireless router to establish a connection between the two products.

# If necessary, you can also connect the product manually using "Search for a network".

The SAID code is used to synchronise a smart device with your appliance.

The MAC address is displayed for the WiFi module.

The connection procedure will only need to be carried out again if you change your router settings (e.g. network name or password or data provider).

#### . SETTING THE TIME AND DATE

Connecting the oven to your home network will set the time and date automatically. Otherwise you will need to set them manually

- Tap the relevant numbers to set the time.
- Tap "SET" to confirm.

Once you have set the time, you will need to set the date

- Tap the relevant numbers to set the date.
- Tap "SET" to confirm.

#### 4. 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 Ampere): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 Ampere).

- Tap the value on the right to select the power.
- Tap "OKAY" to complete initial setup.

#### 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. It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

## **DAILY USE**

#### **1. SELECT A FUNCTION**

 To switch on the oven, press 
 or touch anywhere on the screen.

The display allows you to choose between Manual and 6<sup>th</sup> Sense Functions.

- Tap the main function you require to access the corresponding menu.
- Scroll up or down to explore the list.
- Select the function you require by tapping it.

#### 2. SET MANUAL FUNCTIONS

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

#### **TEMPERATURE / GRILL LEVEL**

• Scroll through the suggested values and select the one you require.

If allowed by the function, you can tap  $\infty$  to activate preheating.

#### DURATION

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually. In timed mode, the oven cooks for the length of time you select. At the end of the cooking time, the cooking is stopped automatically.

- To set the duration, tap "Set Cook Time".
- Tap the relevant numbers to set the cooking time you require.
- Tap "NEXT" to confirm.

To cancel a set duration during cooking and so manage manually the end of cooking, tap the duration value and then select "STOP".

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

The 6<sup>th</sup> Sense functions enable you to prepare a wide variety of dishes, choosing from those shown in the list. Most cooking settings are automatically selected by the appliance in order to achieve the best results.

• Choose a recipe from the list.

Functions are displayed by food categories in the "6<sup>th</sup> SENSE FOOD" menu (see relative tables) and by recipe features in the "LIFESTYLE" menu.

 Once you have selected a function, simply indicate the characteristic of the food (quantity, weight, etc.) you want to cook to achieve the perfect result.

### 4. SET START / END TIME DELAY

You can delay cooking before starting a function: The function will start or end at the time you select in advance.

- Tap "DELAY" to set the start time or end time you require.
- Once you have set the required delay, tap "START DELAY" to start the waiting time.
- Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated.

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

• To activate the function immediately and cancel the programmed delay time, tap <sup>(</sup>D).

#### **5. START THE FUNCTION**

• Once you have configured the settings, tap "START" to activate the function.

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display. You can change the values that have been set at any time during cooking by tapping the value you want to amend.

• Press X to stop the active function at any time.

### 6. PREHEATING

If previously activated, once the function has been started the display indicates the status of preheating phase. Once this phase has been finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature.

- Open the door.
- Place the food in the oven.
- Close the door and tap "DONE" to start cooking.

Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will pause it. The cooking time does not include a preheating phase.

#### 7. PAUSING COOKING

Some 6<sup>th</sup> Sense functions will require to turn the food during cooking. An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done.

- Open the door.
- Carry out the action prompted by the display.
- Close the door, then tap "DONE" to resume cooking.

Before cooking ends, the oven could prompt you to check the food in the same way.

An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done.

- Check the food.
- Close the door, then tap "DONE" to resume cooking.

### 8. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete. With some functions, once cooking has finished you can give your dish extra browning, extend the cooking time or save the function as a favorite.

- Tap  $\mathfrak{P}$  to save it as a favorite.
- Select "Extra Browning" to start a five-minute browning cycle.
- Tap ⊕ to save prolong the cooking.

#### 9. FAVORITES

# The Favourites feature stores the oven settings for your favorite recipe.

The oven automatically recognizes the most used functions. After a certain number of uses, you will be prompted to add the function to your favorites.

#### HOW TO SAVE A FUNCTION

Once a function has finished, tapping on  $\bigcirc$  to save it as a favourite. This will enable you to use it quickly in the future, keeping the same settings. The display allows you to save the function by indicating up to 4 favorite meals time including breakfast, lunch, snack and dinner.

- Tap the icons to select at least one.
- Tap "SAVE AS FAVORITE" to save the function.

#### ONCE SAVED

To view the favorite menu, press  $\bigcirc$ : the functions will be divided by different meal times and some suggestions will be offered.

- Tap the meals icon To view the relevant lists
- Scroll through the prompted list.
- Tap the recipe or function you require.
- Tap "START" to activate the cooking.

#### CHANGING THE SETTINGS

In the favorite screen, you can add an image or name to the favorite to customize it to your preferences.

- Select the function you want to change.
- Tap "EDIT".
- Select the attribute you want to change.
- Tap "NEXT": The display will show the new attributes.
- Tap "SAVE" to confirm your changes.

In the favorite screen you can also delete functions you have saved:

- Tap the ♥ on the function.
- Tap "REMOVE IT".

You can also adjust the time when the various meals are shown:

- Press @? .
- Select I "Preferences".
- Select "Times and Dates".
- Tap "Your Meal Times".
- Scroll through the list and tap the relevant time.
- Tap the relevant meal to change it.

It will be possible to combine a time slot only with a meal.

### 10. TOOLS

Press I to open the "Tools" menu at any time. This menu enables you to choose from several options and also change the settings or preferences for your product or the display.

### REMOTE ENABLE

To enable use of the 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool app.

### KITCHEN TIMER

This function can be activated either when using a cooking function or alone for keeping time. Once started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself. Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.

The timer will continue counting down at the top-right corner of the screen.

To retrieve or changhe the kitchen timer:

- Press @ .
- Tap 💿 .

An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time.

- Tap "DISMISS" to cancel the timer or set a new timer duration.
- Tap "SET NEW TIMER" to set the timer again.

## 

To switch on or off the oven lamp.

## SELF-CLEAN

Activate the "Self-Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.

It is reccommended 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.

- Remove all accessories from the oven before activating the function.
- When the oven is cold, pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven.
- Tap "START" to activate the cleaning function.

Once the cycle has been selected, you can delay the start of automatic cleaning. Tap "DELAY" to set the end time as indicated in the relevant section.

# ORAIN

The drain function allows the water to be drained in order to prevent stagnation in the tank. For optimal use of the appliance, it is advisable to always carry out draining everytime the oven has been used with a steam cycle.



Once selected the "Drain" function, follow the actions indicated: Open the door and place a large jug under the drain nozzle located at the bottom right of the panel. Once started the draining, keep the jug in position until the operation

# is completed. The average duration for full load drainage is about three minutes.

If needed, it is possible to pause the draining process by tapping PAUSE on the display (for example in case the jug would be already full of water in the middle of the draining process).

FN

The jug must be at least 2 liters large.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 4 hours 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 TOO HOT: WAIT UNTIL THE TEMPERATURE DECREASES".

Important: If the tank is not regularly drained, after a few days since the last refill, the appliance will ask to do it displaying the message <DRAIN CYCLE IS NEEDED>: this request can not be ignored, and it will be possible to continue with the normal use of the product only after the drain has been carried out.

# DESCALE

This special function, activated at regular intervals, allows you to keep the tank and the steam circuit in the best condition.

The message <DESCALE CYCLE NEEDED> will be shown on display, to remind you to execute this operation regularly.

Descale requirement is triggered by the number of steam cooking cycles performed or steam boiler working hours since the last descale cycle (see the table below).

"DESCALE" MESSAGE appears after	WHAT TO DO
15 cycles of steam cooking	Descale is recommended
22 hours of steam cooking duration	Descale is recommended
20 cycles of steam cooking	It is not possible to run a
30 hours of steam cooking duration	Steam cycle until a Descale cycle will be carried out

The descaling procedure can also be performed whenever the user desires a deeper cleaning of the tank and the internal steam circuit.

# The average duration of the full function is around 180 minutes. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display.

Please note: The function can be paused but, if it is canceled at any time, the entire descaling cycle must be repeated from the beginning.

#### » DRAINING (up to 3 min.)

When the display will show <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE>, please proceed with the draining task as described in the dedicated Drain paragraph. If the tank does not contain water, the appliance will skip automatically to STEP 1 OF 8.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 4 hours 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 TOO HOT: WAIT UNTIL THE TEMPERATURE DECREASES".



The jug must be at least 2 liters large.

#### » STEP 1 OF 8: DESCALING (~120 MIN.)

When display will ask you to prepare the descaling solution, proceed adding 3 sachets (corresponding to 75g) of the specific Oven WPRO\* descaler in 1,7 liters of drinking water at ambient temperature.



Once the descaling solution is poured inside the drawer, press **START** to start the main descaling process.

The descaling steps do not need you to stay in front of the appliance. After each step is completed, an acoustical feedback will be played and the display will show instructions to proceed with the next one.

#### » STEP 2 OF 8: DRAINING (up to 3 min.)

When the display will show <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE>, please proceed with the draining task as described in the dedicated Drain paragraph.

» STEP 3 OF 8: RINSING (~20 min.)

To clean the tank and the steam circuit, rinse cycle has to be done.

When the display shows <REFILL THE TANK>, please pour drinking water in the drawer, until the display shows <TANK REFILLED>, then press **START** to start the first rinsing.

STEP 4 OF 8: DRAINING (up to 3 min.)

- » STEP 5 OF 8: RINSING (~20 min.)
- » STEP 6 OF 8: DRAINING (up to 3 min.)
- » STEP 7 OF 8: RINSING (~20 min.)
- » STEP 8 OF 8: DRAINING (up to 3 min.)

After the last draining operation press **CLOSE** to complete the descale.

When Descale procedure is completed, it will be possible to use all the steam functions.

**\*WPRO** descaler is the suggested professional product for the maintenance of the best performance of your steam function in the oven. Please follow the instructions for use on the packaging. 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.

## 

Tap the icon to mute or unmute all the sounds and alarms.

## CONTROL LOCK

The "Control Lock" enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidently. To activate the lock:

- Tap the 🗿 icon.
- To deactivate the lock:
- Tap the display.
- Swipe up on the message shown.

### MORE MODES

For selecting Sabbath mode and accessing Power Management.

**PREFERENCES** 

For changing several oven settings.



For changing settings or configuring a new home network.



For switching off "Store Demo Mode", resetting the product and obtaining further information about the product.

## **COOKING TABLE**

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C) / GRILL LEVEL	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES
		Yes	170	30 - 50	2
Leavened cakes / Sponge cakes		Yes	160	30 - 50	2
		Yes	160	30 - 50	4 1 
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple	454	Yes	160 – 200	30 - 85	3
pie)		Yes	160 – 200	35 - 90	4 1 S
		Yes	150	20 - 40	<u>_</u> 3
Cookies / Shortbread		Yes	140	30 - 50	4
		Yes	140	30 - 50	
		Yes	135	40 - 60	5 3 1 
		Yes	170	20 - 40	3
Small cakes / Muffin		Yes	150	30 - 50	4
		Yes	150	30 - 50	
		Yes	150	40 - 60	
		Yes	180 - 200	30 - 40	3
Choux buns		Yes	180 - 190	35 - 45	4 1 
		Yes	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1 
		Yes	90	110 - 150	3
Meringues		Yes	90	130 - 150	
		Yes	90	140 - 160 *	5 3 1 S
		Yes	190 - 250	15 - 50	2
PIZZA / Bread / FOCACCIA		Yes	190 - 230	20 - 50	4 1 
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1 S
		Yes	250	10 - 15	3
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	
		Yes	220 - 240	15 - 30	
	4.7 7	Yes	180 - 190	45 - 55	3
Savoury pies (vegetable pie,quiche)		Yes	180 - 190	45 - 60	4 1 ee
		Yes	180 - 190	45 - 70 *	
		Yes	190 - 200	20 - 30	3
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	180 - 190	20 - 40	
		Yes	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1 
		4	1	L	
			~~~~ ~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~	<b>A</b>	ter
FUNCTIONS Conventional Forced	air Conve	ection Ike	Grill TurboGr	ill MaxiCooking	Cook 4 Eco Forced air



EN

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C) / GRILL LEVEL	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES
Lasagne / 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	∭ ×L		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 **	
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers	~~~		2 - 3 (Mid - High)	15 - 30 **	5 <u>4</u>
Roast chicken 1-1.3 kg			2 (Mid)	55 - 70 ***	
Leg of lamb / Shanks			2 (Mid)	60 - 90 ***	3
Roast potatoes	**		2 (Mid)	35 - 55 ***	3
Vegetable gratin	**		3 (High)	10 - 25	3
Cookies	Cookies	Yes	135	50 - 70	
Tarts	لیکی Tarts	Yes	170	50 - 70	
Round pizzas	Round Pizza	Yes	210	40 - 60	
Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)		Yes	190	40 - 120 *	5 3 1 Simile Simile L
Complete meal: Fruit tart (level 5) / roasted vegetables (level 4) / lasagna (level 2) / cuts of meat (level 1)	ر Menu	Yes	190	40 - 120	5 4 2 1 ~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~
Lasagna & Meat		Yes	200	50 - 100 *	
Meat & Potatoes		Yes	200	45 - 100 *	
Fish & Vegetebles		Yes	180	30 - 50 *	
Stuffed roasting joints	e		200	80 - 120 *	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)	e		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).



Whirlpool

#### **PURE STEAM**

Recipe	Preheat	Temperature (°C)	Cook Time (Min.)	Level and Accessories
Fresh vegetables (Whole)	-	100	30 - 80	2 1 <u>18.8.8</u> 7
Fresh vegetables (Pieces)	-	100	15 - 40	2 1 <u>1</u>
Frozen vegetables	-	100	20 - 40	2 1 <u>1.e</u>
Whole fish	-	90	40 - 50	2 1 <u>1.eee</u> rr
Fish fillets	-	90	20 - 30	2 1 <u>le.e.e</u> rr
Chicken fillets	-	100	15 - 50	2 1 <u>le.e.e</u> r
Eggs	-	100	10 - 30	2 1 <u>1e.e.ef</u>
Fruit (Whole)	-	100	15 - 45	2 1 <u>1e.e.e</u> r
Fruit (Pieces)	-	100	10 - 30	2 1 <u>18.8.8</u> 7





FORCED AIR + STEAM								
Recipe	Steam Level	Preheat	Temperature (°C)	Cook Time (Min.)	Level and Accessories			
	LOW	-	140 - 150	35 - 55	3			
Shortbread / Cookies	LOW	-	140	30 - 50				
	LOW	-	140	40 - 60	5 3 1 r ~r			
	LOW	-	160 - 170	30 - 40	3			
Small cake / Muffin	LOW	-	150	30 - 50				
	LOW	-	150	40 - 60	5 3 1 r			
Leavened cakes	LOW	-	170 - 180	40 - 60	2			
Sponge cakes	LOW	-	160 - 170	30 - 40	2			
Focaccia	LOW	-	200 - 220	20 - 40	3			
Bread loaf	LOW	-	170 -180	70 - 100	3			
Small bread	LOW	-	200 - 220	30 - 50	3			
Baguette	LOW	-	200 - 220	30 - 50	3			
Roast potatoes	MID	-	200 - 220	50 - 70	3			
Veal / Beef / Pork 1 kg	MID	-	180 - 200	60 - 100	3			
Veal / Beef / Pork (pieces)	MID	-	160 - 180	60-80	3			
Roast Beef rare 1 kg	MID	-	200 - 220	40 - 50	3			
Roast Beef rare 2 kg	MID	-	200	55 - 65	3			
Leg of lamb	MID	-	180 - 200	65 - 75	3			
Stew pork knuckles	MID	-	160 - 180	85 - 100	3			
Chicken / guinea fowl / duck 1 - 1.5 kg	MID	-	200 - 220	50 - 70	3			
Chicken / guinea fowl / duck (pieces)	MID	-	200 - 220	55 - 65	3			
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	MID	-	180 - 200	25 - 40	3			
Fish fillet	HIGH	-	180 - 200	15 - 30	3			

#### HOW TO READ THE COOKING TABLES

The tables list: recipes, if preheating is needed, temperature (°C), grill level, cooking time (minutes), accessories and level suggested for cooking. 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 values to begin with and, if the food is not cooked enough, move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain the best results, carefully follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.

# **COOKING TABLE**

	Recipe		Suggested quantity	Turn (Of cook time)	Level and Accessories
Casseroles/ Baked Pasta Frozen Lasagna White rice			500 - 3000 g	-	2 1 <u>1x.e.s.f</u>
			500 - 3000 g	-	2 1 <u>∿.⇔.∞<b>r</b> -</u> r
		White rice	100 - 500 g	-	2 1 <b>1</b> <u>* * *</u>
	Rice 🖄	Brown rice	100 - 500 g	-	2 1 <u>1.ee.e</u> rr
		Wholegrain rice	100 - 500 g	-	2 1 <u>Le.e.e</u> s
Rice & Cereals		Quinoa	100 - 300 g	-	2 5
	Seeds & Cereals 🔊	Millet	100 - 300 g	-	3
		Barley	100 - 300 g	-	3
		Spelt	100 - 300 g	-	3
	Beef	Roast beef	600 - 2000 g	-	3
		Hamburger	1.5 - 3 cm	3/5	5 •••••••
	Pork	Pork	600 - 2500 g	-	3
		Pork ribs	500 - 2000 g	2/3	5 <u>1</u>
Most		Whole	600 - 3000 g	-	2
meat	Roasted Chicken	Fillet / Breast	1 - 5 cm	2/3	5 r
	Maat Dichas	Kebab	one grid	1/2	
		Sausages & Wurstel	1.5 - 4 cm	2/3	5 5
		Chicken fillets	1 - 5 cm	-	2 ••••••
	Steamed meat 🖤	Turkey fillets	1 - 5 cm	-	2 r

ACCESSORIES

S...... Wire shelf Oven tray or cake tin on wire shelf

Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

Drip tray / Baking tray

Drip tray with 500 ml of water

	Recipe		Suggested quantity	Turn (Of cook time)	Level and Accessories
		Fish fillets/slices	0.5 - 2.5 cm	-	5
	Roasted fillets & steaks	Frozen fillets	0.5 - 2.5 cm	-	4
		Fish fillets/slices	0.5 - 2.5 cm	-	3 2 5
	Steamed fillets & steaks	Frozen fillets	0.5 - 2.5 cm	-	3 2 5
Fish & Seafood		Scallops	one tray	-	4
	Grilled seafood	Mussels	one tray	-	4
		Shrimps	one tray	-	4 3 •••••••
		Prawns	one tray	-	4 3
		Gratin scallops	one tray	-	2 1 <u>1.ee.</u> ef <u> </u>
		Mussels	one tray	-	2 1 1.««». 1
	(to a start a start a start)	Shrimps	one tray	-	2 1 <u>12.2.21</u>
	Steamed searood C	Prawns	one tray	-	2 1 <u>1e.e.e</u> rr
		Squid	100 - 500 g	-	2 1 <u>12.2.2</u>
		Octopus	500 - 2000 g	-	2 1 <b>1</b> .eee <b>r</b>
	Roasted Vegetables	Potatoes	500 - 1500 g	-	3
		Stuffed vegetables	100 - 500 g eah	-	3
		Other vegetables	500 - 1500 g	-	3 r
		Potatoes	one tray	-	3 •••••••
	Cratin Vagatablas	Tomatoes	one tray	-	3 ••••••
		Peppers	one tray	-	3 <b>5</b>
		Broccoli	one tray	-	3 5
Vegetables		Cauliflowers	one tray	-	3 <b>1</b>
		Others	one tray	-	3 <b>1</b> r
		Potatoes Whole	50 - 500 g *	-	2 1 <u>18 8 8</u> 7
		Potatoes small / pieces	100 - 300 g *	-	2 1 <u>le.e.e</u> f <u> </u>
	Steamed Fresh Vegetables 🖄	Peas	200 - 2.500 g	-	2 1 <u>leeer</u>
		Broccoli	200 - 3000 g	-	2 1 <b>1</b> 2
		Cauliflowers	200 - 3000 g	-	2 1 <b>1</b>
	Steamed Vegetables Frozen 🖄	Peas	200 - 3000 g	-	2 1 <b>1</b> e.e.es <b>r</b> r

EN

	Recipe	Suggested quantity	Turn (Of cook time)	Level and Accessories
	Sponge Cake in tin	500 - 1200 g	-	2
Coo Croi Cakes and pastries Tart Stru	Cookies	200 - 600 g	-	3
	Croissants	one tray *	-	3 r
	Choux pastry	one tray *	-	3
	Tart in tin	400 - 1600 g	-	3 •••••••
	Strudel	400 - 1600 g	-	3
	Fruit filled pie	500 - 2000 g	-	2 5
Salty cakes	-	800 - 1200 g	-	2 ~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~
Bread	Rolls 🖒	60 - 150 g each	-	3
	Sandwich Loaf in tin 次	400 - 600 g each	-	2 •••••••
	Big bread 🖄	700 - 2000 g	-	2
	Baguettes 🕅	200 - 300 each	-	3 
•••••	Thin	round - tray *	-	2
	Thick	round - tray *	-	2
Pizza	Frozen	1 - 4 layers *	-	2 4 2 5 3 1 5 3 2 1 5 3 2 1
Steamed Fruits	Whole	100 - 500 g	-	2 1 <b>1</b> 2
<u>ل</u>	Pieces	-	-	2 1 <b>1</b> <u>8.8.8</u> 1





# **CLEANING AND MAINTENANCE**

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning. Do not use steam cleaners. Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

### **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,

#### **REPLACING THE LAMP**

- 1. Disconnect the oven from the power supply.
- 2. Remove the shelf guides.
- 3. Remove the lamp cover.
- 4. Replace the lamp.
- 5. Reposition the lamp cover, pushing it on firmly until it snaps into place.
- 6. Refit the shelf guides.
- 7. Reconnect the oven to the power supply.



#### REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



 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.



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

let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

- Activate the "Self-Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- 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.

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

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

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



## WIFI FAQs

#### Which WiFi protocols are supported?

The WiFi adapter installed supports WiFi b/g/n for European countries.

# Which settings need to be configured in the router software?

The following router settings are required: 2.4 GHz enabled, WiFi b/g/n, DHCP and NAT activated.

#### Which Version of WPS is supported?

WPS 2.0 or higher. Check the router documentation.

# Are there any differences between using a smartphone (or tablet) with Android or iOS?

You can use whichever operating system you prefer, it makes no difference.

## **Can I use mobile 3G tethering instead of a router?** Yes, but cloud services are designed for permanently connected devices.

# How can I check whether my home Internet connection is working and wireless functionality is enabled?

You can search for your network on your smart device. Disable any other data connections before trying.

# How can I check whether the appliance is connected to my home wireless network?

Access your router configuration (see router manual) and check whether the appliance's MAC address is listed on wireless connected devices page.

Where can I find the appliance's MAC address? Press <sup>(a)</sup> then tap <sup>(a)</sup> WiFi or look on your appliance: There is a label showing the SAID and MAC addresses. The Mac address MAC address consists of a combination of numbers and letters starting with "88:e7".

# How can I check whether the appliance's wireless functionality is enabled?

Use your smart device and the 6<sup>th</sup> Sense Live app to check whether the appliance network is visible and connected to the cloud.

# Is there anything that can prevent the signal reaching the appliance?

Check that the devices you have connected are not

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



• 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.

WIFI is not available in Russia

using up all the available bandwidth.

Make sure that your WiFi-enabled devices do not exceed the maximum number permitted by the router.

#### How far should the router be from the oven?

Normally the WiFi signal is strong enough to cover a couple of rooms, but this very much depends on the material the walls are made of. You can check the signal strength by placing your smart device next to the appliance.

# What can I do if my wireless connection does not reach the appliance?

You can use specific devices to extend your home WiFi coverage, such as access points, WiFi repeaters and power line bridges (not provided with appliance).

# How can I find out the name of and password for my wireless network?

See the router documentation. There is usually a sticker on the router showing the information you need to reach the device setup page using a connected device.

#### What can I do if my router is using the neighbourhood WiFi channel?

Force the router to use your home WiFi channel.

What can I do if 😤 appears on the display or the oven is unable to establish a stable connection to my home router?

The appliance might have successfully connected to the router, but it is not able to access the Internet. To connect the appliance to the Internet, you will need to check the router and/or carrier settings.

Router settings: NAT must be on, firewall and DHCP must be properly configured. Password encryption supported: WEP, WPA,WPA2. To try a different encryption type, please refer to the router manual.

Carrier settings: If your Internet service provider has fixed the number of MAC addresses able to connect to the Internet, you may not be able to connect your appliance to the cloud. The MAC address of a device is its unique identifier. Please ask your Internet service provider how to connect devices other than computers to the Internet.



How can I check whether data is being transmitted? After setting up the network, switch the power off, wait 20 seconds and then switch on the oven: Check that the app is showing the UI status of the appliance. Some settings take several seconds to appear in the app.

How can I change my Whirlpool account but keep my appliances connected?

You can create a new account, but remember to

## TROUBLESHOOTING

remove your appliances from your old account before moving them to your new one.

I changed my router – what do I need to do? You can either keep the same settings (network name and password) or delete the previous settings from the appliance and configure the settings again.

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 or letter.	Oven failure.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F". Press & , tap @ and then select "Factory Reset". All settings saved will be deleted.
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. To change it, press of , select III "More Modes" and then select "Power Management".
The oven does not heat up.	Demo mode is running.	Press 🗬 , tap 國 "Info" and then select "Store Demo Mode" to exit.
The <sup>좋</sup> icon is shown on display.	WiFi router is off. Router set up properties has changed. The wireless connections does not reach the appliance. The oven is unable to make a stable provision to home network. The connectivity is not supported.	Verify if the WiFi router is connected to internet. Verify the WiFi signal strength close to the appliance is good. Try to restart the router. See paragraph "FAQ WiFi" If your home wireless network properties has changed, carry out the pairing to the network: Press @ <sup>9</sup> , tap a "WiFi" and then select "Connect to network".
The connectivity is not supported.	Remote enable not allowed in your country.	Verify before purchasing if your country allows the remote control for electronic appliances.
Steam leaves the drawer during cooking.	Low water level in the tank.	Add a glass of drinking water.



- Policies, standard documentation and additional product information can be found by:
  Visiting our website docs.whirlpool.eu
- Using QR Code
  - 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.



#### Snelgids



DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

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

## PRODUCTBESCHRIJVING



- 1. Bedieningspaneel
- 2. Ventilator

Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat

gebruikt.

- 3. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
- 4. Roostergeleiders (het niveau is op de voorkant van de oven aangegeven)
- 5. Deur
- 6. Waterlade
- 7. Bovenste verwarmingselement/grill
- 8. Lampje
- 9. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
- 10. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

#### **BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL**



#### 1. AAN / UIT

Om de oven aan en uit te draaien.

#### 2. HOOFDMENU

Om snelle toegang te krijgen tot het hoofdmenu.

#### **3.FAVORIET**

Om de lijst van uw favoriete functies op te roepen. **4. DISPLAY 5. TOOLS** Om uit verschillende opties te kiezen en ook om de

te kiezen en ook om de oveninstellingen en -voorkeuren te wijzigen.

#### 6. AFSTANDSBEDIENING

Om het gebruik van de 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool-app in te schakelen.

#### 7. ANNULEREN

Om eender welke ovenfunctie uit te schakelen, tenzij de Klok, de Kookwekker en de Bedieningsvergrendeling.





## ACCESSOIRES

#### ROOSTER



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

#### STOOMBAK



De stoom kan makkelijker

circuleren, zodat het voedsel

uniform gaar wordt. Plaats de

opvangbak één niveau lager

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES

Schuif het rooster horizontaal over de geleiders en

zorg ervoor dat de zijde met de geheven rand naar

bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN

Om de roostergeleiders te verwijderen tilt u de

voorzichtig uit de zitting: De roostergeleiders

Om de geleiders opnieuw te plaatsen, moeten ze eerst terug in hun bovenste zitting worden geplaatst. Houd ze rechtop, schuif ze in de

ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de

geleiders op en daarna trekt u het onderste deel

Andere accessoires, zoals de opvangbak en de

horizontaal in de oven geschoven.

kunnen nu verwijderd worden.

onderste zitting zakken.

om het bakjus op te

vangen. \*\*

PLAATSEN

boven gericht is.

**EN TERUGPLAATSEN** 

### OPVANGBAK



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



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.

\* Alleen beschikbaar bij bepaalde modellen \*\* Gebruik alleen voor de STOOM-functie

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

Bij de Consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

### DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN

(INDIEN AANWEZIG)

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

Bevestig de bovenste klem van de rail naar de roostergeleider en schuif deze zo ver mogelijk. Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats. Druk de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider om de geleider vast te zetten. Zorg ervoor dat de lopers vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau.





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

# BEREIDINGSFUNCTIES

## HANDMATIGE FUNCTIES

- SNEL VOORVERWARMEN Om de oven snel voor te verwarmen.
- CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.

• GRILL

Voor het grillen van steaks, kebab en worst, het gratineren van groenten of het roosteren van brood. 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.

TURBOGRILL

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

HETELUCHT

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.

COOK 4-FUNCTIES

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

CONVECTIEBAKKEN

Om vlees te bereiden, gebak met vulling op een enkel rooster te bakken.

- STOMEN
  - » PURE STOOM

Voor het bereiden van natuurlijke en gezonde gerechten met gebruik van stoom, om de natuurlijke voedingswaarde van het voedsel te behouden. Deze functie is bijzonder geschikt voor het bereiden van groenten, vis en fruit, en ook om te blancheren. Tenzij anders aangegeven alle verpakkingen en beschermende folie verwijderen voordat het voedsel in de oven wordt gezet.

#### » HETELUCHT + STOOM

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 gebruind zijn, en tegelijkertijd mals en sappig aan de binnenkant. Om de beste bereidingsresultaten te bekomen raden we aan om een HOOG stoomniveau te selecteren voor visbereidingen, MEDIUM voor vlees en LAAG voor brood en desserts.

#### SPECIALE FUNCTIES

#### » 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.

#### » WARMHOUDEN

Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.

#### » **RIJZEN**

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

#### » KANT-EN-KLAAR

Om kant-en-klaargerechten te bereiden die op kamertemperatuur of in de koelkast worden bewaard (broodjes, taartmix, muffins, pastagerechten en broodproducten). De functie bereidt alle gerechten snel en zorgvuldig; ze kan ook worden gebruikt om reeds bereid voedsel te verwarmen. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd. Volg de instructies op de verpakking.

#### » MAXI COOKING

Voor het braden 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.

» ECO HETELUCHT

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

BEVROREN BAKPRODUCTEN

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.

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

Hiermee kunnen alle types voedingsmiddelen volledig automatisch worden bereid. Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.

De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.



# GEBRUIK VAN HET TOUCHDISPLAY



### Om te selecteren of te bevestigen:

Raak het scherm aan om de gewenste waarde of het gewenste item in het menu te selecteren.





**Om door een menu of een lijst te scrollen:** U hoeft gewoon met uw vinger over het display te

vegen om door de items of waarden te scrollen.



## EERSTE GEBRUIK

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aanzet, moet u het product configureren.

De instellingen kunnen daarna worden gewijzigd door op  ${}_{\ensuremath{\mathcal{C}}}^{\ensuremath{\mathcal{C}}}$ te drukken om zo het "Tools"-menu te openen.

#### **1. DE TAAL SELECTEREN**

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet.

- Veeg over het scherm om door de lijst van beschikbare talen te scrollen.
- Raak de gewenste taal aan.
- Door < aan te raken, keert u terug naar het vorige scherm.

#### 2. DE INSTELLINGENMODUS SELECTEREN

Zodra u de taal heeft geselecteerd, kunt u op het display "WINKEL DEMO" kiezen (handig voor verkopers, alleen om het apparaat tentoon te stellen) of verdergaan door "VOLGENDE" aan te raken.

#### 3. WIFI INSTELLEN

Met de 6<sup>th</sup> Sense Live-functie kunt u de oven vanop een afstand bedienen met een mobiel toestel. Om ervoor te zorgen dat het apparaat vanop een afstand kan worden bediend, moet u eerst het verbindingsproces goed afronden. Dit proces is

# Om een instelling te bevestigen of om naar het volgende scherm te gaan:

Raak "INSTELLEN" of "VOLGENDE" aan.



Om terug te keren naar het vorige scherm: Raak ≮ aan.



noodzakelijk om uw apparaat te registreren en het met uw thuisnetwerk te verbinden.

• Raak "NU INSTELLEN" aan om verder te gaan met het instellen van de verbinding.

U kan ook "OVERSLAAN" aanraken om uw product later te verbinden.

#### **DE VERBINDING INSTELLEN**

Voor deze functie heeft u het volgende nodig: Een smartphone of tablet en een draadloze router die verbonden zijn met het internet. Controleer met uw smarttoestel of het signaal van uw draadloos thuisnetwerk sterk is vlak bij het apparaat.

Minimumvereisten.

Smarttoestel: Android met een 1280x720 (of hoger) scherm of iOS.

Raadpleeg de app store voor de compatibiliteit van de applicatie met Android- of iOS-versies.

Draadloze router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Download de 6<sup>th</sup> Sense Live-app

De eerste stap om uw apparaat te verbinden, is het downloaden van de app op uw mobile device. De 6<sup>th</sup> Sense Live-app begeleidt u door alle hier aangegeven stappen. U kan de 6<sup>th</sup> Sense Live-app downloaden via de App Store of de Google Play Store.



#### 2. Een account aanmaken

Als u dit nog niet gedaan heeft, moet u een account aanmaken. Hiermee kan u uw apparaten verbinden met een netwerk en ze ook in het oog houden en ze vanop een afstand bedienen.

#### 3. Uw apparaat registreren

Volg de instructies in de app om uw apparaat te registreren. U heeft het Smart Appliance IDentifiernummer (SAID) nodig om de registratie te kunnen voltooien. U vindt deze unieke code op het identificatieplaatje op het product.

#### 4. Met WiFi verbinden

Volg de Scan-to-Connect-instellingsprocedure. De app begeleidt u bij het verbinden van uw apparaat aan uw draadloos netwerk bij u thuis.

Als uw router WPS 2.0 (of hoger) ondersteunt, selecteert u "HANDMATIG" en raakt u dan "WPS instellen" aan: Druk op de WPS-toets op uw draadloze router om een verbinding te maken tussen de twee producten.

U kunt het product indien nodig ook handmatig verbinden met behulp van "Zoek een netwerk".

De SAID-code wordt gebruikt om een smarttoestel met uw apparaat te synchroniseren.

Het MAC-adres wordt getoond voor de WiFi-module.

De verbindingsprocedure zal alleen opnieuw moeten worden uitgevoerd als u de instellingen van uw router wijzigt (bijv. netwerknaam of wachtwoord of gegevensverstrekker).

#### . TIJD EN DATUM INSTELLEN

Als u de oven met uw thuisnetwerk verbindt, worden de tijd en datum automatisch ingesteld. Anders moet u die handmatig instellen

- Raak de nummers aan om de tijd in te stellen.
- Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.

Zodra u de tijd heeft ingesteld, stelt u de datum in

- Raak de gewenste nummers aan om de datum in te stellen.
- Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.

#### 4. 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 ampère) heeft: Als uw huishouden een lager energieverbruik gebruikt, moet u deze waarde (13 ampère) verlagen.

- Raak de waarde aan de rechterkant aan om het energieverbruik te selecteren..
- Raak "OK" aan om de oorspronkelijke instellingen te voltooien.

#### 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.

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

# DAGELIJKS GEBRUIK

### **1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE**

• Druk op 💿 of raak het scherm eender waar aan om de oven in te schakelen.

Op het display kunt u kiezen tussen Handmatige en 6<sup>th</sup> Sense-functies.

- Raak de gewenste hoofdfunctie aan om naar het overeenkomstige menu te gaan.
- Scrol naar boven of beneden om de lijst te bekijken.
- Selecteer de gewenste functie door ze aan te raken.

#### 2. HANDMATIGE FUNCTIES INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Op het display verschijnen de instellingen die kunnen worden gewijzigd.

#### **TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU**

• Scrol door de voorgestelde waarden en selecteer degene die u nodig heeft.

Als het bij de functie is toegestaan, kunt u 🔊 aanraken om voorverwarmen in te schakelen.

### DUUR

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren, hoeft u geen bereidingstijd in te stellen. In de getimede modus blijft de oven bereiden tijdens de door u geselecteerde duur. Aan het einde van de bereidingstijd wordt het bereiden automatisch onderbroken.

- Raak "Kooktijd instellen" aan om de duur in te stellen.
- Raak de gewenste nummers aan om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
- Raak "VOLGENDE" aan om te bevestigen.

Raak de waarde van de duur aan en selecteer daarna "STOP" om tijdens de bereiding een ingestelde duur te annuleren en de bereiding zo handmatig te onderbreken.

#### 3. 6<sup>th</sup> SENSE-FUNCTIES INSTELLEN

Met de 6<sup>th</sup> Sense-functies kunt u een grote verscheidenheid aan gerechten bereiden door te kiezen uit de gerechten in de lijst. De meeste bereidingsinstellingen worden automatisch door

# het apparaat geselecteerd om de beste resultaten te bekomen.

#### • Kies een recept uit de lijst.

De functies worden weergegeven onderverdeeld in categorieën van levensmiddelen in het "6<sup>th</sup> SENSE VOEDSEL"menu (zie de overeenkomstige tabellen) en volgens de kenmerken van het recept in het "LIFESTYLE"-menu.

 Zodra u een functie heeft geselecteerd, volstaat het de kenmerken van het te bereiden voedsel (hoeveelheid, gewicht enz.) aan te geven om het perfecte resultaat te bekomen.

### 4. UITSTEL VAN START- / EINDTIJD INSTELLEN

U kan de bereiding uitstellen alvorens een functie in te schakelen: De functie schakelt in of uit op het tijdstip dat u op voorhand selecteert.

- Raak "UITSTEL" aan om de gewenste start- of eindtijd in te stellen.
- Zodra u het gewenste uitstel heeft ingesteld, raakt u "STARTVERTRAGING" aan om de wachttijd in te laten gaan.
- Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie wordt automatisch ingeschakeld na de berekende tijdsduur.

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 inde bereidingstabel staat vermeld.

### **5. START DE FUNCTIE**

• Nadat u de instellingen heeft geconfigureerd, raakt u "START" aan om de functie in te schakelen.

Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op de display. U kan de ingestelde waarden op eender welk moment tijdens de bereiding wijzigen door de te wijzigen waarde aan te raken.

• Druk op X om de actieve functie op eender welk moment te stoppen.

### 6. VOORVERWARMEN

Als het voorverwarmen voorheen werd ingeschakeld, wordt de status van de voorverwarmingsfase aangegeven op het display zodra de functie in werking is getreden. Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft.

- Open de deur.
- Plaats het gerecht in de oven.
- Sluit de deur en raak "GEREED" aan om het bereiden te starten.

Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijk resultaat van de bereiding. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden onderbroken. De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase.

### 7. HET BEREIDEN PAUZEREN

Bij sommige 6<sup>th</sup> 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 handeling uit die op het display wordt aangegeven.
- Sluit de deur en raak "GEREED" aan om het bereiden te hervatten.

Het is mogelijk dat de oven op dezelfde manier aangeeft het voedsel te controleren nog voor de bereiding is afgerond.

Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

- Controleer het voedsel.
- Sluit de deur en raak "GEREED" aan om het bereiden te hervatten.

### 8. EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op het display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is. Bij sommige functies kan u, zodra de bereiding is voltooid, uw gerecht extra te bruinen, de bereidingstijd verlengen of de functie als een favoriet opslaan.

- Raak \$\vee\$ aan om de functie als een favoriet op te slaan.
- Selecteer "Extra Bruining" om de bruincyclus van vijf minuten te starten.
- Raak ⊕ aan om de bereidingstijd te verlengen.

### 9. FAVORIETEN

# De favorietenfunctie slaat oveninstellingen voor uw favoriete recept op.

De oven herkent automatisch de vaakst gebruikte functies. Nadat u een functie een aantal keer heeft gebruikt, zal worden voorgesteld om de functie aan uw favorieten toe te voegen.

#### EEN FUNCTIE OPSLAAN

Zodra een functie is uitgevoerd, raakt u  $\Im$  aan om het op te slaan als een favoriet. Hiermee kunt u ze in de toekomst snel gebruiken, met dezelfde instellingen. Met het display kunt u de functie opslaan door maximaal 4 favoriete maaltijdtijden aan te geven, waaronder ontbijt, lunch, snack en diner.

- Raak de symbolen aan om er minstens een te selecteren.
- Raak "FAVORIETE" aan om de functie op te slaan.

#### EENMAAL OPGESLAGEN

Om het favorietenmenu te bekijken, drukt u op  $\bigcirc$ : De functies worden onderverdeeld volgens verschillende maaltijdtijden en sommige suggesties worden aangeboden.

- Raak het maaltijdensymbool aan om de bijbehorende lijsten te bekijken
- Scrol door de aangeboden lijst.
- Raak het gewenste recept of de gewenste functie aan.
- Raak "START" aan om de bereiding in te schakelen.

#### **INSTELLINGEN WIJZIGEN**

In het favorietenscherm kunt u een afbeelding of een naam toevoegen aan de favoriet om hem volgens uw voorkeuren te personaliseren.

- Selecteer de functie die u wilt wijzigen.
- Raak "BEWERKEN" aan.
- Selecteer de eigenschap die u wilt wijzigen.
- Raak "VOLGENDE" aan: Op het display worden de nieuwe eigenschappen getoond.
- Raak "OPSLAAN" om uw wijzigingen te bevestigen. In het favorietenscherm kunt u ook opgeslagen functies verwijderen:
- Raak de ♥ aan bij de functie.
- Raak "VERWIJDEREN" aan.

U kan ook de tijd afstellen wanneer de verschillende maaltijden worden weergegeven:

- Druk op 💣 .
- Selecteer III "Voorkeuren".
- Selecteer "Tijden en Data".
- Raak "Uw maaltijdtijden" aan.
- Scrol door de lijst en raak de gewenste tijd aan.
- Raak de gewenste maaltijd aan om hem te wijzigen.

Een tijdsinterval kan alleen met een maaltijd gecombineerd worden.

#### **10. TOOLS**

Druk op eender welk moment op 🔊 om het "Tools"menu te openen. Via dit menu kunt u kiezen uit verschillende opties en u kunt ook de instellingen of voorkeuren voor uw product of het display wijzigen.

### OP AFSTAND INSCHAKELEN

Om het gebruik van de 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool-app in te schakelen.

## **KOOKWEKKER**

Deze functie kan worden ingeschakeld bij het gebruik van een bereidingsfunctie of enkel om de tijd bij te houden. Als de wekker eenmaal is gestart, blijft deze aftellen zonder invloed te hebben op de functie. Als de kookwekker is ingeschakeld kunt u ook een functie selecteren en inschakelen.

De wekker blijft rechtsboven op het scherm aftellen.

Om de kookwekker op te roepen of te wijzigen:

- Druk op @<sup>□</sup>.
- Raak 🗵 aan.

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

- Raak "SLUITEN" aan om de wekker te annuleren of een nieuwe duur voor de wekker in te stellen.
- Raak "NIEUWE TIMER INSTELLEN" aan om de wekker opnieuw in te stellen.

## 

Om het ovenlampje in of uit te schakelen.

## ZELFREINIGEN

# Activeer de functie "Zelfreinigen" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.

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.

- Verwijder alle hulpstukken uit de oven voordat u de functie activeert.
- Giet, wanneer de oven koud is, 200 ml drinkwater op de bodem van de oven.
- Raak "START" aan om de reinigingsfunctie in te schakelen.

Nadat de cyclus is geselecteerd, kunt u de start van de automatische reiniging uitstellen. Raak "UITSTEL" aan om de eindtijd in te stellen zoals wordt aangegeven in het betreffende gedeelte.

# AFVOEREN

Met de afvoerfunctie laat u het water weglopen, zodat er geen water in de tank achterblijft. Voor een optimaal gebruik van het apparaat is het raadzaam om de oven altijd af te voeren bij gebruik met een stoomcyclus.



Zodra u de functie "Afvoeren" hebt geselecteerd, volgt u de aangegeven stappen: Open de deur en plaats een grote kan onder het afvoertuitje rechts op de bodem van het paneel. Houd de kan na de start van het afvoeren in de juiste stand tot het helemaal

uitgevoerd is. De gemiddelde duur voor het afvoeren bij volledige belasting is ongeveer drie minuten. Indien nodig is het mogelijk om het afvoerproces te onderbreken door op PAUZE op het display te drukken (bijvoorbeeld als de kan al vol water zit tijdens het afvoeren).

De kan moet groot genoeg zijn om 2 liter te bevatten. Let op: om te verzekeren dat het water koud is, is het niet mogelijk deze activiteit uit te voeren voordat 4 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 TE HEET: WACHT TOT DE TEMPERATUUR DAALT".

Belangrijk: Als de tank niet regelmatig wordt geleegd, zal het apparaat enkele dagen na de laatste keer bijvullen vragen om dit te doen en het bericht <AFVOERCYCLUS NODIG> weergeven: dit verzoek kan niet worden genegeerd en het zal pas mogelijk zijn om door te gaan met het normale gebruik van het product nadat de afvoer is uitgevoerd.

## ONTKALKEN

Deze speciale functie wordt periodiek geactiveerd en zorgt ervoor dat de tank en het stoomcircuit in optimale conditie worden gehouden.

Het bericht <ONTKALKCYCLUS NODIG> wordt op het display weergegeven om u eraan te herinneren deze handeling regelmatig uit te voeren.



De behoefte voor ontkalking wordt bepaald door het aantal uitgevoerde stoomkookcycli of werkuren van de stoomketel sinds de laatste ontkalkingscyclus (zie onderstaande tabel).

DE MELDING "ONTKALKEN" verschijnt na	WAT TE DOEN
15 cycli stoomkoken	Ontkalken is aanbevolen
22 uren stoomkoken	
20 cycli stoomkoken	Het is niet mogelijk om
30 uren stoomkoken	een stoomcyclus uit te voeren totdat er een ontkalkingscyclus wordt uitgevoerd

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

#### De gemiddelde duur van de volledige functie is ongeveer 180 minuten. Zodra de functie gestart is, volgt u alle stappen aangegeven op het display.

Let op: De functie kan worden gepauzeerd, maar als deze op eender welk moment geannuleerd wordt, moet de gehele ontkalkingscyclus vanaf het begin worden herhaald.

» AFVOEREN (tot 3 min.)

#### Als het display <PLAATS EEN BAK ONDER DE WATERAFVOEROPENING> toont, ga dan verder met het afvoeren zoals beschreven in de paragraaf Afvoeren. Als de tank geen water bevat, springt het apparaat automatisch naar STAP 1 VAN 8.

Let op: om te verzekeren dat het water koud is, is het niet mogelijk deze activiteit uit te voeren voordat 4 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 TE HEET: WACHT TOT DE TEMPERATUUR DAALT".

De kan moet groot genoeg zijn om 2 liter te bevatten.

#### » STAP 1 VAN 8: ONTKALKEN (~120 MIN.)

Wanneer het display u vraagt om de oplossing voor ontkalken te bereiden, voegt u 3 zakjes (overeenkomend met 75 g) van de specifieke Oven WPRO\*-ontkalker toe aan 1,7 liter drinkwater op kamertemperatuur.



Zodra de ontkalkingsoplossing in de lade is gegoten, drukt u op START om het dementeringsproces te starten.

Tijdens de stappen van de ontkalking hoeft u niet bij het apparaat te blijven. Nadat elke stap is voltooid, wordt een akoestische feedback afgespeeld en toont het display instructies om door te gaan met de volgende stap.

» STAP 2 VAN 8: AFVOEREN (tot 3 min.) Als het display <PLAATS EEN BAK ONDER DE WATERAFVOEROPENING> toont, ga dan verder met het afvoeren zoals beschreven in de paragraaf Afvoeren.

#### » STAP 3 VAN 8: SPOELEN (~20 min.)

Om de tank en het stoomcircuit te reinigen voert u de spoelcyclus uit.

Wanneer het display <VUL DE TANK BIJ> weergeeft, giet dan drinkwater in de lade totdat het display "TANK BIJGEVULD" weergeeft. Druk vervolgens op **START** om de eerste spoeling te starten.

#### STAP 4 VAN 8: AFVOEREN (tot 3 min.)

- » STAP 5 VAN 8: SPOELEN (~20 min.)
- » STAP 6 VAN 8: AFVOEREN (tot 3 min.)
- » STAP 7 VAN 8: SPOELEN (~20 min.)
- » STAP 8 VAN 8: AFVOEREN (tot 3 min.)

Druk na de laatste afvoerstap op **CLOSE** om het ontkalken te voltooien.

Als de ontkalkingsprocedure is voltooid, kunt u alle stoomfuncties gebruiken.

\*WPRO-ontkalker is het professionele product dat we aanbevelen voor het behoud van de beste prestaties van de stoomfunctie in uw oven. Volg de gebruiksaanwijzingen op de verpakking. 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.

# 

Raak het symbool aan om het geluid van alle geluiden en alarmen aan of uit te zetten.

#### 

Met de "Bedieningsvergrendeling" kunt u de toetsen op de touchpad vergrendelen, zodat ze niet per ongeluk kunnen worden ingedrukt.

Om de vergrendeling in te schakelen:

Raak het symbool (a) aan.

- Om de vergrendeling uit te schakelen:
- Raak het display aan.
- Veeg naar boven op het weergegeven bericht.

### MEER MODUSSEN

Om de Sabbat-modus te selecteren en Vermogensregeling te openen.



Om verschillende oveninstellingen te wijzigen.



Om instellingen te wijzigen of een nieuw thuisnetwerk te configureren.



Om "Demo-modus opslaan" uit te schakelen, het product te resetten en meer informatie over het product op te roepen.

## BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C) / GRILLNIVEAU	DUUR (Min.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES		
		Ja	170	30 - 50	2		
Taarten / Cakes		Ja	160	30 - 50	2		
		Ja	160	30 - 50	4 1 J		
Gevulde taarten (kaastaart, strudel,	450 84	Ja	160 – 200	30 - 85	3		
appeltaart)		Ja	160 – 200	35 - 90	4 1 S		
		Ja	150	20 - 40	_ <u>3</u>		
Kaakias / Sharthroad		Ja	140	30 - 50	4		
Koekjes / Shortbread		Ja	140	30 - 50	4 1 rr		
		Ja	135	40 - 60	5 3 1 ~r ¬r		
		Ja	170	20 - 40	3		
Klaina taartias / Muffins		Ja	150	30 - 50	4		
Kleine taartjes / Muffins		Ja	150	30 - 50	4 1 r		
		Ja	150	40 - 60	5 <u>3</u> 1 ~r ~r		
		Ja	180 - 200	30 - 40	3		
Soesjes		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1 ••••••		
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1 ••••••		
		Ja	90	110 - 150	3		
Meringues		Ja	90	130 - 150	4 1 •••••••		
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1 •••••••••••••••••••••••••••••••••••		
Dizza / Prood / Eccarcia		Ja	190 - 250	15 - 50	2		
		Ja	190 - 230	20 - 50	4 1 ••••••		
Pizza (Dun, dik, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1 •••••••••••••••••••••••••••••••••••		
		Ja	250	10 - 15	3		
Diepvriespizza's		Ja	250	10 - 20	4 1 ••••••		
		Ja	220 - 240	15 - 30			
	450	Ja	180 - 190	45 - 55	3 ••••••		
<b>Hartige taarten</b> (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1 		
		Ja	180 - 190	45 - 70 *			
		Ja	190 - 200	20 - 30	3		
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes		Ja	180 - 190	20 - 40			
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1 •••••••		
FUNCTIES Conventioneel Hetelucht Convectiebakken Grill Turbo Grill MaxiCooking Cook 4 Eco Hetelucht							



NL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C) / GRILLNIVEAU	DUUR (Min.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Lasagne / ovenschotels / gebakken pasta / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamsvlees / Kalfsvlees / Rundvlees / Varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Gebr. varkensvlees met korst 2kg	) XL	-	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
Gebakken vis / in folie (filets, heel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	45	Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast	~~~	_	3 (hoog)	3 - 6	5 5
Visfilet / moten vis	~~~	_	2 (Medium)	20 - 30 **	
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers	~~	-	2 - 3 (gemiddeld - hoog)	15 - 30 **	5 <u>4</u>
Gebraden kip 1 - 1,3 kg	**	_	2 (Medium)	55 - 70 ***	
Lamsbout / schenkel	**	-	2 (Medium)	60 - 90 ***	3
Gebakken aardappelen		_	2 (Medium)	35 - 55 ***	3
Groentegratin		-	3 (hoog)	10 - 25	3
Koekjes	Koekjes	Ja	135	50 - 70	
Taarten	Taarten	Ja	170	50 - 70	
Ronde pizza	Ronde pizza	Ja	210	40 - 60	5 4 2 1 
<b>Complete maaltijd:</b> Vruchtentaart (niveau 5) / Lasagne (niveau 3) / Vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	
<b>Complete maaltijd:</b> Fruittaart (niveau 5) / gebakken groenten (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / gesneden vlees (niveau 1)	ریکی Menu	Ja	190	40 - 120	5 4 2 1 
Lasagne en vlees		Ja	200	50 - 100 *	
Vlees en aardappelen		Ja	200	45 - 100 *	
Vis & Groenten		Ja	180	30 - 50 *	
Gevulde braadstukken	e	-	200	80 - 120 *	3
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)	e	-	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).



Whirlpool

#### PURE STOOM

Recept	Voorverwarmen	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (Min.)	Niveau en Accessoires
Verse groenten (heel)	-	100	30 - 80	2 1 <u>\&amp; &amp; &amp;</u>
Verse groenten (stukken)	-	100	15 - 40	2 1 <u>\&amp; &amp; &amp;</u> ~
Bevroren groenten	-	100	20 - 40	2 1 <u>\&amp; &amp; &amp;</u> ~
Hele vis	-	90	40 - 50	2 1 <u>رو م</u> ر م
Visfilets	-	90	20 - 30	2 1 <u>\&amp; &amp; &amp;</u>
Kipfilets	-	100	15 - 50	2 1 <u>\&amp; &amp; &amp;</u>
Eieren	-	100	10 - 30	2 1 <u>\&amp; &amp; &amp;</u> ~
Fruit (heel)	-	100	15 - 45	2 1 <u>\&amp; &amp; &amp;</u>
Fruit (stukken)	-	100	10 - 30	2 1 <u>او چو</u> م



NL

HETELUCHT + STOOM	****			Bereidingstiid	
Recept	Stoomniveau	Voorverwarmen	Temperatuur (°C)	(Min.)	Niveau en Accessoires
	LAAG	-	140 - 150	35 - 55	3
Shortbread / Koekjes	LAAG	-	140	30 - 50	4 1
	LAAG	-	140	40 - 60	5 3 1 
	LAAG	-	160 - 170	30 - 40	3
Klein gebak / Muffin	LAAG	-	150	30 - 50	4 1
	LAAG	-	150	40 - 60	5 3 1 
Luchtig gebak	LAAG	-	170 - 180	40 - 60	2
Luchtige cake	LAAG	-	160 - 170	30 - 40	2 ∿
Focaccia	LAAG	-	200 - 220	20 - 40	3
Heel brood	LAAG	-	170 -180	70 - 100	3
Broodjes	LAAG	-	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	LAAG	-	200 - 220	30 - 50	3
Gebakken aardappelen	MEDIUM	-	200 - 220	50 - 70	3
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg	MEDIUM	-	180 - 200	60 - 100	3
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees (stukken)	MEDIUM	-	160 - 180	60-80	3
Rosbief rosé 1 kg	MEDIUM	-	200 - 220	40 - 50	3
Rosbief rosé 2 kg	MEDIUM	-	200	55 - 65	3
Lamsbout	MEDIUM	-	180 - 200	65 - 75	3
Gestoofde varkensschenkel	MEDIUM	-	160 - 180	85 - 100	3
Kip / parelhoen / eend 1 - 1,5 kg	MEDIUM	-	200 - 220	50 - 70	3
Kip / parelhoen / eend (stukken)	MEDIUM	-	200 - 220	55 - 65	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	MEDIUM	-	180 - 200	25 - 40	3
Visfilet	HOOG	-	180 - 200	15 - 30	3

#### LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABELLEN

De tabellen vermelden: recepten, of voorverwarmen nodig is, temperatuur (°C), grillniveau, bereidingstijd (minuten), voorgestelde accessoires en niveau voor de bereiding. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (indien nodig). De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en ovenschalen van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerken pannen en schalen gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer. Volg voor de beste resultaten zorgvuldig de aanwijzingen in de bereidingstabel met betrekking tot de (bijgeleverde) schalen en de verschillende steunhoogtes.

#### 6 sense BEREIDINGSTABEL

	Recept		Aanbevolen hoeveelheid	Omdraaien (van bereidingstijd)	Niveau en Accessoires
Stoofschotels/			500 - 3000 g	-	2 1 <u>1x.e.s.f</u>
Gebakken pasta	Diepvrieslasagne		500 - 3000 g	-	2 1 <u>โе.е.е</u> г ——
	Rijst 았	Witte Rijst	100 - 500 g	-	2 1 <u>Ne.e.e</u> rr
		Zilvervliesrijst	100 - 500 g	-	2 1 <u>1e.e.e</u> r
		Zilvervliesrijst	100 - 500 g	-	2 1 <u>\e.e.e</u> f
Rijst & Granen	Zaden & Granen 🖔	Quinoa	100 - 300 g	-	2 ¶
		Gierst	100 - 300 g	-	3
		Gerst	100 - 300 g	-	3
		Spelt	100 - 300 g	-	3 
	Biefstuk	Rosbief	600 - 2000 g	-	3
		Hamburger	1,5- 3 cm	3/5	5 ~
	Varkensvlees	Varkensvlees	600 - 2500 g	-	3
		Varkensribstuk	500 - 2000 g	2/3	5 <u>1</u>
Vleas	Gebraden kip	Heel	600 - 3000 g	-	2
viees		Filet / Borst	1 - 5 cm	2/3	5 r
	Vleesgerechten	Kebab	een rooster	1/2	2 1 <b>b</b> 1
		Worstjes & Knakworst	1,5- 4 cm	2/3	5 ¬
	Gestoomd vlees 必 K	Kipfilets	1 - 5 cm	-	2 ••••••
		Kalkoenfilets	1 - 5 cm	-	<b>2</b>

ACCESSOIRES

م..... Rooster Ovenschaal of taartvorm Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster

Druipplaat / Ovenschaal

 $\square$ Opvangbak met 500 ml water



NL

	Recept		Aanbevolen hoeveelheid	Omdraaien (van bereidingstijd)	Niveau en Accessoires
		Visfilets/moten	0,5 - 2.5 cm	-	5
	Gebraden filets & steaks	Bevroren filets	0,5 - 2.5 cm	-	4
		Visfilets/moten	0,5 - 2.5 cm	-	3 2 •••••••
	Gestoomde filets & steaks 🕅	Bevroren filets	0,5 - 2.5 cm	-	3 2 5r 1
		Jakobsschelp	één schaal	-	4
	Consideration	Mosselen	één schaal	-	4
\ <i>\</i> ;0		Garnalen	één schaal	-	4 3
Zeevruchten		Garnalen	één schaal	-	4 3
		Gegratineerde kammosselen	één schaal	-	2 1 <u>le.e.e</u> f <u> </u>
		Mosselen	één schaal	-	2 1 <u>โæ.e.s</u> f <u></u>
	Gestoomde vis 🖄	Garnalen	één schaal	-	2 1 <u>โร.ศ.ศ</u>
		Garnalen	één schaal	-	2 1 <u>ो॰</u>
		Pijlinktvis	100 - 500 g	-	2 1 <u>le.e.e</u> f
		Inktvis	500 - 2000 g	-	2 1 <b>\</b> <u>e.e.e</u> <b>ff</b>
	Geroosterde groenten	Aardappelen	500 - 1500 g	-	3
		Gevulde groenten	100 - 500 g elk	-	3
		Overige groenten	500 - 1500 g	-	3 
	Gegratineerde groenten	Aardappelen	één schaal	-	3 ••••••
		Tomaten	één schaal	-	3 ••••••
		Paprika's	één schaal	-	3 ••••••
		Broccoli	één schaal	-	3 •
Groenten		Bloemkool	één schaal	-	3 <b>1</b>
		Andere	één schaal	-	3 •••••••
	Gestoomde verse groenten 🖒	Aardappelen Heel	50 - 500 g *	-	2 1 <u>1:*:*</u>
		Aardappelen klein / partjes	100 - 300 g *	-	2 1 <u>12. 2. 21</u>
		Doperwten	200 - 2.500 g	-	2 1 <u>Vere</u> r
		Broccoli	200 - 3000 g	-	2 1 <u>Tere</u> r
		Bloemkool	200 - 3000 g	-	2 1 <u>โ.ศ. ค.</u> ศ
	Gestoomde groenten Bevroren 🖒	Doperwten	200 - 3000 g	-	2 1 <u>Terr</u>
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				

NL

	Recept	Aanbevolen hoeveelheid	Omdraaien (van bereidingstijd)	Niveau en Accessoires
Taarten en gebakjes	Sponscake in vorm	500 - 1200 g	-	2
	Koekjes	200 - 600 g	-	3
	Croissants	één schaal *	-	3 r
	Soezendeeg	één schaal *	-	3 
	Taart in bakvorm	400 - 1600 g	-	3 •••••••
	Strudel	400 - 1600 g	-	3
	Vruchtentaart	500 - 2000 g	-	2
Hartige cakes	-	800 - 1200 g	-	2 5
Brood	Broodjes 🖒	60 - 150 g per stuk	-	3
	Sandwichbrood in blik 必	400 - 600 g per stuk	-	2 5
	Groot brood 🖄	700 - 2000 g	-	2 r
	Stokbrood 🖒	200 - 300 elk	-	3
Pizza	Dun	rond - bakplaat *	-	2 r
	Dik	rond - bakplaat *	-	2
	Ingevroren	1 - 4 lagen *	-	2 4 2 5 3 1 5 3 2 1
Gestoomd Fruit	Heel	100 - 500 g	-	2 1 <u>lee</u> s
	Stukken	-	-	2 1 <u><u>]</u></u>



## **REINIGEN EN ONDERHOUD**

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen. Gebruik geen stoomreinigers.	Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/ bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen. Draag beschermende	De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
	Draag beschermende handschoenen.	

#### **EXTERNE OPPERVLAKKEN**

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

#### INTERNE OPPERVLAKKEN

 Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen

#### VERVANGEN VAN HET LAMPJE

- 1. Koppel de oven los van de netvoeding.
- 2. Verwijder de roostergeleiders.
- 3. Neem het lampenkapje weg.
- 4. Vervang het lampje.
- 5. Breng het beschermkapje terug aan door er stevig op te drukken tot het vastklikt.
- 6. Monteer de roostergeleiders terug.
- 7. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.



#### DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

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



 Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. 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 "Zelfreinigen" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.
- 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.

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

Raak de halogeenlampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

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



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

 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.



## WIFI-FAQ's

#### Welke wifi-protocollen worden ondersteund?

De geïnstalleerde WiFi-adapter ondersteunt WiFi b/g/n voor Europese landen.

# Welke instellingen moeten worden geconfigureerd in de routersoftware?

De volgende routerinstellingen zijn vereist: 2,4 GHz ingeschakeld, Wifi b/g/n, DHCP en NAT ingeschakeld.

Welke versie van WPS wordt ondersteund?

WPS 2.0 of hoger. Controleer de routerdocumentatie.

Zijn er verschillen tussen het gebruik van een smartphone (of tablet) met Android of iOS?

U kan eender welk besturingssysteem gebruiken, er is geen verschil.

Kan ik mobiele 3G-tethering gebruiken in plaats van een router?

Ja, maar cloudservices zijn ontworpen voor permanent verbonden apparaten.

#### Hoe kan ik controleren of mijn internetverbinding werkt en de draadloze functionaliteit is ingeschakeld?

U kan naar uw netwerk zoeken op uw smarttoestel. Schakel andere gegevensverbindingen uit voordat u het probeert.

Hoe kan ik controleren of het apparaat is verbonden met mijn draadloos thuisnetwerk?

Ga naar uw routerconfiguratie (zie routerhandleiding) en controleer of het MAC-adres van het apparaat wordt vermeld op de pagina met apparaten met een draadloze verbinding.

Waar kan ik het MAC-adres van het apparaat vinden? Druk op a raak daarna WiFi aan of kijk op uw apparaat: er is een label met de SAID- en MAC-adressen. Het Mac-adres bestaat uit een combinatie van cijfers en letters en begint met "88:e7".

# Hoe kan ik controleren of de draadloze functionaliteit van het apparaat is ingeschakeld?

Gebruik uw smarttoestel en de 6<sup>th</sup> Sense Live-app om te controleren of het apparaatnetwerk zichtbaar is verbonden met de cloud. Zachtjes drukken, om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



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.

WiFi is niet beschikbaar in Rusland

NI

# Is het mogelijk dat het signaal het apparaat niet kan bereiken?

Controleer of de toestellen die u heeft verbonden niet alle beschikbare bandbreedte opgebruiken.

Zorg ervoor dat uw toestellen waarvoor WiFi is ingeschakeld het door de router toegelaten maximumaantal niet overschrijden.

#### Hoe ver moet de router zijn verwijderd van de oven? Normaal gezien is het wifisignaal sterk genoeg om

een aantal kamers te bestrijken, maar dit hangt heel erg af van het materiaal van de muren. U kunt de signaalsterkte controleren door uw smart-apparaat naast het apparaat te plaatsen.

# Wat kan ik doen als mijn draadloze verbinding het apparaat niet bereikt?

U kunt specifieke toestellen gebruiken om thuis het bereik van uw WiFi uit te breiden, zoals access points, WiFi repeaters en powerline extenders (niet inbegrepen bij het apparaat).

# Hoe vind ik de naam en het wachtwoord van mijn draadloos netwerk?

Raadpleeg de routerdocumentatie. Er zit meestal een sticker op de router met de informatie die u nodig hebt om de instellingenpagina van het apparaat te bereiken via een aangesloten apparaat.

#### Wat kan ik doen als mijn router gebruik maakt van het wifikanaal van de buurt?

Dwing de router om het wifikanaal van bij u thuis te gebruiken.

Wat kan ik doen als rop het scherm wordt weergegeven, of als het apparaat geen stabiele verbinding met mijn thuisrouter tot stand kan brengen? Het is mogelijk dat het apparaat verbonden is met de router, maar geen toegang heeft tot internet. Om het apparaat met internet te verbinden, moet u de instellingen van de router en/of de provider controleren.

Routerinstellingen: NAT moet aanstaan, firewall en DHCP moeten correct zijn geconfigureerd. Ondersteunde wachtwoordencryptie: WEP, WPA, WPA2. Gelieve de handleiding van de router te raadplegen om een ander type encryptie te proberen. Instellingen van de provider: Als uw internetprovider het aantal MAC-adressen heeft ingesteld dat verbinding met internet kan maken, kunt u uw apparaat mogelijk niet verbinden met de cloud. Het MAC-adres is de unieke identificatie van een apparaat. Vraag uw internetprovider hoe u andere apparaten dan computers op internet kunt aansluiten.

Hoe kan ik controleren of gegevens worden verzonden? Nadat het netwerk is ingesteld, schakelt u de voeding uit, u wacht 20 seconden en zet dan de oven aan: Controleer of de app de UI-status van het apparaat weergeeft. Sommige instellingen verschijnen pas na enkele seconden op de app.

Hoe kan ik mijn Whirlpool-account wijzigen zonder dat de verbindingen van mijn apparaten worden verbroken? U kunt een nieuw account aanmaken, maar vergeet niet om uw apparaten van uw oude account te verwijderen voordat u ze naar uw nieuwe account verplaatst.

Ik heb een nieuwe router - wat moet ik doen? U kunt dezelfde instellingen (netwerknaam en -wachtwoord) behouden ofwel de vorige instellingen van het apparaat verwijderen en de instellingen opnieuw configureren.

## PROBLEMEN VERHELPEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Koppel het los van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer of letter.	Ovenstoring.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F". Druk op 🇬 , raak 🔟 aan en selecteer vervolgens "Factory Reset". Alle opgeslagen instellingen zullen worden verwijderd.
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. Druk op <sup>®</sup> , selecteer <sup>11</sup> "Meer modussen" en selecteer daarna "Vermogensregeling" om het vermogen te veranderen.
De oven wordt niet warm.	De demo-modus is actief.	Druk op 📽 , raak 🔟 "Info" aan en selecteer daarna "Demo-modus opslaan" om de modus te verlaten.
Het symbool 😤 wordt op het display weergegeven.	De WiFi-router staat uit. De eigenschappen van de routerinstellingen zijn gewijzigd. De draadloze verbindingen bereiken het apparaat niet. De oven kan geen stabiele verbinding maken met het thuisnetwerk. De connectiviteit wordt niet ondersteund.	Controleer of de WiFi-router verbonden is met het internet. Controleer of de sterkte van het WiFi-signaal dichtbij het apparaat goed is. Probeer de router te herstarten. Zie paragraaf "FAQ WiFi" Als de eigenschappen van uw draadloos thuisnetwerk zijn gewijzigd, voert u de koppeling op het netwerk uit: Druk op @ <sup>o</sup> , raak a "WiFi" aan en selecteer dan "Verbinden met netwerk".
De connectiviteit wordt niet ondersteund.	Op afstand inschakelen niet toegestaan in uw land.	Controleer vóór de aankoop of afstandsbediening voor elektronische apparaten in uw land toegestaan is.
Er komt stoom uit de lade tijdens de bereiding.	Laag waterpeil in het reservoir.	Voeg een glas drinkwater toe.



- Op onze website docs.whirlpool.eu
- Gebruik makend van de QR-code
- 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.




#### Guía rápida



#### **GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO**

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



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

## **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**



- 1. Panel de control
- 2. Ventilador
- 3. Resistencia circular (no visible)
- 4. Guías para estantes (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)

ES

- 5. Puerta
- 6. Cajón de agua
- 7. Resistencia superior/grill
- 8. Lámpara
- 9. Placa de características (no debe retirarse)
- 10. Resistencia inferior (no visible)

#### DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



#### 1. ENCENDIDO/APAGADO

Para encender y apagar el horno.

#### 2. INICIO

Sirve para obtener acceso rápido al menú principal.

#### **3. FAVORITOS**

Para recuperar la lista de sus funciones favoritas.

#### 4. PANTALLA

#### **5. HERRAMIENTAS**

Para escoger entre varias opciones y para cambiar los ajustes y preferencias del horno.

#### 6. CONTROL REMOTO

Para activar el uso de la aplicación de Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.

#### 7. CANCELAR

Para detener cualquier función del horno excepto el Reloj, el Temporizador de cocina y el Bloqueo control.



### ACCESORIOS

#### REJILLA



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

#### **BANDEJA VAPOR**



<u>کې و و</u>۲

rejilla.

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

Facilita la circulación del vapor, de manera que los alimentos se cuecen de forma más uniforme. Coloque la grasera un nivel por debajo para recoger los jugos de cocción.\*\*

#### INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de gue 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 extraer las quías para estantes, levántelas y sague la parte inferior con cuidado de su alojamiento: 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.

#### BANDEJA PASTELERA



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

#### **GUÍAS DESLIZANTES \***



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

\* Disponible en determinados modelos solamente \*\* Utilizar solo para la función STEAM (de vapor) El número y el tipo de accesorios puede variar dependiendo del modelo comprado. Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

#### MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES (SI PROCEDE)

Extraiga las guías para los estantes del horno y quite el plástico de protección de las guías deslizantes. Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. Baje el otro clip a su posición. Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.



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

## FUNCIONES DE COCCIÓN

### **U**FUNCIONES MANUALES

- PRECALENTAMIENTO RÁPIDO Para precalentar el horno rápidamente.
- CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

• GRILL

Para asar al grill bistecs, kebabs 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.

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.

#### 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.

#### FUNCIONES DE 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.

#### HORNEADO POR CONVECCIÓN

Para cocinar carne y hornear tartas con relleno en un único estante.

#### • VAPOR

#### » VAPOR PURO

Para cocinar platos naturales y saludables al vapor para conservar el valor nutritivo natural de los alimentos. Esta función es ideal para cocinar verduras, pescado y fruta, así como para escaldar. Salvo que se indique lo contrario, retire el envoltorio y el film protector antes de introducir los alimentos en el horno.

#### » AIRE FORZADO + VAPOR

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 suculentos por dentro. Para conseguir los mejores resultados de cocción, recomendamos escoger un nivel de vapor ALTO al cocinar pescado, MEDIO para la carne y BAJO para el pan y los postres.

#### FUNCIONES ESPECIALES

#### » 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.

#### » MANTENER CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

#### » LEUDAR

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.

#### » COMODIDAD

Para cocinar alimentos preparados almacenados a temperatura ambiente o en el frigorífico (galletas, mezcla para bizcocho, muffins, platos de pasta y panes). La función cocina todos los platos de forma rápida y gradual y también puede utilizarse para recalentar comida precocinada. No es necesario precalentar el horno. Siga las instrucciones del envase.

#### » MAXI COOKING

Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (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.

#### » AIRE FORZADO ECO

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

#### HORNEAR CONGELADO

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.

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

Esto permite cocinar todos los tipos de alimentos de forma totalmente automática. Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

No es necesario precalentar el horno.

# CÓMO UTILIZAR LA PANTALLA TÁCTIL



Para seleccionar o confirmar:

Toque la pantalla para seleccionar el valor o el elemento del menú que desee.





**Para desplazarse por un menú o una lista:** Deslice el dedo por la pantalla para desplazarse por los elementos o valores.



## PRIMER USO

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que configurar el producto.

Los ajustes pueden cambiarse pulsando 🧬 para acceder al menú «Herramientas».

### **1. SELECCIONE EL IDIOMA**

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

- Deslice el dedo pantalla para desplazarse por la lista de idiomas disponibles.
- Toque el idioma que desea.
- Al tocar < volverá a la ventana anterior.

#### 2. SELECCIONAR MODO DE AJUSTES

Una vez seleccionado el idioma, la pantalla le indicará que escoja entre «GUARDAR DEMO» (útil para vendedores, solo para muestras) o continúe tocando «SIGUIENTE».

#### 3. AJUSTAR WIFI

La función 6<sup>th</sup> Sense Live le permite controlar el horno de forma remota desde un dispositivo móvil. Para poder controlar el aparato de forma remota, primero debe completar el proceso de conexión con éxito. Este proceso es necesario para registrar su aparato y conectarse a su red doméstica.

#### **Para confirmar un ajuste o ir a la siguiente pantalla:** Toque «AJUSTAR» o «SIGUIENTE».



#### 



• Toque «CONFIGURAR AHORA» para seguir configurando la conexión.

De lo contrario, toque «SALTAR» para conectar su producto más tarde.

#### CÓMO CONFIGURAR LA CONEXIÓN

Para utilizar esta función, necesitará: Un teléfono inteligente o tableta y un router inalámbrico conectado a Internet. Utilice su dispositivo inteligente para comprobar que la señal de la red inalámbrica de su casa es fuerte cerca del aparato. Reguisitos mínimos.

Dispositivo inteligente: Android con una pantalla de 1280x720 (o superior) o iOS.

Consulte en la tienda de aplicaciones la compatibilidad con las versiones de Android o iOS.

Router inalámbrico: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

1. Descargue la app 6<sup>th</sup> Sense Live

El primer paso para conectar su aparato es descargar la app en su dispositivo móvil. La app 6<sup>th</sup> Sense Live le guiará a lo largo de todos los pasos de la lista. Puede descargar la app 6<sup>th</sup> Sense Live de App Store o de Google Play Store.

#### 2. Cree una cuenta

Si no lo ha hecho ya, deberá crear una cuenta. Esto le permitirá crear una red entre sus aparatos y además verlos y controlarlos de forma remota.

#### 3. Registre su aparato

Siga las instrucciones en la app para registrar su aparato. Necesitará el número SAID (Smart Appliance IDentifier) para completar el proceso de registro. Puede encontrar su código único en la placa de características de su producto.

#### 4. Conéctelo a la red WiFi

Siga el procedimiento de configuración de conexión por escaneo. La aplicación le guiará a lo largo del proceso de conexión del aparato a la red inalámbrica de su casa.

Si el router es compatible con WPS 2.0 (o superior), seleccione «MANUAL», y después toque «Configuración WPS»: Pulse el botón WPS en el router inalámbrico para establecer una conexión entre los dos productos.

Si es necesario, también puede conectar el producto de forma manual utilizando «Buscar una red».

El código SAID se utiliza para sincronizar un dispositivo inteligente con su aparato.

La dirección MAC se muestra para el módulo WiFi.

El procedimiento de conexión solo debe llevarse a cabo de nuevo si cambia la configuración de su router (por ejemplo, el nombre de red, la contraseña o el proveedor de datos).

#### . AJUSTE DE LA HORA Y LA FECHA

Al conectar el horno a su red doméstica, la hora y la fecha se ajustarán automáticamente. De lo contrario, deberá configurarlos de forma manual

- Toque los números correspondientes para ajustar la hora.
- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Una vez ajustada la hora, deberá ajustar la fecha

- Toque los números correspondientes para fijar la fecha.
- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

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

- Pulse el valor de la derecha para seleccionar la potencia.
- Pulse «Aceptar» para completar la configuración inicial.

#### 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 durante aproximadamente una hora.

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

### **USO DIARIO**

#### 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

• Para encender el horno, pulse 💿 o toque en cualquier punto de la pantalla.

La pantalla le permite escoger entre las funciones Manual y 6<sup>th</sup> Sense.

- Toque la función principal que desee para acceder al menú correspondiente.
- Desplácese hacia arriba o hacia abajo para explorar la lista.
- Seleccione la función que desee tocándola.

### 2. AJUSTAR FUNCIONES MANUALES

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

#### **TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL**

 Desplácese por los valores sugeridos y seleccione el que desee. Si la función lo permite, puede pulsar 🔊 para activar el precalentamiento.

#### DURACIÓN

Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción. En el modo temporizado, el horno cocina durante el tiempo que haya seleccionado. Al final del tiempo de cocción, la cocción se detiene automáticamente.

- Para ajustar la duración, toque «Ajustar tiempo cocción».
- Toque los números correspondientes para ajustar el tiempo requerido.
- Toque «SIGUIENTE» para confirmar.

Para cancelar una duración establecida durante la cocción y administrar de forma manual el final de la cocción, toque el valor de la duración y seleccione «DETENER».

Whirlpool

### 3. AJUSTAR LAS FUNCIONES 6<sup>th</sup> SENSE

Las funciones 6<sup>th</sup> Sense le permiten preparar una amplia variedad de platos escogiéndolos entre los que se muestran en la lista. El aparato selecciona la mayor parte de ajustes de cocción automáticamente para obtener los mejores resultados.

#### Escoja una receta de la lista.

Las funciones se muestran por categorías de alimento en el menú «ALIMENTOS 6<sup>th</sup> SENSE» (consulte las tablas correspondientes) y por características de receta en el menú «LIFESTYLE».

 Una vez seleccionada una función, indique las características de los alimentos (cantidad, peso, etc.) que desea cocinar para obtener los resultados perfectos.

#### 4. AJUSTAR HORA DE INICIO / FINAL DIFERIDA

Puede aplazar la cocción antes de iniciar una función: La función se iniciará o finalizará en el momento que seleccione por adelantado.

- Toque «DELAY» para ajustar la hora de inicio o de finalización requerida.
- Una vez ajustado el retraso requerido, toque «COMENZAR EL RETRASO» para iniciar el tiempo de espera.
- Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado.

Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentamiento 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.

• Para activar la función inmediatamente y cancelar el inicio diferido programado, toque .

#### 5. INICIO DE LA FUNCIÓN

 Una vez configurados los ajustes, toque «INICIO» para activar la función.

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Puede cambiar los valores configurados en cualquier momento durante la cocción tocando el valor que desea modificar.

• Pulse X para detener la función activa en cualquier momento.

#### 6. PRECALENTAMIENTO

Si se ha activado previamente, una vez iniciada la función la pantalla indica el estado de la fase de precalentamiento. Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida.

- Abra la puerta.
- Introduzca el alimento.
- Cierre la puerta y toque «HECHO» para iniciar la cocción.

Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pondrá en pausa el proceso. El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento.

### 7. PONER EN PAUSA LA COCCIÓN

Algunas de las funciones 6<sup>th</sup> Sense requieren que dé la vuelta a la comida durante la cocción. Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las acciones que deberá realizar.

- Abra la puerta.
- Realice la acción indicada por la pantalla.
- cierre la puerta y toque «HECHO» para reanudar la cocción.

Antes de finalizar la cocción, el horno podría indicarle que compruebe la comida del mismo modo. Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán

Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las acciones que deberá realizar.

- Compruebe la comida.
- cierre la puerta y toque «HECHO» para reanudar la cocción.

#### 8. FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado. Con algunas funciones, una vez finalizada la cocción puede dorar más un plato, ampliar el tiempo de cocción o guardar la función como favorita.

- Toque ♀ para guardarla como favorita.
- Seleccione «Dorado extra» para iniciar un ciclo de dorado de cinco minutos.
- Toque 🕂 para prolongar la cocción.

#### 9. FAVORITOS

# La función de Favoritos almacena los ajustes del horno para su receta favorita.

El horno reconoce automáticamente las funciones más utilizadas. Después de varios usos, se le aconsejará que añada la función a sus favoritos.

#### CÓMO GUARDAR UNA FUNCIÓN

Una vez finalizada una función, puede tocar 🗘 para guardarla como favorita. Esto le permitirá utilizarla rápidamente en el futuro conservando los mismos ajustes. La pantalla le permite guardar la función indicando hasta cuatro comidas favoritas, como el desayuno, el almuerzo, un snack y la cena.

- Toque los iconos para seleccionar al menos uno.
- Toque «GUARDAR» para guardar la función.

#### UNA VEZ GUARDADA

Para ver el menú de favoritos, pulse  $\bigcirc$  : las funciones se dividirán por comidas distintas y se ofrecerán algunas sugerencias.

- Toque el icono de cada comida para ver las listas correspondientes
- Desplácese por la lista que se ha abierto.
- Toque la receta o función requerida.
- Toque «INICIO» para activar la cocción.

#### CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN

En la pantalla de Favoritos, puede añadir una imagen o un nombre al favorito para adaptarlo a sus preferencias.

- Seleccione la función que desea cambiar.
- Toque «EDITAR».
- Seleccione el atributo que desea cambiar.
- Toque «SIGUIENTE»: La pantalla mostrará los nuevos atributos.
- Toque «GUARDAR» para confirmar sus cambios.

En la pantalla de favoritos también puede eliminar funciones guardadas:

- Toque ♥ en la función.
- Toque «ELIMINAR».

También puede ajustar la hora a la que se muestra cada comida:

- Pulse 💣 .
- Seleccione I «Preferencias».
- Seleccione «Horas y fechas».
- Toque «Sus horarios de comidas».
- Desplácese por la lista y toque la hora correspondiente.
- Toque la comida correspondiente para cambiarla.

Solo es posible combinar un hueco de tiempo con una comida.

#### **10. HERRAMIENTAS**

Pulse @ para abrir el menú «Herramientas» en cualquier momento. Este menú permite escoger entre varias opciones y cambiar los ajustes o preferencias de su producto o de la pantalla.

### HABILITACIÓN REMOTA

Para activar el uso de la aplicación de Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.

### TEMPORIZADOR DE COCINA

Esta función puede activarse utilizando una función de cocción o de forma independiente para llevar la cuenta del tiempo. Una vez iniciada, el temporizador continuará la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función. Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

El temporizador continuará la cuenta atrás en la esquina superior derecha de la pantalla.

Para recuperar o cambiar el temporizador de cocina:

- Pulse @
- Toque 🗵 .

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

- Toque «RECHAZAR» para cancelar el temporizador o ajustar una nueva duración del temporizador.
- Toque «PROGRAMAR NUEVO TEMPORIZADOR» para volver a ajustar el temporizador.

# 

Para encender o apagar la lámpara del horno.

### AUTOLIMPIEZA

#### Active la función «Autolimpieza» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.

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.

- Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función.
- Cuando el horno esté frío, vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno.
- Toque «INICIO» para activar la función de limpieza.

Una vez seleccionado el ciclo, puede aplazar el inicio de la limpieza automática. Toque «DELAY» para ajustar la hora de finalización según se indica en el apartado correspondiente.

### ORENAJE

La función de drenaje permite eliminar el agua para evitar que se estanque en el depósito. Para un uso óptimo del producto, es aconsejable realizar el drenaje cada vez que se usa el horno con un ciclo de vapor.



Una vez seleccionada la función «Drenar», siga las acciones indicadas: Abra la puerta y coloque una jarra grande bajo la boquilla de drenaje situada en la parte inferior derecha del panel. Una vez iniciado el drenaje, mantenga la

jarra en esta posición hasta que la operación se haya completado. La duración media del drenaje de carga completa es de unos tres minutos.

En caso necesario, es posible pausar el proceso de drenaje tocando PAUSA en la pantalla (por ejemplo, si la jarra se ha llenado de agua en mitad del proceso de drenaje).

La jarra debe ser de al menos 2 litros.

Nota: para asegurar que el agua esté fría, no es posible realizar esta actividad hasta 4 horas 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 DEMASIADO CALIENTE: ESPERE A QUE DISMINUYA LA TEMPERATURA».

Importante: Si el depósito no se drena periódicamente, varios días después del último llenado el aparato le solicitará que lo haga mostrando el mensaje «CICLO DE DRENAJE NECESARIO»: esta solicitud no se puede ignorar y solo podrá continuar utilizando el producto con normalidad tras haber realizado el drenaje.

## DESCALCIFICAR

Esta función especial, activada a intervalos regulares, le permite mantener el depósito y el circuito de vapor en condiciones óptimas.

El mensaje «CICLO DESCALCIFICACIÓN NECESARIO» se mostrará en la pantalla para recordarle que ejecute esta operación de forma regular. La solicitud de descalcificación se activa en función del número de ciclos de cocción al vapor ejecutados u horas de funcionamiento del hervidor de vapor desde el último ciclo de descalcificación (ver tabla inferior).

El mensaje «DESCALCIFICACIÓN» aparece al cabo de	QUÉ HACER
15 ciclos de cocción al vapor	So rocomiondo la
22 horas de duración de cocción al vapor	descalcificación
20 ciclos de cocción al vapor	No es posible ejecutar un
30 horas de duración de cocción al vapor	cició de vapor hasta que se haya realizado un ciclo de descalcificación

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

#### La duración promedio de la función completa es de alrededor de 180 minutos. Una vez iniciada la función, siga todos los pasos indicados en la pantalla.

Nota: La función se puede pausar, pero si se cancela en algún momento, se deberá repetir todo el ciclo de descalcificación desde el principio.

#### » VACIANDO (hasta 3 min)

#### Cuando la pantalla muestre «COLOCAR UN RECIPIENTE BAJO EL AGUJERO DE DRENAJE DE AGUA», continúe con la tarea de drenaje según se describe en el párrafo correspondiente al Drenaje. Si el depósito no contiene agua, el aparato pasará automáticamente al PASO 1 DE 8.

Nota: para asegurar que el agua esté fría, no es posible realizar esta actividad hasta 4 horas 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 DEMASIADO CALIENTE: ESPERE A QUE DISMINUYA LA TEMPERATURA».

La jarra debe ser de al menos 2 litros.

#### » PASO 1 DE 8: DESCALCIFICACIÓN (~120 MIN)

Cuando la pantalla le pida que prepare la solución de descalcificación, añada 3 sobres (correspondientes a 75 g) de descalcificador especial para hornos WPRO\* a 1,7 litros de agua potable a temperatura ambiente.



Una vez añadida la solución descalcificante al cajón, pulse START para iniciar el proceso de descalcificación principal.

Durante los distintos pasos de la descalcificación, no es necesario que preste atención al aparato. Una vez finalizado cada uno de los pasos, sonará un aviso acústico y aparecerán en la pantalla instrucciones para pasar al siguiente paso.

#### » PASO 2 DE 8: VACIANDO (hasta 3 min)

Cuando la pantalla muestre «COLOCAR UN RECIPIENTE BAJO EL

AGUJERO DE DRENAJE DE AGUA», continúe con la tarea de drenaje según se describe en el párrafo correspondiente al Drenaje.

### » PASO 3 DE 8: ACLARADO (~20 min)

Para limpiar el depósito y el circuito del vapor, debe realizar un ciclo de aclarado.

Cuando la pantalla muestre <LLENAR EL DEPÓSITO>, añada agua potable al cajón hasta que la pantalla muestre <DEPÓSITO LLENO> y pulse **START** para iniciar el primer aclarado.

PASO 4 DE 8: VACIANDO (hasta 3 min.)

- » PASO 5 DE 8: ACLARADO (~20 min.)
- » PASO 6 DE 8: VACIANDO (hasta 3 min.)
- » PASO 7 DE 8: ACLARADO (~20 min.)
- » PASO 8 DE 8: VACIANDO (hasta 3 min)

Después de la última operación de drenaje, pulse **CLOSE** para completar la descalcificación.

Cuando el procedimiento de Descalcificación haya finalizado, podrá usar todas las funciones de vapor.

\*El descalcificador WPRO es un producto profesional recomendado para mantener un rendimiento óptimo de la función de vapor del horno. Siga las instrucciones de uso del envase del producto. 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.

# 

Toque el icono para silenciar o desactivar el silencio de todos los sonidos y alarmas.

## BLOQUEO CONTROL

La función «Bloqueo control» le permite bloquear los botones del panel táctil para no pulsarlos por error.

Para activar el bloqueo:

- Toque el icono 🙆 .
- Para desactivar el bloqueo:
- Toque la pantalla.
- Deslice hacia arriba en el mensaje que se muestra.

### MÁS MODOS

Para seleccionar el modo sabático y acceder al Control de potencia.

PREFERENCIAS

Para cambiar algunos ajustes del horno.



Para cambiar los ajustes de la red doméstica o configurar una nueva.

### **INFORMACIÓN**

Para apagar el «Modo demo en tienda», restablecer el producto y obtener más información sobre el producto.

# TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C) / NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (Min.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
		Sí	170	30 - 50	2
Bizcochos esponjosos		Sí	160	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	
Tartas rellenas (tarta de queso,	**	Sí	160 – 200	30 - 85	3
strudel, tarta de manzana)		Sí	160 – 200	35 - 90	
		Sí	150	20 - 40	_ <u>3</u>
		Sí	140	30 - 50	4
Galletas / Galletas de pastallola		Sí	140	30 - 50	
		Sí	135	40 - 60	5 3 1 
		Sí	170	20 - 40	3
		Sí	150	30 - 50	4
Pastelitos / Magdalenas		Sí	150	30 - 50	
		Sí	150	40 - 60	5 3 1 
		Sí	180 - 200	30 - 40	3
Lionesas		Sí	180 - 190	35 - 45	4 1 •••••••
		Sí	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1 Same same
		Sí	90	110 - 150	3
Merengues		Sí	90	130 - 150	4 1 •••••••
		Sí	90	140 - 160 *	5 3 1 S
		Sí	190 - 250	15 - 50	2
Pizza / Pan / Focaccia		Sí	190 - 230	20 - 50	4 1 ••••••
Pizza (Fina, gruesa, focaccia)		Sí	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1 
		Sí	250	10 - 15	3
Pizza congelada		Sí	250	10 - 20	4 1 
		Sí	220 - 240	15 - 30	
	4 5 0	Sí	180 - 190	45 - 55	3
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 190	45 - 60	4 1 ~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~
		Sí	180 - 190	45 - 70 *	
		Sí	190 - 200	20 - 30	3
Volovanes / Canapés de hojaldre		Sí	180 - 190	20 - 40	
		Sí	180 - 190	20 - 40 *	
FUNCIONES Convencional Aire 1	🚱 Ho Forzado cr	rneado por onvección	Grill Turbo Gr	ill MaxiCooking	Cook 4 Cook 4 Cook 4 eco

ES

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C) / NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (Min.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Lasaña / flanes / pasta al horno / canelones		Sí	190 - 200	45 - 65	3
<b>Cordero / Ternera / Buey / Cerdo</b> 1 kg		Sí	190 - 200	80 - 110	3
Cerdo asado con piel 2 kg	) XL	_	170	110 - 150	2
Pollo, conejo, pato 1 kg		Sí	200 - 230	50 - 100	3
Pavo / Oca 3 kg		Sí	190 - 200	80 - 130	2
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	180 - 200	40 - 60	3
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)	*	Sí	180 - 200	50 - 60	2
Tostada		-	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetes de pescado / Filete	~~~	-	2 (Media)	20 - 30 **	
Salchichas / Pinchos morunos / Costillas / Hamburguesas	~~	_	2 - 3 (Medio - Alto)	15 - 30 **	5 4 
Pollo asado 1-1,3 kg	**	-	2 (Media)	55 - 70 ***	
Pierna de cordero, jarretes	*	-	2 (Media)	60 - 90 ***	3
Papas asadas	**	-	2 (Media)	35 - 55 ***	3
Verduras gratinadas	*	-	3 (Alta)	10 - 25	3
Galletas	Galletas	Sí	135	50 - 70	
Tartas	Tartas	Sí	170	50 - 70	5 4 3 1 
Pizza redonda	المنتقد Pizza redonda	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)	ر Menu	Sí	190	40 - 120	5 4 2 1 
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	e	-	200	80 - 120 *	3
Trozos de carne (conejo, pollo, cordero)	e	_	200	50 - 100 *	3

\* Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales. \*\* Dé la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

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



#### VAPOR PURO

Receta	Precalentamiento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (Min.)	Nivel y accesorios
Verduras frescas (enteras)	-	100	30 - 80	2 1 <u>\*. *. *1</u>
Verduras frescas (trozos)	-	100	15 - 40	2 1 <u>\&amp;. &amp;. &amp;</u> r
Verduras congeladas	-	100	20 - 40	2 1 <u>\&amp; &amp; &amp;</u> ~r
Pescado entero	-	90	40 - 50	2 1 <u>کھ ج</u> ھڑ سے
Filetes de pescado	-	90	20 - 30	2 1 <u>کھ ج</u> ھڑ سے
Filetes de pollo	-	100	15 - 50	2 1 <u>\s.s.s</u> r
Huevos	-	100	10 - 30	2 1 <u>\&amp;. &amp; &amp;</u> r
Frutas (Entera)	-	100	15 - 45	2 1 <u>\&amp; &amp; &amp;</u> ~r
Frutas (Piezas)	-	100	10 - 30	2 1 <u>کھ ج</u> ھ سے

 $\overline{}$ <u>کي ج. ج</u> L \_1 Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla Bandeja de horno o ACCESORIOS Grasera / Bandeja Bandeja de cocción al Grasera con molde sobre rejilla Rejilla 500 ml de agua pastelera vapor



ES

#### AIRE FORZADO + VAPOR

Receta	Nivel de vapor	Precalentamiento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (Min.)	Nivel y accesorios
	BAJO	-	140 - 150	35 - 55	3
Gelletas de pastaflora / Galletas	BAJO	-	140	30 - 50	4 1
	BAJO	-	140	40 - 60	5 3 1 ~
	BAJO	-	160 - 170	30 - 40	3
Pastelitos / Magdalenas	BAJO	-	150	30 - 50	
	BAJO	-	150	40 - 60	5 3 1 r
Tartas esponjosas	BAJO	-	170 - 180	40 - 60	2
Bizcocho	BAJO	-	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	BAJO	-	200 - 220	20 - 40	3
Barra de pan	BAJO	-	170 -180	70 - 100	3
Panecillo	BAJO	-	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	BAJO	-	200 - 220	30 - 50	3
Papas Asadas	MEDIO	-	200 - 220	50 - 70	3
Ternera / carne de res / cerdo de 1 kg	MEDIO	-	180 - 200	60 - 100	3
Ternera / carne de res / cerdo (piezas)	MEDIO	-	160 - 180	60-80	3
Asado de ternera poco hecho (1 kg)	MEDIO	-	200 - 220	40 - 50	3
Asado de carne poco hecho 2 kg	MEDIO	-	200	55 - 65	3
Pierna de cordero	MEDIO	-	180 - 200	65 - 75	3
Codillos de cerdo estofados	MEDIO	-	160 - 180	85 - 100	3
Pollo / pintada / pato de 1-1,5 kg	MEDIO	-	200 - 220	50 - 70	3
Pollo / pintada / pato (piezas)	MEDIO	-	200 - 220	55 - 65	3
Hortalizas rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)	MEDIO	-	180 - 200	25 - 40	3
Filete de pescado	ALTO	-	180 - 200	15 - 30	3

#### CÓMO UTILIZAR LAS TABLAS DE COCCIÓN

La lista de las tablas: recetas, si es necesario precalentar , temperatura (°C), nivel del grill, tiempo de cocción (minutos), accesorios y nivel sugerido para la cocción. 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 recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, auméntelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo Pyrex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores. Para obtener resultados óptimos, siga atentamente las recomendaciones de la tabla de cocción respecto al uso de accesorios (suministrados) y su colocación en los distintos niveles.

# **TABLA DE COCCIÓN**

	Receta		Cantidad recomendada	Dar la vuelta (del tiempo de cocción)	Nivel y accesorios
Estofados/Pasta	Estofados/Pasta al horno Lasaña congelada		500- 3000 g	—	2 1 <i>کوریو کو</i> ک
al horno			500- 3000 g	-	2 1 <u>1 x. e. e</u> r
		Arroz blanco	100-500 g	-	2 1 <u>1 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •</u>
	Arroz 🔊	Arroz integral	100-500 g	-	2 1 <u>lees</u> 2
		Arroz integral	100-500 g	-	2 1 <u>le.e.e</u> f
Arroz y cereales		Quinoa	100- 300 g	-	2 •••••••
	Semillas y cereales 🖄	Mijo	100- 300 g	-	3
		Cebada	100- 300 g	-	3
		Espelta	100- 300 g	-	3
	Buey	Roast Beef	600- 2000 g	—	3
		Hamburguesa	1,5-3 cm	3/5	5 ••••••
	Cerdo	Cerdo	600- 2500 g	—	3 
		Costillas de cerdo	500- 2000 g	2/3	5 1 5 <b>r</b> 1
Carpa		Entero	600- 3000 g	-	2
Came		Filete / pechuga	1-5 cm	2/3	5 r
	Platas da sarna	Kebab	una rejilla	1/2	
	ירומנטא על נמווול	Salchichas y wurstel	1,5-4 cm	2/3	5 •••••••
		Filetes de pollo	1-5 cm	-	2 ••••••
	Carne al vapor 🖑	Filetes de pavo	1-5 cm	-	2

ACCESORIOS

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

Whirlpool

Grasera / Bandeja pastelera Grasera con 500 ml de agua

13

ES

	Receta		Cantidad recomendada	Dar la vuelta (del tiempo de cocción)	Nivel y accesorios
	Filetor y bistore prodes		0,5-2,5 cm	—	5
F	Flietes y distecs asados	Filetes congelados	0,5-2,5 cm	—	4
		Filetes de pescado/ porciones	0,5-2,5 cm	—	3 2 5
	Filetes y distecs al vapor 23	Filetes congelados	0,5-2,5 cm	—	3 2 ••••••
		Vieiras	una bandeja	—	4
	Marisco al grill	Mejillones	una bandeja	-	4
Pescado v		Camarones	una bandeja	-	4 3
marisco		Langostinos	una bandeja	-	4 <u>3</u>
		Vieiras gratinadas	una bandeja		2 1 <u>le.e.e</u> f
		Mejillones	una bandeja	-	2 1 <u>le.e.e</u> f
	Marisco al vapor 必	Camarones	una bandeja	-	2 1 <u>∿≈∞s</u> r
		Langostinos	una bandeja	-	2 1 <u>le.e.e</u> f
		Calamar	100-500 g	—	2 1 <u>le.e.e</u> s
		Pulpo	500- 2000 g	-	2 1 <u>lææ</u> s 2
	Verduras asadas	Papas	500- 1500 g	—	3
		Hortalizas rellenas	100 - 500 g cada una	-	3
		Otras verduras	500- 1500 g	—	3
		Papas	una bandeja	-	3 ¶
		Tomates	una bandeja	-	3 ¬
		Pimientos	una bandeja	-	3 ¬
	verdulas gratiliadas	Brócoli	una bandeja	-	3 ••••••
Verduras y		Coliflor	una bandeja	-	3 <b>n<i>n</i></b>
nortalizas		Otros	una bandeja	-	3 ¬
		Papas enteras	50-500 g *	—	2 1 <u>1</u>
		Papas pequeñas / piezas	100-300 g *	-	2 1 1.2. e.
	Verduras frescas al vapor 🖒	Arvejas	200 - 2.500 g	—	2 1 <u>le.e.e</u> f
		Brócoli	200- 3000 g	_	2 1 <u>1.e.e.e</u> r
		Coliflor	200- 3000 g	_	2 1 <u>leef</u>
	Hortalizas al vapor congeladas 🖒	Arvejas	200- 3000 g	—	2 1 <u>le.e.e</u> f

	Receta	Cantidad recomendada	Dar la vuelta (del tiempo de cocción)	Nivel y accesorios
	Bizcocho en molde	500-1200 g	-	2 5
	Galletas	200-600 g	—	3
	Medialunas	una bandeja *	—	3
Repostería	Pasta choux	una bandeja *	-	3 
	Tarta en molde	400- 1600 g	-	3 ¶
	Strudel	400- 1600 g	-	3
	Tarta rellena de fruta	500- 2000 g	-	2 •••••••
Tartas saladas	-	800- 1200 g	-	2 ¬
	Panecillos 🖒	60-150 g cada uno	—	3
2	Pan de sándwich en molde 次	400-600 g cada uno	—	2 •••••••
Pan	Pan grande 🖒	700- 2000 g	-	2
	Baguettes 🖒	200 - 300 cada una	-	3
	Fina	bandeja redonda *	-	2 r
	Gruesa	bandeja redonda *	-	2 r
Pizza	Congelado	1-4 capas *	-	$\begin{array}{c} 2 \\ 4 \\ 5 \\ 3 \\ 5 \\ 3 \\ 2 \\ 3 \\ 3 \\ 3 \\ 3 \\ 3 \\ 3 \\ 3 \\ 3$
Frutas al vapor	Entero	100-500 g	-	2 1 <u>ोरू</u>
2	Piezas	-	-	2 1 <u>โश. ค. ค.</u> <b>1</b>



ES

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

#### SUPERFICIES EXTERIORES

• Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra.

Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.

 No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

#### SUPERFICIES INTERIORES

 Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causados por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar

#### SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

- 1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
- 2. Extraiga las guías para estantes.
- 3. Retire la tapa de la bombilla.
- 4. Sustituya la bombilla.
- 5. Vuelva a poner la tapa y empuje contra la pared para encajarla bien.
- 6. Vuelva a colocar las guías de estantes.
- 7. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.



#### EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

 Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



 Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. 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 «Autolimpieza» para unos

- Active la función «Autolimpieza» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.
- 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, utilizando guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

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

Al utilizar bombillas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

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



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

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



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



 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.

## PREGUNTAS MÁS FRECUENTES SOBRE WIFI

#### ¿Qué protocolos WiFi son compatibles?

El adaptador de WiFi instalado admite WiFi b/g/n para los países europeos.

# ¿Qué ajustes deben configurarse en el software del router?

Estos son los ajustes requeridos del router: 2,4 GHz habilitados, WiFi b/g/n, DHCP y NAT activados.

#### ¿Qué versión de WPS es compatible?

WPS 2.0 o superior. Compruebe la documentación del router.

# ¿Existen diferencias entre el uso de un teléfono inteligente (o tableta) con Android o iOS?

Puede utilizar el sistema operativo que prefiera, no existe ninguna diferencia.

# ¿Puedo utilizar la conexión con un móvil 3G en lugar de un router?

Sí, pero los servicios de nube están diseñados para dispositivos conectados permanentemente.

#### ¿Cómo puedo consultar si mi conexión de Internet doméstica funciona y si la función inalámbrica está activada?

Puede buscar su red en el dispositivo inteligente. Desactive las otras conexiones de datos antes de intentarlo.

#### ¿Cómo puedo comprobar si el aparato está conectado a mi red inalámbrica doméstica?

Acceda a la configuración del router (consulte el manual del router) y compruebe si la dirección MAC del aparato aparece en la página de dispositivos inalámbricos conectados.

#### ¿Dónde puedo encontrar la dirección MAC del aparato?

Pulse @<sup>o</sup> y toque WiFi o busque en su aparato: Hay una etiqueta donde figuran las direcciones SAID y MAC. La dirección MAC está formada por una combinación de números y letras que empiezan por «88:e7».

# ¿Cómo puedo comprobar si la función inalámbrica del aparato está activada?

Utilice su dispositivo inteligente y la app 6<sup>th</sup> Sense Live para comprobar si la red del aparato está visible y conectada a la nube.

# ¿Hay algo que pueda impedir que la señal llegue al aparato?

Compruebe que los dispositivos que ha conectado no estén utilizando todo el ancho de banda disponible. Asegúrese de que el número de sus dispositivos con WiFi activada no supere el máximo permitido por el router.

#### ¿A qué distancia del router debe estar el horno?

Generalmente, la señal WiFi es lo suficientemente potente como para cubrir un par de habitaciones, pero esto depende en gran medida del material del que están hechas las paredes. Puede comprobar la potencia de la señal colocando su dispositivo inteligente junto al aparato.

#### ¿Qué puedo hacer si mi conexión inalámbrica no llega al aparato?

Puede utilizar dispositivos específicos para ampliar la cobertura WiFi de su hogar, como puntos de acceso, repetidores WiFi y puentes de línea de energía (no vienen con el aparato).

# ¿Cómo puedo saber el nombre y la contraseña de mi red inalámbrica?

Consulte la documentación del router. Suele haber una etiqueta en el router que muestra la información que necesita para llegar a la página de configuración del dispositivo utilizando un dispositivo conectado.

#### ¿Qué puedo hacer si mi router utiliza el canal WiFi del barrio?

Obligue al router a utilizar el canal de su red WiFi doméstica.

#### ¿Qué puedo hacer si 😤 aparece en la pantalla o si el horno no puede mantener una conexión estable con el router doméstico?

Puede ser que el aparato se haya conectado correctamente al router pero que no pueda acceder a Internet. Para conectar el aparato a Internet, tiene que comprobar el router y/o los ajustes del portador.

Ajustes del router: NAT activado, Firewall y DHCP configurados correctamente. Criptografía de contraseña compatible: WEP, WPA,WPA2. Para probar una criptografía diferente, consulte el manual del router.



WIFI no disponible en Rusia

FS

Ajustes del operador: Si su proveedor de servicios de Internet ha fijado el número de direcciones MAC que pueden conectarse a Internet, es posible que no pueda conectar el aparato a la nube. La dirección MAC es el identificador único de dispositivo. Pregunte a su proveedor de servicios de Internet cómo conectar

a Internet dispositivos que no sean ordenadores.

# ¿Cómo puedo comprobar si se están transmitiendo datos?

Una vez configurada la red, apague el horno, espere 20 segundos y vuelva a encenderlo: Compruebe que la app muestra el estado de la interfaz de usuario del aparato.

## **RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

Algunos ajustes tardan unos segundos en aparecer en la app.

¿Cómo puedo cambiar mi cuenta de Whirlpool manteniendo conectados mis aparatos? Puede crear una nueva cuenta, pero recuerde desvincular sus aparatos de la cuenta antigua antes de usarlos con la nueva.

He cambiado el router, ¿qué tengo que hacer? Puede conservar los mismos ajustes (nombre de red y contraseña) o eliminar los ajustes anteriores del aparato y volver a configurarlos.

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 o letra.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F». Pulse & , toque 💷 y seleccione «Factory Reset». Se borrarán todos los ajustes guardados.
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. Para cambiarlo, pulse 🇬 , seleccione 🖽 «Más modos » y seleccione «Energía».
El horno no se calienta.	El modo de demostración está activado.	Pulse 💣 , toque 🔟 «Información» y seleccione «Modo demo en tienda» para salir.
El icono 😤 se muestra en la pantalla.	El router WiFi está apagado. Las propiedades de configuración del router han cambiado. Las conexiones inalámbricas no llegan al aparato. El horno no es capaz de establecer una conexión estable con la red doméstica. La conectividad no es compatible.	Verifique que el router WiFi esté conectado a Internet. Verifique que potencia de la señal de WiFi cerca del aparato sea buena. Pruebe reiniciando el router. Consulte el párrafo «Consultas frecuentes sobre Wi-Fi» Si las propiedades de su red inalámbrica doméstica han cambiado, realice una conexión a la red: Pulse 🌮 , toque 🔊 «WiFi» y seleccione «Conectar a red».
La conectividad no es compatible.	La habilitación remota no está permitida en su país.	Verifique antes de comprar el producto si su país permite el control remoto de aparatos electrónicos.
Durante la cocción saldrá vapor del cajón.	Nivel de agua bajo en el depósito.	Añada un vaso de agua potable.



- Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar y información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:
  Visitando nuestra página web docs.whirlpool.eu
- Usando el código QR
- 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.



#### Guia rápido



#### OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO

WHIRLPOOL Para beneficiar de uma assistência mais completa, registe o seu produto em www.whirlpool.eu/register

## **DESCRIÇÃO DO PRODUTO**



- 1. Painel de controlo
- 2. Ventoinha

Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar

o aparelho.

- 3. Resistência circular (não visível)
- 4. Guias de nível (o nível está indicado na parte frontal do forno)
- 5. Porta
- 6. Gaveta da água
- 7. Resistência superior/grill
- 8. Lâmpada
- 9. Placa de identificação (não remover)
- 10. Resistência inferior (não visível)

#### DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



#### 1. ON / OFF

Para ligar e desligar o forno.

#### 2. HOME

Para aceder rapidamente ao menu principal.

#### **3. FAVORITO**

Para aceder à lista das suas funções favoritas.

#### 4. VISOR

#### **5. FERRAMENTAS**

Para escolher de entre diversas opções e também para alterar as definições do forno e as preferências.

#### 6. CONTROLO REMOTO

Para permitir a utilização da aplicação 6<sup>th</sup> Sense Live da Whirlpool.

#### 7. CANCELAR

Para interromper qualquer função do forno, exceto Relógio, Temporizador de cozinha e Bloqueio de teclas.



## ACESSÓRIOS

#### GRELHA METÁLICA



Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos

**TABULEIRO DE VAPOR** 

<u>}ي ي ي</u>(

Facilita a circulação do vapor, ajudando a cozinhar uniformemente os alimentos. Coloque o tabuleiro coletor no nível abaixo para recolher a água proveniente dos sucos da cozedura.\*\*

#### TABULEIRO COLETOR



Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, focaccia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.



Para a cozedura de todos os produtos de padaria e

pastelaria, mas também para

assados, peixe em papelote,

etc.

#### CALHAS DESLIZANTES\*



Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

\* Disponível apenas em determinados modelos

\*\* Utilizar apenas para a função VAPOR

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

#### COMO INSTALAR AS CALHAS DESLIZANTES (CASO EXISTAM)

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

Fixe o encaixe superior da corrediça à guia de nível e faça-a deslizar até parar. Baixe o outro encaixe para o posicionar. Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível. Assegure-se de que as corrediças se movem livremente. Repita estes procedimentos para a outra guia de nível, no mesmo nível.



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

#### COMO INTRODUZIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

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

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

#### **RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL**

- Para retirar as guias de nível, levante as guias e, suavemente, puxe a parte inferior e extraia-a do respetivo suporte: Agora, as guias de nível podem ser retiradas.
- Para repor as guias de nível, comece por inseri-las no suporte superior. Mantendo-as subidas, façaas deslizar para o interior do compartimento de cozedura e, em seguida, posicione-as no suporte inferior.

# FUNÇÕES DE COZEDURA

### **FUNÇÕES MANUAIS**

- PRE-AQUECIMENTO RÁPIDO
   Para efetuar o preaquecimento rápido do forno.
- CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.

• GRILL

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

TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

#### AR FORÇADO

Para cozinhar alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de cozedura em diferentes prateleiras (máximo três) ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.

FUNÇÕES COOK 4

Para cozinhar diferentes alimentos que necessitem da mesma temperatura de cozedura em quatro níveis ao mesmo tempo. Esta função pode ser utilizada para cozinhar biscoitos, tartes, pizzas redondas (também congeladas) e para preparar uma refeição completa. Siga a tabela de cozedura para obter os melhores resultados.

#### COZEDURA POR CONVECÇÃO

Para cozinhar carne, bolos com recheio apenas num tabuleiro.

- VAPOR
  - » VAPOR PURO

Para cozinhar pratos naturais e saudáveis usando a função de vapor para preservar o valor nutricional dos alimentos. Esta função é particularmente adequada para cozinhar legumes, peixe, fruta e também para pelar. Salvo indicação em contrário, remova quaisquer embalagens e películas protetoras antes de colocar os alimentos no forno.

#### » AR FORÇADO + VAPOR

Combinando as propriedades do vapor com as propriedades do ar forçado, esta função permitelhe cozinhar pratos agradavelmente crocantes e dourados no exterior mas, ao mesmo tempo, tenros e suculentos no interior. Para obter os melhores resultados de cozedura, recomendamos que selecione o nível de vapor ALTO para cozinhar peixe, o nível MÉDIO para cozinhar carne e o nível BAIXO para cozinhar pão e sobremesas.

### FUNÇÕES ESPECIAIS

#### » DESCONGELAR

Para descongelar mais rapidamente os alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível intermédio. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para não secar.

#### » MANTER QUENTE

Para manter os alimentos acabados de cozinhar quentes e estaladiços.

#### » FERMENTAR

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

#### » CONVENIÊNCIA

Para cozinhar alimentos pré-cozinhados, armazenados a um a temperatura ambiente ou no frigorífico (biscoitos, mistura para bolo, queques, pratos de massa e produtos à base de pão). função cozinha rápida e delicadamente todos os pratos e pode também ser utilizada para aquecer comida já cozinhada. Não é necessário preaquecer o forno. siga as indicações na embalagem do alimento.

#### » MAXI COOKING

Para cozinhar pedaços grandes de carne (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura para que fique dourada de forma homogénea de ambos os lados. Recomenda-se ir regando a carne com molho para que não seque demasiado.

#### » AR FORÇADO ECO

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

#### COZER CONGELADO

Esta função seleciona automaticamente a temperatura e o modo ideal para cozinhar 5 tipos diferentes de alimentos congelados já preparados. Não é necessário preaquecer o forno.

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

Estas permitem cozinhar todos os tipos de alimentos de forma totalmente automática. Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura.

Não é necessário preaquecer o forno.



# COMO UTILIZAR O ECRÃ TÁTIL



### Para selecionar ou confirmar:

Toque no ecrã para selecionar o valor ou a opção de menu pretendido(a).





Para percorrer um menu ou uma lista: Deslize simplesmente o dedo pelo visor para percorrer as opcões ou os valores.



## UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de configurar o produto.

As definições podem ser alteradas posteriormente, premindo ø para aceder ao menu "Ferramentas".

#### **1. SELECIONAR O IDIOMA**

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora.

- Deslize o dedo pelo ecrã para percorrer a lista de idiomas disponíveis.
- Toque no idioma pretendido.

Ao tocar em  $\checkmark$  , regressa ao ecrã anterior.

#### 2. SELECIONAR O MODO DE DEFINIÇÕES

Uma vez selecionado o idioma, o visor solicitar-lhe-á que escolha entre "DEMONSTRAÇÃO DE LOJA" (útil para retalhistas, apenas para fins de exibição) ou continuar, tocando em "PRÓXIMO".

#### 3. CONFIGURAR O WIFI

A funcionalidade 6<sup>th</sup> Sense Live permite-lhe operar o forno remotamente, a partir de um dispositivo móvel. Para permitir que o aparelho seja controlado remotamente, terá de concluir primeiro com sucesso o processo de ligação. Este processo é necessário

# Para confirmar uma definição ou avançar para o ecrã seguinte:

toque em "DEFINIR" ou "PRÓXIMO".



#### Para regressar ao ecrã anterior: toque em ≺ .



para registar o seu aparelho e ligá-lo à sua rede doméstica.

• Toque em "CONFIGURAR AGORA" para prosseguir com a configuração da ligação.

De outro modo, toque em "SALTAR" para ligar o seu produto mais tarde.

#### COMO CONFIGURAR A LIGAÇÃO

Para usar esta funcionalidade, necessita de: um smartphone ou tablet e de um router sem fios ligado à Internet. Utilize o seu dispositivo inteligente para verificar se o sinal da sua rede sem fios doméstica é forte junto do aparelho.

Requisitos mínimos.

Dispositivo inteligente: Android com um ecrã de 1280x720 (ou superior) ou iOS.

Verifique na app store a compatibilidade das aplicações com as versões Android ou iOS.

Router sem fios: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Descarregar a aplicação 6<sup>th</sup> Sense Live

O primeiro passo para ligar o seu aparelho é descarregar a aplicação no seu dispositivo móvel. A aplicação 6<sup>th</sup> Sense Live irá guiá-lo por todos os passos aqui indicados. Pode descarregar a aplicação 6<sup>th</sup> Sense Live a partir da App Store ou da Google Play Store.



#### 2. Criar uma conta

Se ainda não o tiver feito, terá de criar uma conta. Isto permitir-lhe-á ligar os seus aparelhos em rede e também visualizá-los e controlá-los remotamente.

#### 3. Registar o seu aparelho

Siga as instruções na aplicação para registar o seu aparelho. Precisará do número Smart Appliance IDentifier (SAID) para completar o processo de registo. Pode encontrar o seu código único na placa de identificação que acompanha o produto.

#### 4. Ligar à rede Wi-Fi

Siga o procedimento de configuração "scan-toconnect". A aplicação irá guiá-lo pelo processo de ligação do seu aparelho à sua rede sem fios doméstica.

Se o seu router suportar WPS 2.0 (ou superior), selecione "MANUAL" e, em seguida, toque em "Configuração WPS": prima o botão WPS no seu router sem fios para estabelecer uma ligação entre os dois produtos.

# Se necessário, pode também ligar o produto manualmente, através da opção "Procurar uma rede".

O código SAID é utilizado para sincronizar um dispositivo inteligente com o seu aparelho.

O endereço MAC é apresentado para o módulo WiFi.

Só será necessário voltar a realizar o procedimento de ligação, se alterar as definições do seu router (p. ex., nome da rede, palavra-passe ou fornecedor de dados).

#### . DEFINIR A HORA E A DATA

Ao ligar o forno à sua rede doméstica, a hora e a data serão definidas automaticamente. Caso contrário, terá de defini-las manualmente

- Toque nos números relevantes para definir a hora.
- Toque em "DEFINIR" para confirmar.

Uma vez definida a hora, terá de definir a data

- Toque nos números relevantes para definir a data.
- Toque em "DEFINIR" para confirmar.

#### 4. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA

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

- Toque no valor no lado direito para selecionar a potência.
- Clique em "OK" para terminar a configuração inicial.

#### 5. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores. Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior. Aqueça o forno até aos 200 °C durante uma hora, aproximadamente.

É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

## **UTILIZAÇÃO DIÁRIA**

#### 1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

 Para ligar o forno, prima ① ou toque em qualquer ponto do ecrã.

O visor permite-lhe optar entre funções Manuais e 6<sup>th</sup> Sense.

- Toque na função principal necessária para aceder ao menu correspondente.
- Para explorar a lista, percorra-a para cima ou para baixo.
- Toque na função necessária para a selecionar.

#### 2. DEFINIR FUNÇÕES MANUAIS

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições. O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas.

#### **TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL**

 Percorra os valores sugeridos e selecione o valor necessário.

Se a função o permitir, pode clicar em 🔌 para ativar o preaquecimento.

#### DURAÇÃO

Não precisa de definir o tempo de cozedura, caso

pretenda gerir a cozedura manualmente. No modo com temporizador, o forno cozinha durante o tempo que selecionar. No fim do tempo de cozedura, a cozedura é interrompida automaticamente.

- Para a definir a duração, toque em "Definir tempo de cozedura".
- Toque nos números relevantes para definir o tempo de cozedura pretendido.
- Toque em "PRÓXIMO" para confirmar.

Para cancelar uma duração definida e gerir manualmente o fim da cozedura, toque no valor da duração e, em seguida, selecione "PARAR".

#### 3. DEFINIR FUNÇÕES 6<sup>th</sup> SENSE

As funções 6<sup>th</sup> Sense permitem-lhe preparar uma ampla variedade de pratos, de entre os indicados na lista. A maior parte das definições de cozedura são selecionadas automaticamente pelo aparelho, com vista à obtenção dos melhores resultados.

#### • Escolha uma receita da lista.

As funções são apresentadas por categorias de alimentos no menu "ALIMENTOS 6<sup>th</sup> SENSE" (ver tabelas correspondentes) e por funções de receitas no menu "LIFESTYLE".



 Depois de selecionar uma função, indique simplesmente as características dos alimentos (quantidade, peso, etc.) que pretende cozinhar, para obter resultados perfeitos.

### 4. DEFINIR ATRASO DA HORA DE INÍCIO / FIM

Pode atrasar a cozedura antes de iniciar uma função: a função irá iniciar ou terminar à hora previamente selecionada.

- Toque em "ATRASO" para definir a hora de início ou a hora de fim pretendida.
- Depois de definir o atraso pretendido, toque em "INÍCIO DIFERIDO" para iniciar o tempo de espera.
- Coloque os alimentos no forno e feche a porta: a função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado.

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

 Para ativar a função de imediato e cancelar o tempo de atraso programado, toque em (b).

#### 5. INICIAR A FUNÇÃO

 Uma vez configuradas as definições, toque em "INÍCIO" para ativar a função.

Se o forno estiver quente e a função necessitar de uma temperatura máxima específica, surgirá uma mensagem no visor. Pode alterar os valores definidos a qualquer altura durante a cozedura, tocando no valor que pretende corrigir.

 Prima X para interromper a função ativa a qualquer altura.

#### 6. PREAQUECIME

Se tiver sido previamente ativada, o visor indica o estado da fase de preaquecimento, depois de iniciada a função. Quando esta fase estiver concluída, será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura programada.

- Abra a porta.
- Coloque os alimentos no forno.
- Feche a porta e toque em "CONCLUÍDO" para iniciar a cozedura.

Colocar os alimentos no forno antes do preaquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura. Abrir a porta durante a fase de preaquecimento fará com que esta seja interrompida. O tempo de cozedura não inclui uma fase de preaquecimento.

#### 7. INTERROMPER A COZEDURA

Algumas das funções 6<sup>th</sup> Sense necessitam que os alimentos sejam virados durante a cozedura. Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar.

- Abra a porta.
- Execute a ação solicitada pelo visor.
- Feche a porta e, em seguida, toque em "CONCLUÍDO" para retomar a cozedura.

Antes do fim da cozedura, o forno irá solicitar-lhe que verifique os alimentos da mesma forma. Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar.

- Verifique os alimentos.
- Feche a porta e, em seguida, toque em "CONCLUÍDO" para retomar a cozedura.

#### 8. FIM DA COZEDURA

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a cozedura está concluída. Com algumas funções, uma vez concluída a cozedura, pode tostar o seu prato, prolongar o tempo de cozedura ou guardar a função como favorito.

- Toque em ♀ para guardá-la como favorito.
- Selecione "Tostagem Extra" para iniciar um ciclo de 5 minutos de tostagem.
- Toque em 

   para guardar o prolongamento da cozedura.

#### 9. FAVORITOS

# A função Favoritos guarda as definições do forno para a sua receita favorita.

O forno reconhece automaticamente as funções mais utilizadas. Após um determinado número de utilizações, ser-lhe-á solicitado que adicione a função aos seus favoritos.

#### COMO GUARDAR UMA FUNÇÃO

Uma terminada uma função, toque em 🖓 para guardá-la como função favorita. Isto permitir-lhe-á usá-la rapidamente no futuro, mantendo as mesmas definições. O visor permite-lhe guardar a função, indicando até 4 refeições favoritas, incluindo pequenoalmoço, almoço, snack e jantar.

- Toque nos ícones para selecionar pelo menos uma.
- Toque em "GUARDAR COMO FAVORITO" para guardar a função.

#### GUARDADAS

Para visualizar o menu de favoritos, prima 父 : as funções serão divididas pelas diferentes horas das refeições e serão disponibilizadas algumas sugestões.

- Toque no ícone das refeições para exibir as listas correspondentes
- Percorra a lista apresentada.
- Toque na receita ou na função pretendida.
- Toque em "INÍCIO" para ativar a cozedura.

#### ALTERAR AS DEFINIÇÕES

No ecrã Favoritos, pode adicionar uma imagem ou um nome ao favorito, personalizando-o de acordo com as suas preferências.

- Selecione a função que pretende alterar.
- Toque em "EDITAR".
- Selecione o atributo que pretende alterar.
- Toque em "PRÓXIMO": O visor apresentará os novos atributos.
- Toque em "GUARDAR" para confirmar as suas alterações.

No ecrã de favoritos, pode também eliminar funções guardadas:

- toque em ♥ na função.
- Toque em "REMOVER".

Pode também ajustar a hora quando são apresentadas as várias refeições:

- Prima @ .
- Selecione E "Preferências".
- Selecione "Horas e datas".
- Toque em "As suas horas de refeição".
- Percorra a lista e toque na hora correspondente.
- Toque na respetiva refeição para alterá-la.

Será possível combinar um intervalo de tempo apenas com uma refeição.

### **10. FERRAMENTAS**

Prima <sup>©</sup> para abrir o menu "Ferramentas" a qualquer altura. Este menu permite-lhe escolher de entre várias opções e também alterar as definições ou preferências do seu produto ou do visor.

### REMOTO ATIVADO

Para permitir a utilização da aplicação 6<sup>th</sup> Sense Live da Whirlpool.

### TEMPORIZADOR DE COZINHA

Esta função pode ser ativada aquando da utilização de uma função de cozedura ou, de forma independente, para controlar o tempo. Uma vez iniciado, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si. Uma vez ativado o temporizador, poderá também selecionar e ativar uma função.

O temporizador continuará a contagem decrescente no canto superior direito do ecrã.

Para recuperar ou alterar o temporizador de cozinha:

- Prima 💣 .
- Toque em 💿 .

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro e esta informação será apresentada no visor.

- Toque em "DISPENSAR" para cancelar o temporizador ou definir uma nova duração do temporizador.
- Toque em "DEF. TEMPOR. NOVO" para definir novamente o temporizador.

### 

Para acender ou apagar a luz do forno.

### LIMPEZA AUTOMÁTICA

#### Ative a função "Limpeza automática" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno.

Recomendamos que não abra a porta do forno durante o ciclo de limpeza de modo a evitar a perda de vapor de água que poderá impactar negativamente o resultado final da limpeza.

- Retire os acessórios do forno antes de ativar esta função.
- Quando o forno está frio, verta 200 ml de água potável no fundo do forno.
- Toque em "INÍCIO" para ativar a função de limpeza.

Uma vez selecionado o ciclo, poderá diferir o início da limpeza automática. Toque em "ATRASO" para definir o tempo de terminação, conforme indicado na secção relevante.

### ORENAR

A função de drenagem permite que a água seja escoada de forma a evitar que fique estagnada no depósito. Para uma utilização otimizada do aparelho, é recomendável efetuar a drenagem sempre que o forno tenha sido utilizado com um ciclo de vapor.



Uma vez selecionada a função "Drain" (Drenagem), siga as ações indicadas: Abra a porta e coloque um recipiente grande por baixo do bico de drenagem localizado na parte inferior direita do painel. Uma vez iniciada a

drenagem, mantenha o recipiente em posição até que a drenagem esteja concluída. A duração média da drenagem de carga completa é de cerca de três minutos.

Se necessário, é possível parar o processo de drenagem premindo o botão "PAUSE" (Parar) no visor (por exemplo, em caso de o jarro ficar cheio a meio do processo de drenagem).

O jarro deve ter capacidade para, pelo menos, 2 litros. Lembre-se: para garantir que a água está fria, não é possível efetuar esta operação até que tenham passado 4 horas desde o último ciclo (ou desde a última vez que o produto foi ligado). Durante este tempo de espera, o visor irá apresentar a mensagem "A ÁGUA ESTÁ DEMASIADO QUENTE": AGUARDE ATÉ QUE A TEMPERATURA DESÇA".

Importante: Se o depósito não for esvaziado regularmente, após alguns dias desde o último reabastecimento, o aparelho pedirá para o fazer apresentando a mensagem <É NECESSÁRIO EFETUAR UM CICLO DE DRENAGEM>: não poderá ignorar esta solicitação e apenas poderá continuar a utilizar o aparelho normalmente após ter efetuado a drenagem.

## DESCALCIFICAR

Esta função especial, ativada em intervalos regulares, permite-lhe manter o circuito do depósito e do vapor nas melhores condições.

Será apresentada a mensagem <CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO NECESSÁRIO> no visor, alertando-o para a necessidade de efetuar esta operação regularmente.

À necessidade de descalcificação depende do número de ciclos de cozedura a vapor efetuados ou das horas de trabalho do fervedor decorridas desde o último ciclo de descalcificação (consulte a tabela abaixo).

A MENSAGEM "DESCALCIFICAR" é apresentada após	O QUE FAZER
15 ciclos de cozedura a vapor	Descalcificação
22 horas de cozedura a vapor	recomendada
20 ciclos de cozedura a vapor	Não é possível executar um
30 horas de cozedura a vapor	ciclo de vapor até que um ciclo de descalcificação seja efetuado

O procedimento de descalcificação também pode ser efetuado sempre que o utilizador pretender obter uma limpeza mais profunda do depósito e do circuito interno de vapor.

#### A duração média da função completa é de cerca de 180 minutos. Uma vez iniciada a função, siga todos os passos indicados no visor.

Lembre-se: a função pode ser interrompida a qualquer momento, contudo, caso seja cancelada, será necessário repetir todo o ciclo de descalcificação desde o início.

#### » A DRENAR (até 3 min.)

Quando o visor apresentar a mensagem <COLOQUE UM RECIPIENTE SOB O ORIFÍCIO DE DRENAGEM DE ÁGUA>, prossiga com a operação de drenagem conforme descrito no parágrafo "Drenagem" dedicado. Se o depósito não contiver água, o aparelho passará automaticamente para a FASE 1 de 8.

Lembre-se: para garantir que a água está fria, não é possível efetuar esta operação até que tenham passado 4 horas desde o último ciclo (ou desde a última vez que o produto foi ligado). Durante este tempo de espera, o visor irá apresentar a mensagem "A ÁGUA ESTÁ DEMASIADO QUENTE": AGUARDE ATÉ QUE A TEMPERATURA DESÇA".

O jarro deve ter capacidade para, pelo menos, 2 litros.

#### » FASE 1 DE 8: DESCALCIFICAR (~120 MIN.)

Quando o visor apresentar uma mensagem solicitando-lhe que prepare a solução descalcificante, adicione 3 saquetas (o correspondente a 75 g) do produto descalcificante específico para fornos WPRO em 1,7 litros de água potável à temperatura ambiente.



Uma vez despejada a solução de descalcificação dentro da gaveta, prima **START** para iniciar o processo de descalcificação.

As fases de descalcificação não requerem que o utilizador supervisione o aparelho pessoalmente. Após a conclusão de cada fase, é emitido um sinal sonoro e o visor apresenta instruções para prosseguir com a próxima fase.

#### » FASE 2 DE 8: A DRENAR (até 3 min.)

Quando o visor apresentar a mensagem <COLOQUE UM RECIPIENTE SOB O ORIFÍCIO DE DRENAGEM DE ÁGUA>, prossiga com a operação de drenagem conforme descrito no parágrafo "Drenagem" dedicado.

#### » FASE 3 DE 8: ENXAGUAR (~20 min.)

Para limpar o depósito e o circuito de vapor, é necessário realizar um ciclo de enxaguamento.

Quando o visor apresentar a mensagem <ENCHER O DEPÓSITO>, deite água potável na gaveta, até o visor apresentar a mensagem <DEPÓSITO CHEIO> e, de seguida, prima START para inciar o primeiro enxaguamento. FASE 4 DE 8: A DRENAR (até 3 min.)

- » FASE 5 DE 8: ENXAGUAR (~20 min.)
- » FASE 6 DE 8: A DRENAR (até 3 min.)
- » FASE 7 DE 8: ENXAGUAR (~20 min.)
- » FASE 8 DE 8: A DRENAR (até 3 min.)

Após a última operação de drenagem, prima CLOSE para concluir a descalcificação.

# Quando o procedimento de descalcificação estiver concluído, será possível utilizar todas as funções a vapor.

\*Recomendamos a utilização do produto descalcificante WPRO profissional para a manutenção do seu forno de forma a obter o melhor desempenho da função de vapor do seu forno. Siga as instruções de utilização contidas na embalagem. Para encomendas e informações, contacte o nosso serviço pós-venda ou consulte *www.whirlpool.eu* 

A Whirlpool não será responsável por quaisquer danos causados pela utilização de outros produtos de limpeza disponíveis no mercado.

## 

Toque no ícone para silenciar ou não silenciar todos os sons e alarmes.

## BLOQUEIO DE TECLAS

O "Bloqueio de teclas" permite-lhe bloquear os botões no touchpad, para que os mesmos não possam ser premidos inadvertidamente.

Para ativar o bloqueio:

🚽 Toque no ícone 🗿 .

Para desativar o bloqueio:

- Toque no visor.
- Deslize o dedo para cima na mensagem exibida.

### MAIS MODOS

Para selecionar o modo Sabath e aceder à Gestão de Energia.

#### PREFERÊNCIAS

Para alterar várias definições do forno.



Para alterar definições ou configurar uma nova rede doméstica.



Para desativar o "Modo de demonstração loja", repor o produto e obter informação adicional acerca do mesmo.

### TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)/ NÍVEL DO GRELHADOR	DURAÇÃO (Min.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
		Sim	170	30 - 50	2
Bolos levedados / Pães-de-ló		Sim	160	30 - 50	2
		Sim	160	30 - 50	4 1 3
Bolos recheados (cheesecake, strudel,		Sim	160 – 200	30 - 85	3
tarte de maçã)		Sim	160 – 200	35 - 90	4 1 1
		Sim	150	20 - 40	3
		Sim	140	30 - 50	4
Cookies / Biscoltos		Sim	140	30 - 50	
		Sim	135	40 - 60	
		Sim	170	20 - 40	3
		Sim	150	30 - 50	4
Bolos pequenos / queques		Sim	150	30 - 50	4 1 r
		Sim	150	40 - 60	5 3 1 r
		Sim	180 - 200	30 - 40	3
Massa choux		Sim	180 - 190	35 - 45	
		Sim	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1 
		Sim	90	110 - 150	3
Merengue		Sim	90	130 - 150	
		Sim	90	140 - 160 *	5 3 1 
		Sim	190 - 250	15 - 50	2
PIZZA / Pao / Focaccia		Sim	190 - 230	20 - 50	
Pizza (massa fina, massa grossa, focaccia)		Sim	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1 
		Sim	250	10 - 15	3
Pizza congelada		Sim	250	10 - 20	
		Sim	220 - 240	15 - 30	
		Sim	180 - 190	45 - 55	3
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 190	45 - 60	4 1 
		Sim	180 - 190	45 - 70 *	
		Sim	190 - 200	20 - 30	3
Vols-au-vent / Salgadinhos de massa folhada		Sim	180 - 190	20 - 40	
		Sim	180 - 190	20 - 40 *	
		*		) XL	ter
FUNÇÕES Convencional Ar forçad	do Cozed conv	lura por Grill ecção	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4 Ar Forçado Eco



PT

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)/ NÍVEL DO GRELHADOR	DURAÇÃO (Min.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Lasanha / Flans / Massa ao forno / Cannelloni		Sim	190 - 200	45 - 65	3
Borrego / vitela / vaca / porco 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	3
Lombo assado estaladiço 2 kg	) XL	-	170	110 - 150	2
Frango / coelho / pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	3
Peru / ganso 3 kg		Sim	190 - 200	80 - 130	2
Peixe no forno / em papelote (filetes, inteiro)		Sim	180 - 200	40 - 60	3
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)	450 850	Sim	180 - 200	50 - 60	2
Pão torrado	$\overline{}$	-	3 (alto)	3 - 6	5
Filetes / postas de peixe	~~	-	2 (médio)	20 - 30 **	
Salsichas / Espetadas / Costeletas / Hambúrgueres	~~~	-	2 - 3 (médio-alto)	15 - 30 **	5.4 e <u>1</u>
Frango assado 1 - 1,3 kg	**	-	2 (médio)	55 - 70 ***	
Perna de borrego / pernis	**	-	2 (médio)	60 - 90 ***	3
Batatas assadas	**	-	2 (médio)	35 - 55 ***	3
Gratinado de legumes	*	-	3 (alto)	10 - 25	3
Biscoitos	Biscoitos	Sim	135	50 - 70	
Tarte	Tarte	Sim	170	50 - 70	5 4 3 1 
Pizza redonda	Pizza redonda	Sim	210	40 - 60	5 4 2 1 <b>J</b> J
<b>Refeição completa:</b> Tarte de frutas (nível 5) / lasanha (nível 3) / carne (nível 1)		Sim	190	40 - 120 *	
<b>Refeição completa:</b> Tarte de frutas (nível 5) / legumes assados (nível 4) / lasanha (nível 2) / fatias de carne (nível 1)	Menu	Sim	190	40 - 120	5 4 2 1 
Lasanha e Carne		Sim	200	50 - 100 *	
Carne e Batatas		Sim	200	45 - 100 *	
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50 *	
Peças de carne recheadas	e	-	200	80 - 120 *	3
<b>Cortes de carne</b> (coelho, frango, borrego)	e	-	200	50 - 100 *	3

\* Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um. \*\* Vire o alimento a meio da cozedura. \*\*\* Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).



#### VAPOR PURO

Receita	Preaquecimento	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min)	Nível e acessórios
Legumes frescos (Inteiros)	-	100	30 - 80	2 1 <u>\*. *. */</u>
Legumes frescos (Pedaços)	-	100	15 - 40	2 1 <u>\*. *. *1</u>
Legumes congelados	-	100	20 - 40	2 1 <u>\*. *. *1</u>
Peixe inteiro	-	90	40 - 50	2 1 <u>\*. *. *1</u> ~
Filetes de peixe	-	90	20 - 30	2 1 <u>\s.s.s</u> /
Filetes de frango	-	100	15 - 50	2 1 <u>\s.s.s</u> /
Ovos	-	100	10 - 30	2 1 <u>\*. *. */</u>
Fruta (Inteira)	-	100	15 - 45	2 1 <u>\*. *. *1</u>
Fruta (Pedaços)	-	100	10 - 30	2 1 <u>\s.s.s</u> rr



D

AR FORÇADO + VAPOR					
Receita	Nível de vapor	Preaquecimento	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min)	Nível e acessórios
	BAIXO	-	140 - 150	35 - 55	3
Biscoitos / Cookies	BAIXO	-	140	30 - 50	
	BAIXO	-	140	40 - 60	5 3 1 r ~r
	BAIXO	-	160 - 170	30 - 40	3
Bolos pequenos / queques	BAIXO	-	150	30 - 50	
	BAIXO	-	150	40 - 60	5 3 1 r
Bolos com levedura	BAIXO	-	170 - 180	40 - 60	2
Pães de ló	BAIXO	-	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	BAIXO	-	200 - 220	20 - 40	3
Pão de forma	BAIXO	-	170 -180	70 - 100	3
Pão pequeno	BAIXO	-	200 - 220	30 - 50	3
Baguetes	BAIXO	-	200 - 220	30 - 50	3
Batatas assadas	MÉDIO	-	200 - 220	50 - 70	3
Vitela / Vaca / Porco 1 kg	MÉDIO	-	180 - 200	60 - 100	3
Vitela / Vaca / Porco (pedaços)	MÉDIO	-	160 - 180	60-80	3
Rosbife mal passado 1 kg	MÉDIO	-	200 - 220	40 - 50	3
Rosbife mal passado 2 kg	MÉDIO	-	200	55 - 65	3
Perna de borrego	MÉDIO	-	180 - 200	65 - 75	3
Chispe guisado	MÉDIO	-	160 - 180	85 - 100	3
Frango / galinha-d´angola / pato 1 - 1,5 kg	MÉDIO	-	200 - 220	50 - 70	3
Frango / galinha-d´angola / pato (pedaços)	MÉDIO	-	200 - 220	55 - 65	3
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)	MÉDIO	_	180 - 200	25 - 40	3
Filete de peixe	ALTO	-	180 - 200	15 - 30	3

#### COMO EFETUAR A LEITURA DAS TABELAS DE COZEDURA

Lista de tabelas: as receitas, se for necessário preaquecimento, temperatura (°C), nível do grelhador, tempo de cozedura (minutos), acessórios e nível sugeridos para a cozedura. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o preaquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar os valores mais baixos recomendados e, se o alimento não ficar bem cozinhado, aumente progressivamente para valores mais altos. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros de forno metálicos e de cor escura. Poderá utilizar igualmente caçarolas e acessórios em pirex ou em cerâmica, mas lembre-se de que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores. Para obter os melhores resultados, siga as recomendações indicadas na tabela de cozedura relativamente à seleção dos acessórios (fornecidos) a colocar nos diferentes níveis.



# **G TABELA DE COZEDURA**

Receita			Quantidade sugerida	Virar (do tempo de cozedura)	Nível e ac	essórios
Guisados/Massa		500 - 3000 g	-	2 <u>٦.ศ. ค.</u> ศ	1	
cozida	Lasanha congelada		500 - 3000 g	-	2 ૧ <u>૨.૨.૨</u>	1
	Arroz 🕅	Arroz branco	100 - 500 g	-	2 <u>٦<u>२. २.२</u>Г</u>	1
		Arroz integral	100 - 500 g	-	2 <u>1.ee.e</u> /	1
		Arroz integral	100 - 500 g	-	2 <b>1</b> <u>8.8.2</u> 1	1
Arroz e Cereais		Quinoa	100 - 300 g	-	2 •••••••	
	Sementes e cereais 阶	Milhete	100 - 300 g	-	3	
		Cevada	100 - 300 g	-	3	
		Espelta	100 - 300 g	-	3	
Carne	Carne de vaca	Rosbife	600 - 2000 g	—	3	••••••
		Hambúrguer	1,5 - 3 cm	3/5	5 •••••••	
	Lombo de porco	Lombo de porco	600 - 2500 g	—	3	
		Costeletas de porco	500 - 2000 g	2/3	5 ••••••	1 <u>}</u>
	Frango assado	Inteiro	600 - 3000 g	-	2	
		Filete/Peito	1 - 5 cm	2/3	5	
	Pratos de carne	Kebab	uma grelha	1/2	2	1 1
		Salsichas e wurstel	1,5 - 4 cm	2/3	5 •••••••	
		Filetes de frango	1 - 5 cm	-	2 ••••••	
	رین Came ao vapor	Filetes peru	1 - 5 cm	-	2	

ACESSÓRIOS

ħ...../

Grelha metálica

**مبیبی** Tabuleiro de assar ou

forma de bolos

na grelha

Tabuleiro coletor/ tabuleiro para bolos ou tabuleiro para assar na grelha

1

Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar

Tabuleiro coletor com 500 ml de água

 $\sum$ 

Whirlpool

Receita			Quantidade sugerida	Virar (do tempo de cozedura)	Nível e acessórios	
Eilatos o hifos assados		Filetes/postas de peixe	0,5 - 2,5 cm	—	5 	
	rifetes e blies assautos	Filetes congelados	0,5 - 2,5 cm	—	4	
	Filetes e bifes ao vapor 🖒	Filetes/postas de peixe	0,5 - 2,5 cm	—	3 2 ••••••	
		Filetes congelados	0,5 - 2,5 cm	—	3 <u>2</u>	
		Escalopes	um tabuleiro	—	4	
	Marisco grelhado	Mexilhão	um tabuleiro	-	4	
		Camarões	um tabuleiro	-	4 3 ••••••	
Peixe e marisco		Gambas	um tabuleiro	-	4 <u>3</u>	
		Vieiras gratinadas	um tabuleiro		2 1 <u>Te.e.ef</u>	
	Marisco ao vapor 🔊	Mexilhão	um tabuleiro	-	2 1 <u>Ve.e.es</u>	
		Camarões	um tabuleiro	-	2 1 <u>\&amp;. \$. \$</u>	
		Gambas	um tabuleiro	-	2 1 <u>læ.æ.æ<b>r</b></u>	
		Lula	100 - 500 g	-	2 1 <u>\s.s.s</u>	
		Polvo	500 - 2000 g	-	2 1 <u>here</u>	
	Legumes assados	Batatas	500 - 1500 g		3	
		Legumes recheados	100 - 500 g cada	-	3	
		Outros legumes	500 - 1500 g	—	3	
	Legumes gratinados	Batatas	um tabuleiro	-	3 <b>~</b>	
		Tomates	um tabuleiro	-	3 ¬	
		Pimentos	um tabuleiro	-	3 ••••••	
		Brócolos	um tabuleiro	-	3 •	
Legumes		Couve-flor	um tabuleiro	-	3 <b>~</b>	
		Outros	um tabuleiro	-	3 ••••••	
	Legumes frescos ao vapor 🕅	Batatas inteiras	50 - 500 g *	—	2 1 <u>Teren</u>	
		Batatas pequenas / pedaços	100 - 300 g *	-	2 1 <u>Ne.e.e</u> r	
		Ervilhas	200 - 2500 g	—	2 1 <u>Ve.e.ef</u>	
		Brócolos	200 - 3000 g		2 1 <u>Te.e.ef</u>	
		Couve-flor	200 - 3000 g		2 1 <u>مجمع</u> م	
	Vegetais congelados ao vapor 🖒	Ervilhas	200 - 3000 g	-	2 1 <u>\&amp;. &amp;. &amp;</u>	

ΡΤ

	Receita	Quantidade sugerida	Virar (do tempo de cozedura)	Nível e acessórios
	Pão de ló em forma	500 - 1200 g	-	2 ••••••
	Biscoitos	200 - 600 g	—	3
	Croissants	um tabuleiro *	—	3
Bolos e bolinhos	Massa choux	um tabuleiro *	-	3
	Tarte em forma	400 - 1600 g	-	3 ••••••
	Strudel	400 - 1600 g	-	3
	Tarte recheada com fruta	500 - 2000 g	-	2 ¶
Bolos salgados	-	800 - 1200 g	-	2 5
	Rolls 🕎	60 - 150 g cada	—	3
D."	Pão de forma 🕅	400 - 600 g cada	-	2 ¶
Рао	Pão grande 🖒	700 - 2000 g	-	2 r
	Baguetes 🖒	200 - 300 cada	-	3
	Fina	redondo - tabuleiro *	-	2 r
	Grossa	redondo - tabuleiro *	-	2
Pizza	Congelado	1 - 4 fatias *	-	$\begin{array}{c} 2 \\ 4 \\ 5 \\ 3 \\ 5 \\ 3 \\ 2 \\ 3 \\ 3 \\ 3 \\ 3 \\ 3 \\ 3 \\ 3 \\ 3$
Fruta ao vapor	Inteiro	100 - 500 g	-	2 1 <b>1</b> <u>२.०.०</u>
	Pedaços	-	-	2 1 <u><b>\</b>@.@.@f</u> <u></u>





## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza. Não utilize produtos de limpeza ao vapor. Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho. Use luvas de proteção. O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

se tenha formado em resultado da cozedura de alimentos com um elevado teor de água, deixe o

com um pano ou uma esponja.

internas do forno.

adequado.

limpeza.

ACESSÓRIOS

forno arrefecer completamente e, depois, limpe-o

Ative a função "Limpeza automática" para obter

os melhores resultados de limpeza das superfícies

Limpe o vidro da porta com um detergente líquido

A porta do forno pode ser removida para facilitar a

solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos

Os resíduos de alimentos podem ser retirados com

com luvas de forno, caso ainda estejam quentes.

Após a utilização, cologue os acessórios numa

uma esponja ou escova de limpeza.

cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

#### SUPERFÍCIES EXTERIORES

• Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido.

Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.

 Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe-as imediatamente com um pano de microfibra húmido.

#### SUPERFÍCIES INTERIORES

 Depois de cada utilização, deixe o forno arrefecer e, depois, limpe-o, preferencialmente enquanto ainda está morno, para remover quaisquer depósitos ou manchas causadas por restos de alimentos. Para secar qualquer condensação que

- 1. Desligue o forno da corrente elétrica.
- 2. Remova as guias de nível.
- 3. Remova a cobertura da lâmpada.
- 4. Substitua a lâmpada.
- 5. Volte a colocar a cobertura da lâmpada, empurrando-a contra a parede para que encaixe corretamente.
- 6. Reponha as guias de nível.
- 7. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.



**REMOVER E REPOR A PORTA** 

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



 Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.



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

no nosso Serviço Pós-Venda. Quando utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie com as mãos nuas, uma vez que as suas impressões digitais podem provocar danos. Não utilize o forno até que a

Whirlpool

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

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



## FAQs WiFi

#### Que protocolos de WiFi são suportados?

O adaptador WiFi instalado suporta WiFi b/g/n nos países europeus.

# Que definições é necessário configurar no software do router?

São necessárias as seguintes definições do router: 2,4 GHz ativados, WiFi b/g/n, DHCP e NAT ativados.

#### Que versão de WPS é suportada?

WPS 2.0 ou superior. Verifique a documentação do router.

# Há diferenças entre a utilização de um smartphone (ou tablet) com Android ou iOS?

Pode usar o sistema operativo que entender; não há qualquer diferença.

# Posso usar a partilha de ligação móvel 3G em vez de um router?

Sim, mas os serviços em cloud estão concebidos para dispositivos permanentemente ligados.

#### Como posso verificar se a minha ligação à Internet doméstica está a funcionar e se a funcionalidade sem fios está ativada?

Pode procurar a sua rede no seu dispositivo inteligente. Antes de o tentar, desative quaisquer outras ligações de dados.

# Como posso verificar se o aparelho está ligado à minha rede sem fios doméstica?

Aceda à configuração do seu router (ver manual do router) e verifique se o endereço MAC do aparelho aparece na página de dispositivos sem fios ligados.

#### Onde posso encontrar o endereço MAC do aparelho?

Prima @ e, em seguida, toque em SWi-Fi ou procure no seu aparelho: existe uma etiqueta com os endereços SAID e MAC. O endereço MAC consiste numa combinação de números e letras começada por "88:e7".

# Como posso verificar se a funcionalidade sem fios do aparelho está ativada?

Use o seu dispositivo inteligente e a aplicação 6<sup>th</sup> Sense Live para verificar se a rede do aparelho se encontra visível e ligada à nuvem.

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



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

#### A versão WIFI não se encontra disponível na Rússia

# Há algo que possa impedir o sinal de chegar ao aparelho?

Verifique se os dispositivos ligados não estão a usar toda a largura de banda disponível.

Certifique-se de que os seus dispositivos compatíveis com WiFi não ultrapassam o número máximo permitido pelo router.

#### A que distância do forno deve estar o router?

Normalmente, o sinal WiFi é suficientemente forte para cobrir várias divisões, mas isso depende muito do material de que são feitas as paredes. Pode verificar a força do sinal colocando o seu dispositivo inteligente junto ao aparelho.

# O que posso fazer se a minha ligação sem fios não alcança o aparelho?

Pode usar dispositivos específicos para ampliar a cobertura da sua rede WiFi doméstica, tais como pontos de acesso, repetidores WiFi e pontes de linhas de alimentação (não fornecidos com o aparelho).

# Como posso encontrar o nome e a palavra-passe da minha rede sem fios?

Consulte a documentação do router. Há habitualmente um autocolante no router, que apresenta a informação de que necessita para aceder à página de configuração do dispositivo, utilizando um dispositivo ligado.

# O que posso fazer se o meu router estiver a usar o canal WiFi da vizinhança?

Force o router a usar o seu canal WiFi doméstico.

O que devo fazer se ኛ aparecer no visor ou se o forno não conseguir estabelecer uma ligação estável ao meu router doméstico?

O aparelho pode ter estabelecido com sucesso uma ligação ao router, mas não ser capaz de aceder à Internet. Para ligar o aparelho à Internet, terá de verificar as definições do router e/ou da operadora.

Definições do router: o NAT tem de estar ligado, a firewall e o DHCP têm de estar corretamente configurados. Encriptação da palavra-passe suportada: WEP, WPA, WPA2. Para experimentar outro tipo de encriptação, consulte o manual do router.



Definições da operadora: se o seu fornecedor de serviços de Internet tiver fixado o número de endereços MAC com permissão de ligação à Internet, poderá não ter possibilidade de ligar o seu aparelho à cloud. O endereço MAC de um dispositivo é o seu identificador único. Pergunte ao seu fornecedor de serviços de Internet como ligar outros dispositivos, que não computadores, à Internet.

# Como posso verificar se os dados estão a ser transmitidos?

Após a configuração da rede, desligue a alimentação, aguarde 20 segundos e, depois, ligue o forno: Verifique se a aplicação exibe o estado UI do aparelho.

Algumas definições levam vários segundos para aparecerem na aplicação.

## **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**

#### Como posso alterar a minha conta Whirlpool, mas manter as minhas aplicações ligadas?

Pode criar uma conta nova, mas lembre-se de eliminar as suas aplicações da sua conta antiga antes de as mover para a nova.

#### Mudei de router - o que preciso de fazer?

Pode manter as mesmas definições (nome de rede e palavra-passe) ou eliminar as definições anteriores da aplicação e configurar novamente as definições.

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra.	Falha do forno.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F". Prima 🌮 , toque em 國 e depois selecione "Reposição das Definições de fábrica". Todas as definições guardadas serão apagadas.
Houve uma falha de eletricidade.	Regulação da potência incorreta.	Certifique-se de que a sua rede doméstica possui uma potência de, pelo menos, 3 kW. Se não for o caso, reduza a potência para 13 amperes. Para alterar, prima <sup>®</sup> , selecione <sup>®</sup> "Mais Modos" e, depois, selecione "Gestão de Energia".
O forno não aquece.	O modo de demonstração está ativo.	Prima 💣 , toque em 📵 "Info" e, em seguida, selecione "Modo de demonstração loja" para sair.
O ኛ ícone é exibido no visor.	O router de Wi-Fi está desligado. As propriedades de configuração do router foram alteradas. A ligação sem fios não alcança o aparelho. O forno não consegue fazer uma ligação estável à rede doméstica. A conetividade não é suportada.	Verifique se o router de Wi-Fi está ligado à Internet. Verifique se força do sinal Wi-Fi nas proximidades do aparelho é boa. Tente reiniciar o router. Consulte o parágrafo "FAQ Wi-Fi" Se as propriedades da sua rede wireless doméstica forem alteradas, efetue o emparelhamento com a rede: prima <sup>©</sup> , toque em 📓 "Wi-Fi" e, em seguida, selecione "Ligar à rede".
A conetividade não é suportada.	A ativação remota não é permitida no seu país.	Verifique antes da aquisição se o seu país permite o controlo remoto para de aparelhos eletrónicos.
O vapor sai da gaveta durante a cozedura.	O depósito de água tem um nível baixo.	Adicione um copo de água potável.



#### As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- visitando o nosso website docs.whirlpool.eu
- Utilizando o código QR
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



Whirlpoo
### Oversigtsvejledning



#### TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL

**PRODUKT** Registrer venligst dit produkt på

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

## PRODUKTBESKRIVELSE



- Betjeningspanel
- Ventilator

Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet

tages i brug.

- 3. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
- 4. Skinner niveauet vises på ovnens forside)
- 5. Låge

1.

2.

- 6. Vandskuffe
- 7. Øverste varmelegeme/grill
- 8. Lampe
- 9. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
- 10. Nederste varmelegeme (ikke synligt)

### **BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET**



#### 1. ON / OFF

Til at tænde og slukke for ovnen.

#### 2. HOME

Bruges til at opnå hurtigere adgang til hovedmenuen.

#### 3. FAVORIT

Bruges til at få adgang til listen over dine favoritfunktioner.

#### 4. DISPLAY 5. REDSKABER

Bruges til at vælge mellem forskellige muligheder samt til at ændre ovnens indstillinger og præferencer.

#### 6. FJERNBETJENING

Bruges til at aktivere brug af 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool app'en.

#### 7. ANNULLER

Bruges til at stoppe enhver ovnfunktion bortset fra Ur, Minutur og Kontrollås.



## <u>TILBEHØR</u>

#### RIST



Bruges til at tilberede mad eller som støtte til pander, kageforme og andet ovnfast kogegrej



<u>ا∻. ∻. ∻</u>[

Den gør det nemmere for dampen at cirkulere, som bidrager til at tilberede retten på en jævn måde. Anbring dryppebakken i rillen herunder, så kødsaften opsamles.\*\*

## DRYPBAKKE



Bruges som et ovnfast fad til at tilberede kød, fisk, grøntsager, focaccia etc., eller til at anbringe under risten for at opsamle safter.

## BAGEPLADE



Bruges til at tilberede brød og tærter, men også flæskesteg, fisk i fad, etc.

## **GLIDESKINNER** \*



Gør det lettere at indsætte eller udtage tilbehør.

\* Kun disponibel på visse modeller

\*\* Brug kun til funktionen DAMPKOGNING

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

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

## ISÆTNING AF RIST OG ANDET TILBEHØR

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

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

## AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

- For at tage skinnerne ud, skal man løfte dem op og derefter forsigtigt trække den nederste del ud af lejet: Nu kan du tage skinnerne ud.
- For at isætte skinnerne igen, skal man først sætte dem i det øverste leje. Skub dem ind i ovnrummet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på plads i det nederste leje.

## MONTERING AF GLIDESKINNER

(AFHÆNGIGT AF MODEL)

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

Fastgør glideskinnens øverste klips til skinnen, og skub den så langt, den kan komme. Sænk den anden klemme, og skub den på plads. Tryk det nedre afsnit af klipsen hårdt mod skinnen, for at sikre den. Sørg for, at glideskinnerne kan bevæges frit. Gentag disse trin på den anden skinne på det samme niveau.



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

## TILBEREDNINGSFUNKTIONER

## MANUELLE FUNKTIONER

- HURTIG FORVARMNING
   Til hurtig forvarmning af ovnen.
- OVER/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.

• GRILL

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

TURBO GRILL

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

VARMLUFT

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Denne funktion kan anvendes til tilberedning af forskellige retter, uden at lugten overføres fra den ene til den anden.

## COOK 4 FUNKTIONER

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på fire niveauer. Denne funktion kan anvendes til at bage småkager , tærter, runde pizzaer (også frosne) og til at tilberede et fuldt måltid. Følg tilberedningstabellen, for at få de bedste resultater.

## • VARMLUFTSBAGNING

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

• DAMP

## » REN DAMP

Til tilberedning af naturlige og sunde retter vha. damp, så fødevarernes naturlige næringsværdi bevares. Denne funktion er specielt egnet til at tilberede grøntsager, fisk og frugt, og også til blanchering. Med mindre andet er anført, skal enhver emballage og beskyttende folie fjernes, før maden sættes i ovnen.

### » VARMLUFT + DAMP

Kombinerer dampens egenskaber med varmluftens. Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede dejlige sprøde og brunede, men samtidige møre og saftige retter. Vi anbefaler, at man vælger et HØJT dampniveau til tilberedning af fisk, MIDDEL til kød og LAVT til brød og desserter, for at opnå de bedste resultater.

## SPECIALFUNKTIONER

#### » OPTØNING

Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.

» HOLD VARM

Til at holde netop tilberedt mad varm og sprød.

### » HÆVNING

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

### » FÆRDIGRETTER

Til tilberedning af færdigretter, opbevaret ved stuetemperatur eller i køleskabet (biskuitter, kageblanding, muffins, pastaretter og produkter af brødtypen). Funktionen tilbereder alle retterne hurtigt og blidt og kan også anvendes til genopvarmning af allerede tilberedte retter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Følg anvisningerne på emballagen.

## » MAXI COOKING

Til tilberedning af store kødstykker (mere end 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.

» ØKO-VARMLUFT

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

## FROSSENT BAG

Funktionen vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningstype for 5 forskellige kategorier af frosne færdigretter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

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

Disse tillader en fuldautomatisk tilberedning af alle fødevaretyper. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.

Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.



## BRUG AF BERØRINGSSKÆRMEN



## For at markere eller bekræfte:

Bank let på skærmen, for at markere den ønskede værdi eller emne i menuen.





For at gennemse en menu eller en liste: Stryg ganske enkelt din finger hen over skærmen,

for at gennemse posterne eller værdierne.



## FØRSTEGANGSBRUG

# Det er nødvendigt, at konfigurere produktet første gang, man tænder for apparatet.

Indstillingerne kan ændres på et senere tidspunkt, ved at trykke på **ø**, for at tage adgang til menuen "Redskaber".

## 1. VÆLG SPROG

Det er nødvendigt, at indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet.

- Stryg hen over skærmen, for at gennemse listen over disponible sprog.
- Bank let på det ønskede sprog.

Banker man let på  $\checkmark$  , vil man vende tilbage til det foregående skærmbillede.

## 2. VÆLG INDSTILLINGSTILSTAND

Når du har valgt sproget, vil skærmen anmode dig om at vælge mellem "FORRETNINGSDEMO" (nyttig for forhandlere til demonstrationsformål) eller at fortsætte ved at banke let på "NÆSTE".

## 3. OPSÆTNING AF WIFI

Funktionen 6<sup>th</sup> Sense Live giver dig mulighed for at fjernbetjene ovnen fra en bærbar enhed. Det er nødvendigt, at fuldføre tilslutningsprocessen før man er i stand til at aktivere fjernbetjeningen af apparatet.

## For at bekræfte en indstilling eller forsætte til det næste skærmbillede:

Bank let på "INDSTIL" eller "NÆSTE".



For at vende tilbage til det foregående skærmbillede: Bank let på ≮ .



Denne proces er nødvendig for at registrere apparatet og slutte det til dit hjemmenetværk.

 Bank let på "OPSÆTNING NU" for at fortsætte med opsættelsen af forbindelsen.

Som alternativ kan man banke let på "OVERSPRING" for at forbinde produktet på et senere tidspunkt.

## KONFIGURATION AF FORBINDELSEN

Brug af denne funktion kræver: En smartphone eller tablet og en trådløs router med forbindelse til Internettet. Brug din smart enhed til at kontroller signalstyrken af hjemmets trådløse netværk i apparatets nærhed.

Minimumskrav.

Smart enhed: Android med en 1280x720 (eller større) skærmopløsning eller iOS.

Se kompatibiliteten med Android eller iOS versionerne på app store.

Trådløs router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

### 1. Download app'en 6<sup>th</sup> Sense Live

Det første trin i tilslutning af dit apparat er at downloade app'en på din mobile enhed. App'en 6<sup>th</sup> Sense Live vil guide dig gennem alle de her oplistede trin. Du kan downloade app'en 6<sup>th</sup> Sense Live fra App Store eller Google Play Store.



## 2. Opret en konto

Hvis du ikke allerede har oprettet en konto, skal du gøre det nu. Dette giver dig mulighed for at dine apparater kan samarbejde og for at du kan se og betjene dem ude fra.

## 3. Registrér dit apparat

Følg anvisningerne i app'en for at registrere dit apparat. Du har behov for et SAID-nummer (Smart Appliance IDentifier) for at fuldføre registreringsprocessen. Denne unikke kode står på produktets påsatte identifikationsskilt.

### 4. Opret forbindelsen til WiFi

Følg opsætningsproceduren "Scan og forbind" (scan-to-connect). App'en vil guide dig gennem proceduren omkring tilslutning af dit apparat til hjemmets trådløse netværk.

Hvis din router understøtter WPS 2.0 (eller senere), skal du vælge "MANUEL" og herefter banke let på "Opsætning af WPS": Tryk på knappen WPS på din trådløse router, for at skabe forbindelse mellem de to produkter.

#### Om nødvendigt kan du også forbinde produktet manuelt ved hjælp af funktionen "Søg efter netværk".

SAID-koden anvendes til at synkronisere en smart enhed med dit apparat.

WiFi-modulets MAC-adresse vises.

Tilslutningsproceduren skal kun udføres igen, hvis du ændrer dine router-indstillinger (f.eks. netværksnavn eller password eller udbyder).

## . INDSTILLING AF KLOKKESLÆT OG DATO

Ovnens tilslutning til hjemmets netværk vil automatisk indstille klokkeslættet og datoen. I modsat fald skal disse indstilles manuelt

- Bank let på de relevante tal for at indstille klokkeslættet.
- Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

Når du har indstillet klokkeslættet, skal du indstille datoen

- Bank let på de relevante tal for at indstille datoen.
- Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

## 4. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

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

- Bank let på værdien i højre side, for at markere effekten.
- Bank let på "OKAY" for at fuldføre den indledende opsætning.

## 5. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: Det er helt normalt. Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden. Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time.

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

## **DAGLIG BRUG**

## **1. VÆLG EN FUNKTION**

Tryk på 
 Image: Second seco

Skærmen giver dig mulighed for at vælge mellem Manuel og 6<sup>th</sup> Sense funktioner.

- Bank let på den ønskede hovedfunktion for at tage adgang til den tilsvarende menu.
- Rul op eller ned for at gennemse listen.
- Vælg den ønskede funktion ved at banke let herpå.

### 2. INDSTIL DE MANUELLE FUNKTIONER

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

### **TEMPERATUR / GRILLNIVEAU**

 Gennemse de foreslåede værdier og vælg den du ønsker.

Du kan banke let på 🔊 , for at aktivere

forvarmningen, hvis funktionen tillader dette.

### VARIGHED

Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt. I den tidsindstillede tilstand varer tilberedningen den tid, som du har valgt. Efter endt tilberedningstid standser tilberedningen automatisk.

- Bank let på "Indstil tilberedningstid", for at indstille varigheden.
- Bank let på de relevante tal for at indstille den ønskede tilberedningstid.
- Bank let på "NÆSTE" for at bekræfte.

Bank let på varighedens værdi og vælg herefter "STOP" for at annullere en indstillet varighed under tilberedningen og således manuelt styre tilberedningens afslutning.

## 3. INDSTILLING AF 6<sup>th</sup> SENSE FUNKTIONER

6<sup>th</sup> Sense funktionerne sætter dig i stand til at tilberede en lang række retter, ved at vælge dem fra dem i listen. De fleste af tilberedningens indstillinger vælges automatisk af apparatet, for at opnå de bedste resultater.

• Vælg en opskrift fra listen.

Funktionerne vises efter fødevarekategorier i menuen "6<sup>th</sup> SENSE MAD" (se de relevante tabeller) og efter opskriftens indhold i menuen "LIFESTYLE". • Når du har valgt en funktion, er det nok at angive egenskaberne (mængde, vægt, etc.) for maden du vil tilberede, for at opnå det perfekte resultat.

## 4. INDSTIL UDSKYDELSE AF START- / SLUTTID

Man kan udsætte tilberedningen, før man starter en funktion: Funktionen vil starte eller slutte, på det tidspunkt du har valgt på forhånd.

- Bank let på "UDSKYDELSE" for at indstille det ønskede starttidspunkt eller sluttidspunkt.
- Bank let på "UDSKUDT START" når du har indstillet den ønskede udskydelse, for at starte ventetiden.
- Sæt retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede tidsperiode.

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

 Bank let på (b), for straks at aktivere funktionen og annullere den programmerede forsinkelse.

## **5. START FUNKTIONEN**

• Bank let på "START" for at aktivere funktionen, når du har konfigureret indstillingerne.

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Du kan altid ændre de indstillede værdier under tilberedningen ved at banke let på den værdi, du vil ændre.

Tryk på X for når som helst at stoppe den aktive funktion.

## 6. FORVARMNING

På displayet vises forvarmningsfasens status, når funktionen er blevet startet, hvis den tidligere er blevet aktiveret. Når denne fase er afsluttet, lyder der et hørbart signal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur.

- Åbn ovndøren.
- Sæt retten i ovnen.
- Luk lågen og bank let på "FÆRDIG" for at starte tilberedningen.

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

## 7. PAUSE TILBEREDNING

Visse 6<sup>th</sup> Sense funktioner kræver, at man vender maden under tilberedningen. Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

- Åbn ovndøren.
- Udfør den handling som displayet opfordrer til.
- Luk lågen, bank herefter let på "FÆRDIG" for at genoptage tilberedningen.

Ovnen vil kunne opfordre dig til at kontrollere maden på samme måde, før tilberedningen afsluttes. Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

- Kontrollér maden.
- Luk lågen, bank herefter let på "FÆRDIG" for at genoptage tilberedningen.

## 8. ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført. Med visse funktioner kan du brune retten lidt mere, forlænge tilberedningstiden eller gemme funktionen som en favorit, når tilberedningen er færdig.

- Vælg "Ekstra bruning" for at starte en bruningscyklus på fem minutter.
- Bank let på ⊕ for at gemme/forlænge tilberedningstiden.

## 9. FAVORITTER

# Favorit-funktionen gemmer ovnens indstillinger til din favoritopskrift.

Ovnen genkender automatisk de oftest anvendte funktioner. Den vil opfordre dig til at føje funktionen til dine favoritter, når du har brugt den et vist antal gange.

## SÅDAN GEMMES EN FUNKTION

Når en funktion er afsluttet, kan du banke let på , for at gemme den som en favorit. På denne måde kan du hurtigt anvende den i fremtiden, og bibeholde de samme indstillinger. På skærmen kan funktionen gemmes ved at angive op til 4 favorit-måltider heriblandt morgenmad, frokost, snack og middag.

- Bank let på ikonerne, for at vælge mindst en.
- Bank let på "FAVORIT" for at gemme funktionen.

## NÅR FUNKTIONEN ER GEMT

Tryk på  $\bigotimes$ , for at får menuen Favoritter vist: Funktionerne vil være opdelt efter de forskellige måltider og der vil være visse anbefalinger.

- Bank let på måltidernes ikon, for at vise den relevante liste
- Gennemse den viste listen.
- Bank let på den ønskede opskrift eller funktion.
- Bank let på "START" for at aktivere tilberedningen.

## ÆNDRING AF INDSTILLINGERNE

I skærmbilledet Favoritter kan du føje et billede eller et navn til hver enkelt favorit, for at tilpasse den efter dine præferencer.

- Vælg den funktion, som du vil ændre.
- Bank let på "REDIGER".
- Vælg den egenskab, som du vil ændre.
- Bank let på "NÆSTE": Displayet viser de nye egenskaber.

• Bank let på "GEM" for at bekræfte dine ændringer. I favorit-skærmbilledet kan du også slette tidligere gemte funktioner:

- 🛛 Bank let på 🎔 i funktionen.
- Bank let på "FJERN DET".

Du kan også tilpasse klokkeslættet, som de forskellig måltider vises på:

- Tryk på 💣 .
- Vælg 🗄 "Foretrukne".
- Vælg "Tidspunkter og datoer".
- Bank let på "Tidspunkter for måltider".
- Gennemse listen og bank let på det relevante klokkeslæt.
- Bank let på det relevante måltid, for at ændre det.

Det er kun muligt, at kombinere et tidsintervalmed ét måltid.

## 10. REDSKABER

Tryk på 💣 , for når som helst at åbne menuen "Redskaber". Denne menu gør det muligt at vælge blandt forskellige muligheder samt at ændre indstillingerne eller præferencerne for dit produkt eller displayet.

## FJERNFUNKTION

Bruges til at aktivere brug af 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool app'en.

## 

Denne funktion kan enten aktiveres under en tilberedningsfunktion eller alene, for at overvåge tiden. Når funktionen er startet, vil minuturet fortsætte nedtællingen af sig selv, uden at påvirke selve funktionen. Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion.

Minuturet vil fortsætte nedtællingen foroven til højre i skærmbilledet.

Tilbagevending eller ændring af minuturet:

- Tryk på ⊚<sup>o</sup>.
- Bank let på 🗿 .

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum.

- Bank let på "AFVISE", for at annullere minuturet eller indstille en ny varighed.
- Bank let på "INDSTIL NY TIMER", for at indstille minuturet igen.

#### 

Tænding eller slukning af ovnlyset.

## SELVRENSENDE

# Aktivér selvrensningsfunktionen "Selvrensende" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader.

Det anbefales at undlade at åbne ovnens låge under rengøringscyklussen, for at undgå, at vanddampen slipper ud og det afsluttende rengøringsresultat påvirkes negativt.

- Fjern alt tilbehør fra ovnen, før du aktiverer funktionen .
- Hæld 200 ml drikkevand i bunden af ovnen, når den er kold.
- Bank let på "START" for at aktivere rengøringsfunktionen.

Når cyklussen er valgt, kan du udskyde starten på den automatiske rengøring. Bank let på "UDSKYDELSE", for at indstille sluttiden som beskrevet i det relevante afsnit.

## 🔞 udtøm

Drænfunktionen gør det muligt, at tømme vandet ud, for at undgå at det stagnerer i tanken. Det anbefales altid at afvikle en udtømning hver gang ovnen er blevet brugt med en dampcyklus, for at opnå optimal brug af apparatet.



Udfør de anviste handlinger, efter at have valgt funktionen "Tøm": Åbn lågen og sæt en stor kande under afløbsdysen i højre side af panelets bund. Hold kanden i denne position efter start af udtømningen og indtil handlingen

er fuldført. Udtømning af en fuld fyldning varer gennemsnitligt cirka tre minutter.

Om nødvendigt kan udtømningen stilles i bero ved at banke let på PAUSE på displayet (for eksempel i tilfælde af at kanden allerede er fuld af vand i løbet af udtømningsprocessen).

Kanden skal have en størrelse på mindst 2 liter.

Bemærk: for at sikre at vandet er koldt, er det ikke muligt at udføre denne aktivitet før der er gået 4 timer siden den seneste cyklus (eller sidste gang produktet blev tændt). Under denne ventetid viser displayet det følgende feedback "VANDET ER VARMT: VENT TIL TEMPERATUREN ER FALDET".

Vigtigt: Hvis tanken ikke tømmes jævnligt vil apparatet, et par dage efter den seneste genopfyldning, anmode om at dette gøres ved at vise meddelelsen <TØMNINGSCYKLUS PÅKRÆVET>: Denne anmodning kan ikke ignoreres og det vil først være muligt at fortsætte den normale brug af produktet efter afvikling af drænprocessen.

# BAFKALK

Denne specialfunktion, aktiveret med jævne mellemrum, giver dig mulighed for at holde tanken og dampkredsløbet i den bedste tilstand.

Meddelelsen <BEHOV FOR AFKALKNINGSCYKLUS> vil blive vist på displayet, for at minde dig om at udføre denne handling regelmæssigt.

Afkalkning udløses af antallet af udførte damptilberedningscyklusser, eller anvendelsestimer af dampkedlen siden den seneste afkalkningscyklus (se nedenstående tabel).

MEDDELELSEN "AFKALK" vises efter	HVAD SKAL DU GØRE			
15 cyklusser af damptilberedning				
22 timers damptilberedning varighed	Afkalkning anbefales			
20 cyklusser af damptilberedning	Det er ikke muligt at køre en			
30 timers damptilberedning varighed	dampcyklus, før der er udført en afkalkningscyklus			

Afkalkningsproceduren kan også udføres når brugeren ønsker en dybere rengøring af tanken og det interne dampkredsløb.

Den gennemsnitlige varighed er på cirka 180 minutter. Følg alle de anviste trin på displayet, når funktionen er startet. Bemærk: Funktionen kan stilles på pause, men hvis funktionen annulleres på et tidspunkt, skal hele afkalkningscyklussen gentages fra begyndelsen.

## » UDTØMNING (op til 3 min.)

Udfør venligst udtømningen som beskrevet i afsnittet om udtømning når <ANBRING EN BEHOLDER UNDER VANDETS AFLØBSHUL> vises på displayet. Hvis der ikke er vand i beholderen, vil apparatet automatisk springe til TRIN 1 AF 8.

Bemærk: for at sikre at vandet er koldt, er det ikke muligt at udføre denne aktivitet før der er gået 4 timer siden den seneste cyklus (eller sidste gang produktet blev tændt). Under denne ventetid viser displayet det følgende feedback "VANDET ER VARMT: VENT TIL TEMPERATUREN ER FALDET".

Kanden skal have en størrelse på mindst 2 liter.

## » TRIN 1 AF 8: AFKALKNING (~120 MIN.)

Når displayet beder dig om at forberede opløsningen, skal du tilsætte 3 poser (svarende til 75 g) af den specifikke ovnafkalker WPRO\* i 1,7 liter drikkevand med omgivelsestemperatur.



Tryk på **START** for at starte afkalkningsprocessen, når den afkalkende opløsning er blevet hældt i skuffen.

Under afkalkningen behøver du ikke være ved apparatet. Efter hvert trin er udført, vil du kunne høre et akustisk signal, og displayet vil vise instruktioner om hvordan du fortsætter til den næste fase.

### » TRIN 2 AF 8: UDTØMNING (op til 3 min.)

Udfør venligst udtømningen som beskrevet i afsnittet om udtømning når <ANBRING EN BEHOLDER UNDER VANDETS AFLØBSHUL> vises på displayet.

### » TRIN 3 AF 8: SKYLNING (~20 min.)

Skyllecyklussen skal afvikles, for at rengøre tanken og dampkredsløbet.

Når <FYLD TANKEN OP> vises på displayet, skal du hælde drikkevand i skuffen indtil "TANK FULD" vises på displayet og herefter trykke på **START**, for at starte den første skylning.

TRIN 4 AF 8: UDTØMNING (op til 3 min.)

- » TRIN 5 AF 8: SKYLNING (~20 min.)
- » TRIN 6 AF 8: UDTØMNING (op til 3 min.)
- » TRIN 7 AF 8: SKYLNING (~20 min.)
- » TRIN 8 AF 8: UDTØMNING (op til 3 min.)

Tryk efter den sidste udtømningshandling på **CLOSE**, for at fuldføre afkalkningen.

Når afkalkningsproceduren er fuldført, er det muligt at bruge alle dampfunktionerne igen.

\*WPRO-afkalkningsmidlet er det anbefalede professionelle produkt til at bibeholde dampfunktions bedste ydeevne i ovnen. Følg venligst brugsanvisningerne på emballagen. Kontakt serviceafdelingen eller *www.whirlpool.eu* for at bestille eller indhente oplysninger

Whirlpool kan ikke drages til ansvar for eventuel skade forårsaget af brug af andre rengøringsprodukter, som står til rådighed på markedet.

# OLYD FRA

Bank let på ikonet, for at slå al lyd og alarmer fra eller til.

## 🙆 KONTROLLÅS

"Kontrollåsen" giver dig mulighed for at låse knapperne på tastaturet, så de ikke kan aktiveres ved et uheld.

Aktivering af låsen:

🕖 Bank let på 💿 ikonet.

Inaktivering af låsen:

- Bank let på skærmen.
- Stryg op over den viste meddelelse.

## **III** FLERE FUNKTIONER

Til valg af Sabbatfunktion og til at tage adgang til Effektstyring.

## E FORETRUKNE

Til ændring af adskillige indstillinger.



Til ændring af indstillingerne eller konfiguration af et nyt hjemmenetværk.



Til inaktivering af "Gem demo-funktionen", nulstilling af produktet og til at søge efter flere oplysninger om produktet.

## TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVEAU	VARIGHED (Min.)	RIBBE OG TILBEHØR
		Ja	170	30 - 50	2
Surdejskager / Sukkerbrødskager		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1 5
Bagværk med fyld (oste- og æbletærter,	_    	Ja	160 – 200	30 - 85	3
strudel)		Ja	160 – 200	35 - 90	4 1 2
		Ja	150	20 - 40	
Craŝkanan ( Mardajakana		Ja	140	30 - 50	4 r
Smakager / Mørdejskage		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	5 3 1 r ¬
		Ja	170	20 - 40	3
Min due les sees ( M. CC: a		Ja	150	30 - 50	4
Mindre kager / Muffin		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	40 - 60	
		Ja	180 - 200	30 - 40	3
Vandbakkelser		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1 •••••••
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1 
		Ja	90	110 - 150	3 r
Marengs		Ja	90	130 - 150	4 1 
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1 ¬
Diaza / Pred / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2 
		Ja	190 - 230	20 - 50	4 1 •••••••
Pizza (Tynd, tyk, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1 
		Ja	250	10 - 15	<u></u>
Frossen pizza		Ja	250	10 - 20	4 1 ••••••
		Ja	220 - 240	15 - 30	
		Ja	180 - 190	45 - 55	3
Krydrede tærter (grønsagstærter, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1 •••••••••••••••••••
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	
		Ja	190 - 200	20 - 30	3 
Vol-au-vent / butterdejssnitter		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1 S
	4	*	~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~	) XL	<u>inite</u>
FUNKTIONER Over-/ Varmluf	t Varmlufts	sbagning	Grill Turbo G	rill MaxiCooking	Cook 4 ØKO-varmluft



DA

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVEAU	VARIGHED (Min.)	RIBBE OG TILBEHØR
Lasagne / Flan / Pastaret i ovn / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lam / Kalv / Okse / Svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Flæskesteg med sprød svær 2 kg	ДЭР xL	_	170	110 - 150	2
Kylling / Kanin / And 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkun / Gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Ovnstegt fisk / Fisk i fad (fileter, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	2 •
Toast		-	3 (Høj)	3 - 6	5
Fiskekoteletter/-fileter	~~~	-	2 (Mid)	20 - 30 **	
Medisterpølse/grillspyd/spareribs/ hakkebøf	~~~	-	2 - 3 (Mid – Høj)	15 - 30 **	5 4 
Stegt kylling 1-1,3 kg	*	-	2 (Mid)	55 - 70 ***	
Lammekølle / skank	*	-	2 (Mid)	60 - 90 ***	3
Ovnstegte kartofler	*	-	2 (Mid)	35 - 55 ***	3
Grønsagsgratin	*	-	3 (Høj)	10 - 25	3
Småkager	<u>هشم</u> Småkager	Ja	135	50 - 70	
Tærter	Tærter	Ja	170	50 - 70	
Runde pizzaer	Rund pizza	Ja	210	40 - 60	
Komplet måltid: Frugttærte (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/kød (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1 ¬
Komplet måltid: Frugttærte (niveau 5) / stegte grøntsager (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / udskåret kød (niveau 1)	Med menu	Ja	190	40 - 120	5 4 2 1 
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 *	
Kød og kartofler		Ja	200	45 - 100 *	4 1 ¬
Fisk & Grønsager		Ja	180	30 - 50 *	
Farserede stege	e	-	200	80 - 120 *	3
Udskåret kød (kanin, kylling, lam)	e	-	200	50 - 100 *	3

\* Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængigt af personlig præference. \*\* Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået. \*\*\* Vend maden, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).





## **REN DAMP**

Opskrift	Forvarme	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (Min.)	Niveau og tilbehør
Friske grønsager (hele)	—	100	30 - 80	2 1 <u>le e e</u> r
Friske grønsager (stykker)	—	100	15 - 40	2 1 <u>\&amp;. &amp;. &amp;<b>f</b></u>
Frosne grøntsager	_	100	20 - 40	2 1 <u>le e e</u>
Fisk (hel)	_	90	40 - 50	2 1 <i>کورو کو</i> ک
Fiskefileter	_	90	20 - 30	2 1 <u>le.e.e</u>
Kyllingefileter	_	100	15 - 50	2 1 <del>Nana a</del>
Æg	_	100	10 - 30	2 1 <del>\\$.\$.\$</del>
Frugt (Hele)	_	100	15 - 45	2 1 <u>le e e</u>
Frugt (stykker)	_	100	10 - 30	2 1 <u>le e e</u> rr

 TILBEHØR
 TILBEHØR
 TILBEHØR
 TILBEHØR
 TILBEHØR
 TILBEHØR
 TILBEHØR
 Tryppebakke / bradepande
 Dryppebakke / bradepande
 Dryppebakke / bradepande
 Dryppebakke med
 Damprist

 Bradepande
 på rist
 eller ovnfast fad på rist
 Bradepande
 500 ml vand
 Damprist



DA

VARMLUFT + DAMP								
Opskrift	Dampniveau	Forvarme	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (Min.)	Niveau og tilbehør			
	LAVT	—	140 - 150	35 - 55	3			
Mørdejskage / Småkager	LAVT		140	30 - 50				
	LAVT		140	40 - 60	5 3 1 r ~r			
	LAVT		160 - 170	30 - 40	3			
Lille kage / Muffin	LAVT		150	30 - 50				
	LAVT		150	40 - 60	5 3 1 r			
Kager med hævemiddel	LAVT		170 - 180	40 - 60	2			
Sandkage	LAVT	_	160 - 170	30 - 40	2 5			
Focacciaboller	LAVT		200 - 220	20 - 40	3			
Brød	LAVT	—	170 -180	70 - 100	3			
Kuvertbrød	LAVT	—	200 - 220	30 - 50	3			
Flute	LAVT		200 - 220	30 - 50	3			
Ovnstegte kartofler	MID		200 - 220	50 - 70	3			
Kalvekød / oksekød / svinekød 1 kg	MID	_	180 - 200	60 - 100	3			
Kalvekød / oksekød / svinekød (udskåret)	MID		160 - 180	60-80	3			
Roastbeef - rød 1 kg	MID		200 - 220	40 - 50	3			
Roastbeef - rød 2 kg	MID		200	55 - 65	3			
Lammekølle	MID	_	180 - 200	65 - 75	3			
Grydestegt svineskank	MID		160 - 180	85 - 100	3			
Kylling / perlehøne / and 1 - 1,5 kg	MID		200 - 220	50 - 70	3			
Kylling / perlehøne / and (udskåret)	MID		200 - 220	55 - 65	3			
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)	MID		180 - 200	25 - 40	3			
Fiskefilet	HØJ	_	180 - 200	15 - 30	3			

#### SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLERNE

Tabellen indeholder listen over: opskrifter, hvis forvarme er nødvendig, temperatur (°C), grillniveau, tilberedningstid (minutter), anbefalet tilbehør og rille til tilberedningen. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede værdier, og fortsæt med de højere værdier, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og ovnfaste fade af mørkt metal. Gryder og tilbehør af pyrex eller stentøj kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt. Følg rådene i tilberedningstabellen vedrørende valg af det medfølgende tilbehør, der skal placeres på de forskellige ribber, så det bedste resultat opnås.

# Sense TILBEREDNINGSTABEL

	Opskrift		Anbefalet mængde	Vend (af tilberedningstid)	Niveau og tilbehør
Gryderetter/			500 - 3000 g	—	2 1 <u>1 x x x x 1</u>
Bagt pasta	eretter/ t pasta       Frisk lasagne         Frossen lasagne       Hvide ris         Ris        Brune ris         Frodukter       Frø & Kornprodukter          Frø & Kornprodukter        Bvg		500 - 3000 g	—	2 1 1
Ris 炎 Kornprodukter Frø & Kornprodukter 次		Hvide ris	100 - 500 g	—	2 1 <u>1.e.e.e</u> rr
	Ris 🖄	Brune ris	100 - 500 g	—	2 1 <u>\r</u>
		Fuldkornsris	100 - 500 g	—	2 1 <u>\</u>
		Quinoa	100 - 300 g	—	2 •••••••
	Frø & Kornprodukter 次	Hirse	100 - 300 g	—	3
		Вуд	100 - 300 g	—	3
		Spelt	100 - 300 g	—	3
	Oksekød	Roastbeef	600 - 2000 g	—	3
		Hamburger	1,5 - 3 cm	3/5	5 •
	Svinekød	Svinekød	600 - 2500 g	—	3
		Svinekødsribben	500 - 2000 g	2/3	5 1 ••••••
Kad	I. III	Hele	600 - 3000 g	—	2
Kød	Stegt kynnig	Filet / Bryst	1 - 5 cm	2/3	
	V	Kebab	en rist	1/2	
	rødretter	Pølser & hotdogpølser	1,5 - 4 cm	2/3	5 ••••••
		Kyllingefileter	1 - 5 cm	—	2 ••••••
	کی Dampkogt kød	Kalkunfiletter	1 - 5 cm	—	2

TILBEHØR

Rist

م.....

مہتیہ Ovnfast fad eller tærteform på rist

Dryppebakke / bradepande eller ovnfast fad på rist

Dryppebakke / Bradepande  $\mathbf{b}$ 

Dryppebakke med 500 ml vand



DA

	Opskrift		Anbefalet mængde	Vend (af tilberedningstid)	Niveau og tilbehør
		Fiskefiletter/skiver	0,5 - 2,5 cm	—	5
	Stegte filetter & børfer	Frosne filetter	0,5 - 2,5 cm	—	4
		Fiskefiletter/skiver	0,5 - 2,5 cm	—	3 2 
	Dampkogte filetter & bøffer 💬	Frosne filetter	0,5 - 2,5 cm	—	3 2 5
Fisk & Skaldyr		Kammuslinger	en form	—	4
	Grillede fisk og skaldvr	Muslinger	en form	—	4
		Rejer	en form	—	4 <u>3</u>
		Rejer	en form	—	4 3
		Gratinerede kammuslinger	en form	—	2 1 <u>\s.s.s</u> rr
		Muslinger	en form	—	2 1 <u>\s.s.s</u> r
	Dampkogte fisk og skaldyr 🖄	Rejer	en form	—	2 1 <u>\s.s.s</u> r
		Rejer	en form	—	2 1 <u>\&amp;. &amp; &amp; I</u>
		Blæksprutte	100 - 500 g	—	2 1 <u>\s.s.s</u> rr
		Blæksprutte	500 - 2000 g	—	2 1 <u><u><u></u><u></u><u></u><u></u><u></u><u></u><u></u><u></u><u></u><u></u><u></u><u></u><u></u><u></u><u></u><u></u><u></u><u></u></u></u>
	Stegte grøntsager	Kartofler	500 - 1500 g	—	3
		Fyldte grøntsager	100 - 500 g hver	—	3
		Andre grøntsager	500 - 1500 g	—	3
		Kartofler	en form	—	3 • <i>-</i> -
		Tomater	en form	—	3 <b>^</b>
	Gratinerede grøntsager	Peberfrugter	en form	—	3 <b>~<i>r</i></b>
	Gratinerede grøntsager	Broccoli	en form	—	3 ¬ <i>r</i>
Grøntsager		Blomkål	en form	—	3 ∿7
		Andet	en form	—	3 <b>N</b> r
		Hele kartofler	50 - 500 g *	—	2 1 <u>ोक्षक व्</u> र
		Kartofler, små / i stykker	100 - 300 g *	—	2 1 <u>1 e e e f</u>
	Dampede friske grøntsager 🖒	Ærter	200 - 2.500 g	—	2 1 <u>le.e.e</u> r
		Broccoli	200 - 3000 g	—	2 1 <u>Ne.e.el</u>
		Blomkål	200 - 3000 g	—	2 1 <u>le.e.e</u> r
	Dampede grøntsager, Frosne 🖒	Ærter	200 - 3000 g	—	2 1 <i>کھیج</i> ک

DA

	Opskrift	Anbefalet mængde	Vend (af tilberedningstid)	Niveau og tilbehør
Kager og småkager	Sukkerbrødskage i form	500 - 1200 g	—	2 5
	Småkager	200 - 600 g	—	3
	Croissanter	en form *	—	3
	Æbleskiver	en form *	—	3
	Tærte i form	400 - 1600 g	—	3 <b>n</b> r
	Strudel	400 - 1600 g	—	3
	Frugttærte	500 - 2000 g	—	2 5
Salte kager	—	800 - 1200 g	—	2 5
	Småbrød 🖒	60 - 150 g hver	—	3
	Sandwichbrød i form 淤	400 - 600 g hver	—	2 ••••••••
Brød	Stort brød 🖄	700 - 2000 g	—	2
	Flutes 🖒	200 - 300 hver	—	3
	Tynd	rund - form *	—	2
	Tyk	rund - form *	—	2
Pizza	Frossen	1 - 4 lag *	—	2 4 2 5 3 1 5 3 2 1
Dampkogt frugt	Hele	100 - 500 g	—	2 1 <u><b>\</b>&amp;</u>
<u>ل</u>	Stykker	_	_	2 1 <u>1:::::::::::::::::::::::::::::::::::</u>

 TILBEHØR
 TILBEHØR
 TILBEHØR
 TILBEHØR
 TILBEHØR
 Dryppebakke / bradepande
 Dryppebakke / bradepande
 Dryppebakke / Bradepande
 Dryppebakke med
 Damprist



## **RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE**

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

Brug ikke damprensere

Brug ikke metalsvampe, skuremidler eller slibende/ ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader. Brug beskyttelseshandsker. Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

## UDVENDIGE OVERFLADER

 Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre.
 Tilfgi et par dråber poutralt renggringsmidd

Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.

 Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

## INDVENDIGE OVERFLADER

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

## **UDSKIFTNING AF PÆREN**

- 1. Tag stikket ud af stikkontakten.
- 2. Sådan udtages skinnerne.
- 3. Tag lampeglasset af.
- 4. Udskift pæren.
- 5. Sæt lampeglasset på igen, og tryk herpå indtil det klikker på plads.
- 6. Sådan genmonteres skinnerne.
- 7. Sæt stikket i stikkontakten igen.



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

- Aktivér selvrensningsfunktionen "Selvrensende" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Ovndøren kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

#### TILBEHØR

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

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

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

### AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

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



 Luk lågen, så meget du kan. Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget. Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad, indtil, den frigøres fra lejet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.



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

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



## WIFI OSS

## Hvilke WiFi protokoller understøttes?

Den installerede WiFi adapter understøtter WiFi b/g/n for de europæiske lande.

# Hvilke indstillinger skal jeg konfigurere i router'ens software?

Følgende router indstillinger er nødvendige: 2,4 GHz aktiveret, WiFi b/g/n, DHCP og NAT aktiveret.

## Hvilken WPS version er understøttet?

WPS 2.0 eller senere. Tjek router'ens dokumentation.

# Er der forskelle mellem at bruge en smartphone (eller en tablet) med Android eller iOS?

Du kan bruge det operativsystem du vil, det gør ingen forskel.

# Kan jeg bruge en 3G mobiltelefon i stedet for en router?

Ja, men cloud servicer er skabt til permanent tilsluttede enheder.

#### Hvordan kan jeg kontrollere, om min Internet forbindelse i hjemmet virker og at den trådløse funktion er slået til?

Du kan søge efter dit netværk på din smart enhed. Husk at inaktivere eventuelle andre dataforbindelser før du prøver.

# Hvordan kan jeg kontrollere, om apparatet er forbundet til hjemmets trådløse netværk?

Tag adgang til router'ens konfiguration (se router'ens vejledning) og kontrollér om apparatets Mac-adresse står i listen over trådløst forbundne enheder.

### Hvor finder jeg apparatets Mac-adresse?

Tryk på <sup>®</sup> og bank herefter let på <sup>®</sup> WiFi eller kik på apparatet: Der er et mærkat der viser SAID nummeret og MAC-adresserne. Selve MAC-adressen består af en kombination af numre og bogstaver der begynder med "88:e7".

# Hvordan kan jeg kontrollere om apparatets trådløse funktion er slået til?

Brug din smart enhed og 6<sup>th</sup> Sense Live app'en til at kontrollere, om apparatets netværk er synligt og forbundet til skyen (cloud).  Udøv et let tryk for at tjekke, at spærhagerne er i den rigtige position.



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

#### WIFI er ikke tilgængelig i Rusland

#### Er der noget, som kan forhindre signalet i at nå apparatet?

Kontrollér at de tilsluttede enheder ikke optager hele den disponible båndvidde.

Kontrollér, at dine enheder med WiFi-funktion ikke overskrider det maksimalt tilladte antal af router'en.

### Hvor langt væk fra ovnen bør routeren være?

WiFi-signalet er sædvanligvis stærkt nok til at kunne dække et par rum, men dette afhænger stærkt af hvilket materiale væggene er lavet af. Du kan kontrollere signalstyrken ved at anbringe din smart enhed i nærheden af apparatet.

#### Hvad kan jeg gøre hvis min trådløse forbindelse ikke når apparatet?

Du kan anvende en specifik enhed til at udvide den trådløse dækning i hjemmet, såsom adgangspunkter, WiFi repeatere og stærkstrømsledninger (medfølger ikke).

#### Hvor kan jeg finde ud af hvad mit navn og password til det trådløse netværk er?

Se routerens dokumentation. Der sidder sædvanligvis et mærkat på routeren med de oplysninger du behøver, for at komme frem til enhedens opsætningsskærmbillede ved hjælp af en tilsluttet enhed.

#### Hvad kan jeg gøre, hvis min router bruger naboens WiFi-kanal?

Forcér routeren til at bruge WiFi kanalen i dit hjem. Hvad kan jeg gøre, hvis rises på skærmen, eller apparatet ikke er i stand til at etablere en stabil forbindelse til min router?

Apparatet er muligvis korrekt forbundet med router'en, men det er ikke i stand til at tage adgang til Internettet. For at forbinde apparatet med Internettet, skal du tjekke router'ens og/eller bærerens indstillinger.

Router indstillinger: NAT skal være aktiveret, firewall og DHCP skal være konfigureret korrekt. Understøttet adgangskodekryptering: WEP, WPA, WPA2. Indhent venligst yderligere oplysninger i router'ens vejledning, for at prøve anden kryptering. Bærerens indstillinger: Hvis din Internet udbyder har fastsat antallet af Mac-adresser, der kan oprette forbindelse til Internettet, vil du muligvis ikke kunne forbinde dit apparat med skyen. Mac-adressen er enhedens unikke identifikator. Indhent venligst oplysninger om, hvordan man opretter internetforbindelse med andre enheder end computere hos din internet-udbyder.

# Hvordan kan jeg kontrollere, om dataene er blevet sendt?

Efter opsætning af netværket skal du slukke for strømmen, vente 20 sekunder g herefter tænde for ovnen: Kontrollér at app'en viser apparatets UI status.

Det kan tage op til flere sekunder, før visse indstillinger vises i app'en.

#### Hvordan kan jeg ændre min Whirlpool konto og bibeholde mine forbundne apparater?

Du kan oprette en ny konto, men husk at framelde dine apparater fra den gamle konto, før du flytter dem til den nye.

#### Jeg har skiftet min router ud - hvad skal jeg gøre? Du kan enten bibeholde de samme opsætningsegenskaber (netværksnavn og password) eller slette de tidligere indstillinger fra apparatet og konfigurere indstillingerne igen.

## FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.	Fejl i ovn.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F". Tryk på 🌮 , bank let på 💽 og vælg herefter "Fabriksnulstilling". Alle de gemte indstillinger vil blive slettede.
Hjemmets strøm svigter.	Forkert effektindstilling.	Kontrollér, at husstandens ledningsnet har en nominel værdi på over 3 kW. I modsat fald skal effekten indstilles på 13 ampere. Den ændres ved at trykke på & , vælge III "Flere funktioner" og herefter vælge "Effektstyring".
Ovnen varmer ikke op.	Demofunktionen er aktiv.	Tryk på 🗬 , bank let på 📵 "Info" og vælg herefter "Gem demo-funktion", for at afslutte.
lkonet ኛ vises på skærmen.	WiFi routeren er slukket. Router'ens opsætningsegenskaber er blevet ændret. De trådløse forbindelser når ikke apparatet. Ovnen er ikke i stand til at oprette en stabil forbindelse til hjemmets netværk. Tilslutning understøttes ikke.	Kontrollér, at WiFi routeren er forbundet til Internettet. Kontrollér WiFi router'ens signalstyrke i nærheden af apparatet. Prøv at genstarte router'en. Se afsnittet "OSS WiFi" Hvis indstillingerne til hjemmets trådløse netværk er blevet ændret, skal du oprette forbindelse til netværket: Tryk på <sup>®</sup> , bank let på <sup>©</sup> "WiFi" og vælg herefter "Opret forbindelse til netværk".
Tilslutning understøttes ikke.	Fjernfunktion er ikke tilladt i dit land.	Kontrollér, før du erhverver et elektronisk apparat, at dit land tillader fjernbetjening heraf.
Damp slipper ud af skuffen under tilberedningen.	Lav vandstand i tanken.	Tilsæt et glas drikkevand.



Policer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at: • Besøge vores website docs.whirlpool.eu

Ved hjælp af QR-koden

Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



Whirlpool



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

## **TUOTTEEN KUVAUS**



- 1. Käyttöpaneeli
- 2. Puhallin

Lue turvallisuusohjeet huolellisesti läpi ennen laitteen

käyttöä.

3. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä) FI

- 4. Hyllykköohjaimet (taso osoitetaan uunin edessä)
- 5. Luukku
- 6. Vesilaatikko
- 7. Ylempi lämpövastus/grill
- 8. Valo
- 9. Tunnistekilpi (älä poista)
- 10. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)

## **KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS**



#### 1. PÄÄLLÄ / POIS PÄÄLTÄ

Kytkee uunin päälle ja pois päältä.

#### 2. ALKUSIVU

Siirtää nopeasti päävalikkoon.

#### 3. SUOSIKKI

Hakee suosikkitoimintojen luettelon.

#### 4. NÄYTTÖ

#### 5. TYÖKALUT

Antaa valita eri vaihtoehdoista ja myös muuttaa uunin asetuksia ja suosittuja valintoja.

#### 6. ETÄOHJAUS

Aktivoi 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool -sovelluksen käytön.

#### 7. PERUUTA

Pysäyttää kaikki uunin toiminnot lukuun ottamatta kelloa, keittiön ajastinta ja säätimien lukitusta.



## VARUSTEET

## RITILÄ



Käytetään ruoan kypsentämiseen sekä tasona pannuille, kakkuvuoille sekä muille uuninkestäville keittoastioille

### HÖYRYTYSALUSTA



<u>کې چ</u> (

Sen avulla höyryn on helpompi kiertää ja siten ruoka kypsyy tasaisemmin. Aseta uunipannu alapuolella olevalle tasolle tippuvien nesteiden keruuastiaksi.\*\*

## RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN LAITTAMINEN

Aseta ritilä vaakasuoraan työntämällä se hyllykköohjaimiin ja varmista, että kohotetulla reunalla varustettu puoli osoittaa ylöspäin. Muut lisävarusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, laitetaan uuniin vaakasuoraan asentoon samalla tavalla kuin ritilä.

#### HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

- Poista hyllykköohjaimet nostamalla niitä ylös ja vetämällä sitten varovaisesti alaosa pois paikaltaan: Nyt hyllykköohjaimet voidaan irrottaa.
- Laita hyllykköohjaimet takaisin asettamalla ne ensin ylemmälle paikalleen. Pidä niitä ylhäällä samalla liu´uttaen ne kypsennysosastoon ja laske ne sitten alemmalle paikalleen.

## UUNIPANNU



Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian, jne. paistoon tai ritilän alle asetettuna valuvien nesteiden keräämiseen.



Käytetään leivän ja leivonnaisten, mutta myös paistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamiseen.

## LIUKUKISKOT \*



Helpottaa lisävarusteiden paikalleen laittamisessa tai niiden poistamisessa.

\* Saatavana vain eräissä malleissa

\*\* Käytä ainoastaan HÖYRY-toimintoon

Varusteiden määrä ja tyyppi vaihtelevat ostetun mallin mukaan.

Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen huoltopalvelusta.

## LIUKUKISKOJEN KIINNITYS (MALLIKOHTAINEN)

### Irrota hyllykköohjaimet uunista ja poista suojamuovi liukukiskoista.

Kiinnitä liukukiskon ylempi pidike hyllykköohjaimeen ja liu´uta sitä niin pitkälle kuin se menee. Laske toinen pidike paikalleen. Varmista ohjain paikalleen painamalla pidikkeen alaosaa tiukasti hyllykköohjainta vasten. Varmista, että liukukiskot voivat liikkua vapaasti. Toista nämä vaiheet toiselle hyllykköohjaimelle samalla tasolla.



Huomaa: Liukukiskot voidaan kiinnittää mille tasolle tahansa.

## **KYPSENNYSTOIMINNOT**

## D MANUAALISET TOIMINNOT

- NOPEA ESIKUUMEN. Uunin nopea esikuumennus.
- PERINTEINEN

Kypsentää kaikenlaisia ruokia vain yhdellä tasolla.

• GRILLI

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

TURBO GRILLI

Grillaa isot lihapalat (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme käyttämään uunipannua valuvien nesteiden keräämiseksi: Aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 500 ml juomakelpoista vettä.

KIERTOILMA

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

## COOK 4 -TOIMINNOT

Kypsentää ruoat, joiden vaatima kypsennyslämpötila on sama, neljällä tasolla samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, torttujen, pyöreiden pizzojen (myös pakastettujen) paistamiseen sekä kokonaisen aterian valmistamiseen. Saat parhaat tulokset kypsennystaulukkoa noudattamalla.

### PAISTO KIERTOILMALLA

Lihan kypsentämiseen ja täytettä sisältävien kakkujen paistamiseen vain yhdellä tasolla.

HÖYRYTÄ

## » PELKKÄ HÖYRY

Kypsentää luonnollisesti ja terveellisesti eri ruokalajeja käyttäen höyryä, joka säilyttää ruoan luonnollisen ravintoarvon. Tämä toiminto sopii erityisen hyvin kasvisten, kalan ja hedelmien kypsennykseen sekä myös ryöppäämiseen. Ellei muutoin ole ilmoitettu, poista kaikki pakkaukset ja suojakelmut ennen ruoan laittamista uuniin.

### » KIERTOILMA+HÖYRY

Yhdistämällä höyryn ja kiertoilman ominaisuudet tällä toiminnolla saadaan ulkopuolelta miellyttävän rapeita ja kauniin ruskeita ruokia, jotka kuitenkin ovat pehmeitä ja mehukkaita sisältä. Parhaiden kypsennystulosten saamiseksi suosittelemme asettamaan KORKEAN höyrytason kalalle, KESKITASON lihalle ja MATALAN leivälle sekä jälkiruoille.

## ERIKOISTOIMINNOT

## » SULATUS

Elintarvikkeiden sulatuksen nopeuttaminen. Laita ruoka uunin keskitasolle. Anna ruoan olla pakkauksessaan, jotta sen pinta ei kuivu.

» PIDÄ LÄMPIMÄNÄ Säilvtä juuri kypsen

Säilytä juuri kypsennetyt ruoat kuumana ja rapeana.

### » KOHOTUS

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

### » MUKAVUUS

Kypsentää huoneen lämpötilassa tai jääkaapissa säilytetyt valmisruoat (pikkuleivät, sekalaiset kakut, muffinssit, pastaruoat, leivän tyyppiset tuotteet). Toiminto kypsentää kaikki ruokalajit nopeasti ja hellävaroen ja sitä voidaan myös käyttää jo valmiiden ruokien lämmittämiseen. Uunia ei ole tarpeen esikuumentaa. Noudata pakkauksessa olevia ohjeita.

### » MAXI COOKING

Kypsentää suurikokoisia lihapaloja (yli 2,5 kg). On suositeltavaa kääntää lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmin puolin. On hyvä kostuttaa sitä silloin tällöin, jotta se ei pääse kuivumaan liikaa.

### » ECO-KIERTOILMA

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

## • PAISTETTAVA PAKASTE

Toiminto automaattisesti valitsee ihanteellisen kypsennyslämpötilan ja tilan 5:tä erilaista valmispakastetta varten. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.

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

Näiden ansiosta voidaan kaikentyyppisiä ruokia kypsentää täysin automaattisesti. Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.

# KUINKA KOSKETUSNÄYTTÖÄ KÄYTETÄÄN



Valitseminen tai vahvistaminen: Valitse haluamasi arvo tai valikkokohta napsauttamalla näyttöä.



Ą

 Valikon tai luettelon selaaminen:
 Luettelon kohtia tai arvoja selataan yksinkertaisesti pyyhkäisemällä näyttöä pystysuunnassa.



# ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran, on tuotteelle tehtävä konfiguroinnit.

Asetuksia voidaan muuttaa myöhemmin painamalla 🧬 , joka avaa "Työkalut"-valikon.

## 1. VALITSE KIELI

Kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kieli- ja kelloasetukset.

- Selaa käytettävissä olevia kieliä pyyhkäisemällä näyttöä.
- Napsauta haluamaasi kieltä.

Napsauttamalla < palaat edelliselle näyttösivulle.

## 2. VALITSE ASETUSTEN VALINTATILA

Kun olet valinnut kielen, näyttö kehottaa valitsemaan vaihtoehdon "MYYMÄLÄN DEMO" (jota jälleenmyyjät käyttävät esittelytarkoituksiin) tai jatkamaan napsauttamalla "SEURAAVA".

## 3. WIFI-ASETUSTEN TEKEMINEN

6<sup>th</sup> Sense Live -ominaisuuden ansiosta voit etäkäyttää uunia mobiililaitteella. Jotta laitteen etäkäyttäminen onnistuisi, on ensin muodostettava yhteys. Tämä prosessi on tarpeen laitteen rekisteröimiseksi sekä sen yhdistämiseksi kotisi verkkoon.

## Jos haluat vahvistaa asetuksen tai mennä seuraavalle näyttösivulle:

Napsauta "ASETA" tai "SEURAAVA".



Jos haluat palata edelliselle näyttösivulle: Napsauta ≮.



• Aloita asetusten tekeminen napsauttamalla "VALITSE ASETUKSET NYT".

Jos haluat yhdistää tuotteesi myöhemmin, napsauta "OHITA".

## KUINKA YHTEYDEN ASETUKSET TEHDÄÄN

Tämän ominaisuuden käyttämistä varten tarvitset: Älypuhelimen tai tabletin ja langattoman reitittimen, jossa on Internet-yhteys. Varmista älylaitteellasi, että kotisi langattoman verkon signaali on voimakas laitteen läheisyydessä.

Minimivaatimukset.

Älylaite: Android, jonka näyttö on 1280x720 (tai suurempi) tai iOS.

Tarkasta sovelluskaupasta sovelluksen yhteensopivuus Android- tai iOS-versioiden kanssa. Langaton reititin: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

### 1. Lataa 6<sup>th</sup> Sense Live -sovellus

Laitteen yhdistämisen ensimmäinen vaihe on sovelluksen lataaminen mobiililaitteeseen. 6<sup>th</sup> Sense Live -sovellus ohjaa sinut seuraavassa luetteloitujen vaiheiden läpi. Voit ladata 6<sup>th</sup> Sense Live -sovelluksen joko App Storesta tai Google Play Storesta.



## 2. Luo käyttäjätili

Jos et ole vielä luonut tiliä, on sinun tehtävä se nyt. Tämä mahdollistaa laitteiden yhdistämisen verkkoon sekä niiden seuraamisen ja käyttämisen etäohjauksella.

### 3. Rekisteröi laitteesi

Rekisteröi laitteesi seuraamalla sovelluksen ohjeita. Rekisteröintiprosessin suorittamiseen tarvitset Smart Appliance IDentifier (SAID) -numeron. Löydät tämän koodinumeron tuotteeseen kiinnitetystä tunnistekilvestä.

#### 4. Yhdistä WiFi-verkkoon

Seuraa scan-to-connect-asetusprosessia. Sovellus ohjaa prosessia, jolla laitteesi yhdistetään kotisi langattomaan verkkoon.

Jos reitittimesi tukee WPS 2.0 -standardia (tai uudempi), valitse "MANUAALINEN", ja napsauta sitten "WPS-asetusten teko": Muodosta tuotteiden välinen yhteys painamalla langattoman reitittimesi WPSpainiketta.

Tarpeen vaatiessa voit myös muodostaa tuotteen yhteyden manuaalisesti käyttämällä "Etsi verkko" -toimintoa.

SAID-koodia tarvitaan älylaitteesi ja kodinkoneen synkronointiin.

MAC-osoite näytetään WiFi-moduulia varten.

Yhteyden muodostamisprosessia ei tarvitse toistaa ellei reitittimesi asetukset muutu (esim. verkon nimi, salasana tai tiedonsiirron palveluntarjoaja).

#### . KELLONAJAN JA PÄIVÄMÄÄRÄN ASETTAMINEN

Kun yhdistät uunin kotisi verkkoon, kellonajan ja päivämäärän asetukset tapahtuvat automaattisesti. Muussa tapauksessa ne on tehtävä manuaalisesti

Aseta aika napsauttamalla kyseisiä numeroita.Vahvista napsauttamalla "ASETA".

Kellonajan asettamisen jälkeen on asetettava päivämäärä

- Aseta päivämäärä napsauttamalla kyseisiä numeroita.
- Vahvista napsauttamalla "ASETA".

#### 4. ASETA VIRRANKULUTUS

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

- · Valitse teho napsauttamalla oikeanpuoleista arvoa.
- Vie alkuasetus loppuun napsauttamalla "OK".

### 5. LÄMMITÄ UUNI

Uudesta uunista voi vapautua hajuja, jotka ovat jääneet siihen valmistuksen aikana: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.

Poista mahdollinen suojapahvi tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet. Lämmitä uuni 200 °C:een noin tunnin ajaksi.

Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

# PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

## **1. VALITSE TOIMINTO**

 Uuni käynnistetään painamalla 

 tai koskettamalla mitä tahansa kohtaa näytöllä.

Näytöstä valitaan joko manuaaliset tai 6<sup>th</sup> Sense -toiminnot.

- Napsauta haluamaasi päätoimintoa; kyseinen valikko aukeaa.
- Tutustu luetteloon selaamalla sitä ylös- tai alaspäin.
- Valitse haluamasi toiminto napsauttamalla sitä.

### 2. ASETA MANUAALISET TOIMINNOT

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

### LÄMPÖTILA / GRILLIN TASO

 Selaa ehdotettuja arvoja ja valitse haluamasi.
 Jos toiminto sen sallii, voit aktivoida esilämmityksen napsauttamalla »<sup>(1)</sup>.

#### KESTO

Kypsennysaikaa ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti. Ajastetussa tilassa uuni kypsentää valitsemasi ajan pituuden mukaisesti. Kypsennysajan loputtua kypsennys pysähtyy automaattisesti.

- Kestoaika asetetaan napsauttamalla "Aseta kypsytysaika".
- Aseta haluamasi kypsennysaika napsauttamalla kyseisiä numeroita.
- Vahvista napsauttamalla "SEURAAVA".

Jos haluat peruuttaa asetetun kestoajan kypsennyksen aikana ja valvoa kypsymistä manuaalisesti, napsauta kestoajan arvoa ja valitse sitten "PYSÄYTYS".

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

6<sup>th</sup> Sense -toiminnolla pystyt valmistamaan runsaasti erilaisia ruokalajeja luettelosta valitsemalla. Laite valitsee automaattisesti useimmat kypsennysasetukset, jolloin saavutetaan parhaat tulokset.

#### • Valitse luettelosta resepti.

Toiminnot näkyvät ruokalajityyppien mukaisesti 6<sup>th</sup> SENSE -RUOKALISTA -valikosta (katso kyseiset taulukot) sekä reseptien ominaisuuksien mukaisesti "LIFESTYLE"-valikosta.



 Kun olet valinnut jonkin toiminnon, ilmoita yksinkertaisesti haluamasi ruoan keskeiset ominaisuudet (määrä, paino, jne.) parhaiden tulosten saavuttamiseksi.

## 4. ASETA KÄYNNISTYS- / PÄÄTTYMISAJAN VIIVE

Voit siirtää kypsennystä myöhemmäksi ennen toiminnon aloittamista: toiminto käynnistyy tai päättyy etukäteen valitsemanasi ajankohtana.

- Aseta haluamasi käynnistys- tai päättymisaika napsauttamalla "VIIVE".
- Kun olet asettanut haluamasi viiveajan, käynnistä odotusaika napsauttamalla "KÄYNNISTYSVIIVE".
- Laita ruoka uuniin ja sulje luukku: toiminto käynnistyy automaattisesti lasketun aikajakson päätyttyä.

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

 Jos haluat aktivoida toiminnon välittömästi ja peruuttaa ohjelmoidun viivästysajan, napsauta (D).

## 5. KÄYNNISTÄ TOIMINTO

 Kun olet konfiguroinut asetukset, käynnistä toiminto napsauttamalla "KÄYNNISTÄ".

Jos uuni on kuuma ja toimintoon tarvitaan jotain erityistä maksimilämpötilaa, näyttöön tulee tästä ilmoittava viesti. Voit muuttaa asettamasi arvot milloin tahansa kypsennyksen aikana napsauttamalla arvoa, jota haluat korjata.

 Voit pysäyttää aktiivisen toiminnon milloin tahansa painamalla X.

## 6. ESIKUUMENNUS

Jos tämä vaihtoehto on aktivoitu aiemmin, toiminnon käynnistymisen jälkeen näyttö ilmoittaa esilämmitysvaiheesta. Kun tämä vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näyttö osoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan.

- Avaa luukku.
- Laita ruoka uuniin.
- Sulje luukku ja aloita kypsennys napsauttamalla "SUORITETTU".

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

esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen. Kypsennysaikaan ei sisälly esikuumennusvaihetta.

## 7. KYPSENNYKSEN TAUOTTAMINEN

Eräissä 6<sup>th</sup> Sense -toiminnoissa on ruokaa käännettävä kypsennyksen aikana. Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy toimenpide, joka on suoritettava.

- Avaa luukku.
- Suorita näytön ilmoittama toimenpide.
- Sulje luukku ja jatka sitten kypsennystä napsauttamalla "SUORITETTU".

Ennen kypsennyksen päättymistä uuni saattaa myös

kehottaa tarkastamaan ruoan tällä samalla tavalla. Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy toimenpide, joka on suoritettava.

- Tarkasta ruoka.
- Sulje luukku ja jatka sitten kypsennystä napsauttamalla "SUORITETTU".

## 8. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt. Eräissä toiminnoissa voit kypsennyksen päätyttyä tehoruskistaa ruokaa, pidentää kypsennysaikaa tai tallentaa toiminnon suosikiksi.

- Jos haluat tallentaa ruoan suosikiksi, napsauta \$\$\mathcal{P}\$ .
- Käynnistä viiden minuutin ruskistusjakso valitsemalla "Tehoruskistus".

## 9. SUOSIKIT

# Suosikit-toiminto tallentaa uunin asetukset suosikkireseptisi osalta.

Uuni tunnistaa käytetyimmät toiminnot automaattisesti. Kun olet käyttänyt toimintoa tarpeeksi monta kertaa, uuni kehottaa lisäämään toiminnon suosikkeihisi.

## KUINKA TALLENTAMINEN SUORITETAAN

Kun toiminto on päättynyt, voit tallentaa sen suosikiksi napsauttamalla 🗘 . Näin voit käyttää sitä nopeasti tulevaisuudessa ja säilyttäen samat asetukset. Näyttö mahdollistaa toiminnon tallentamisen ilmoittamalla korkeintaan 4 suosituinta ruoka-aikaa, jotka ovat aamupala, lounas, välipala ja päivällinen.

- Valitse vähintään yksi napsauttamalla kuvakkeita.
  - Tallenna toiminto napsauttamalla "TALLENNA SUOSIKKI-".

## TALLENTAMISEN JÄLKEEN

Suosikkien valikko saadaan näkyviin painamalla ♡: Toiminnot jaotellaan eri ateria-aikojen mukaisesti ja ohjelma tarjoaa eri ehdotuksia.

- Voit katsoa kyseisiä luetteloita napsauttamalla ruokalajien kuvakkeita
- Selaa ehdotettua luetteloa.
- Napsauta haluamaasi reseptiä tai toimintoa.
- Käynnistä kypsennys napsauttamalla "KÄYNNISTÄ".

## ASETUSTEN MUUTTAMINEN

Suosikkien näyttösivulla voit kustomoida suosikkeja lisäämällä suosikillesi kuvan tai nimen.

- Valitse toiminto, jota haluat muuttaa.
- Napsauta "MUOKKAA".
- Valitse ominaisuus, jota haluat muuttaa.
- Napsauta "SEURAAVA": Näytöllä näkyvät uudet ominaisuudet.
- Vahvista tekemäsi muutokset napsauttamalla "TALLENNA".

Suosikkien näytöllä voit myös poistaa tallentamiasi toimintoja:

- Napsauta kyseisen toiminnon kohdalla ♥.
- Napsauta "POISTA SE".
- Whirlpool

Voit myös säätää aikaa, jona eri ateriat näytetään:

- Paina 💣 .
- Valitse 🔳 "Suositut valinnat".
- Valitse "Kellonajat ja päivämäärät".
- Napsauta "Omat ruoka-ajat".
- Selaa luetteloa ja napsauta haluamaasi aikaa.
- Vaihda haluamasi ateria napsauttamalla sitä.

On mahdollista yhdistää ajankohta ainoastaan ateriaan.

## 10. TYÖKALUT

Voit avata "Työkalut"-valikon milloin tahansa painamalla 🗳 . Tästä valikosta voidaan valita eri vaihtoehdoista ja myös muuttaa tuotteesi tai näytön asetuksia tai suosittuja valintoja.

## 💿 ΑΚΤΙVΟΙ ΕΤӒΚӒΥΤΤӦ

Aktivoi 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool -sovelluksen käytön.

## 🗵 KEITTIÖN AJASTIN

Tämä toiminto voidaan aktivoida joko jotain kypsennystoimintoa käytettäessä tai yksinään ajan ottamista varten. Kun ajastin on käynnistetty, se jatkaa ajan laskemista takaperin puuttumatta ohjelman toimintaan mitenkään. Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida jonkin toiminnon.

Ajastin jatkaa ajan laskemista taaksepäin näyttöruudun oikeassa ylänurkassa.

Keittiön ajastimen hakeminen tai muuttaminen:

- Paina 💣 .
- Napsauta 🗵 .

Kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy tätä koskeva ilmoitus.

- Napsauta "POISTU", jos haluat peruuttaa ajastimen tai asettaa ajastimelle uuden kestoajan.
- Aseta ajastimelle uusi asetus napsauttamalla "ASETA UUSI AJASTIN".

# 🕐 valo

Kytkee uunin lampun päälle tai pois päältä.

## 

# Aktivoi "Itsepuhdistus"-toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten.

Uunin luukkua ei ole suositeltavaa avata puhdistusjakson aikana, jotta sieltä ei karkaisi vesihöyryä, mikä puolestaan vaikuttaisi haitallisesti lopulliseen puhdistustulokseen.

- Poista kaikki lisävarusteet uunista ennen toiminnon aktivointia.
- Kun uuni on kylmä, kaada 200 ml juomavettä uunin pohjalle.
- Aktivoi puhdistustoiminto napsauttamalla "KÄYNNISTÄ".

Kun jakso on valittu, voit siirtää automaattisen puhdistuksen käynnistymistä myöhemmäksi. Aseta päättymisaika kyseisessä kohdassa ilmoitetulla tavalla napsauttamalla "VIIVE".

## TYHJENNYS

Tyhjennystoiminto mahdollistaa veden tyhjentämisen säiliön puhtaana pitämiseksi. Laitteen optimaalisen käytön takaamiseksi on suositeltavaa suorittaa tyhjennys aina kun uunia on käytetty höyryjaksolla.



Kun "Tyhjennys"-toiminto on valittu, noudata annettuja ohjeita: Avaa luukku ja aseta suuri astia paneelin oikeassa alakulmassa olevan tyhjennyssuuttimen alle. Kun tyhjennys alkaa, anna astian olla paikoillaan, kunnes toimenpide on suoritettu.

Täydellä kuormituksella suoritettavan tyhjennyksen keskimääräinen kesto on noin kolme minuuttia.

Tarvittaessa tyhjennysprosessi voidaan keskeyttää koskettamalla näytöltä TAUKO (jos esimerkiksi kannu on jo täynnä vettä tyhjennysprosessin puolivälissä).

Kannun on oltava vähintään 2 litran vetoinen.

Huomaa: veden kylmyyden varmistamiseksi ei ole mahdollista suorittaa tätä toimenpidettä ennen kuin 4 tuntia on kulunut viimeisestä jaksosta (tai siitä kun tuote on viimeksi kytketty virtaan). Tänä odotusaikana näytössä lukee teksti <VESI ON LIIAN KUUMAA: ODOTA KUNNES LÄMPÖTILA LASKEE".

Tärkeää: Jos säiliötä ei tyhjennetä säännöllisesti, muutaman päivän kuluttua viimeisestä täytöstä laite pyytää suorittamaan tyhjennyksen näyttämällä viestin <TYHJENNYSJAKSO TARP.>: tätä pyyntöä ei voi jättää huomioimatta ja tuotteen normaalia käyttöä voidaan jatkaa vasta kun tyhjennys on suoritettu.

## 🕲 POISTA KALKKI

Tämä säännöllisin aikavälein aktivoitava erikoistoiminto mahdollistaa säiliön ja höyrypiirin pitämisen parhaassa mahdollisessa kunnossa. Näytöllä näkyy viesti <KALKINPOISTOA TARVITAAN>, joka muistuttaa tämän toiminnon säännöllisestä suorittamisesta.

Kalkinpoisto tulee tarpeelliseksi kun on suoritettu tietty määrä höyrykypsennysjaksoja tai höyryboileri on toiminut tietyn tuntimäärän viimeisen kalkinpoistojakson jälkeen (ks. alla oleva taulukko).

"KALKINPOISTO"-VIESTI tulee näkyviin kun	MITÄ TEHDÄ
15 höyrykypsennysjaksoa	Kalkinnaistaa suositallaan
22 tuntia höyrykypsennystä	
20 höyrykypsennysjaksoa	Ei ole mahdollista suorittaa
30 tuntia höyrykypsennystä	höyrytysjakso ennen kuin kalkinpoistojakso on suoritettu

Kalkinpoistotoiminto voidaan suorittaa myös aina kun käyttäjä haluaa puhdistaa säiliön ja sisäisen höyrypiirin tarkemmin.

#### Koko toiminnon keskimääräinen kesto on noin 180 minuuttia. Kun toiminto on käynnistetty, noudata näytöllä näkyviä ohjeita.

Huomaa: Toiminto voidaan keskeyttää, mutta jos se peruutetaan missä tahansa vaiheessa, koko kalkinpoistojakso on toistettava alusta alkaen.

## » TYHJENNYS (kork. 3 min.)

#### Kun näytöllä lukee <ASETA ASTIA VEDENTYHJENNYSAUKON ALLE>, suorita tyhjennys kyseisessä Tyhjennys-kappaleessa kuvatulla tavalla. Jos säiliössä ei ole vettä, laite hyppää automaattisesti VAIHEEN 1/8.

Huomaa: veden kylmyyden varmistamiseksi ei ole mahdollista suorittaa tätä toimenpidettä ennen kuin 4 tuntia on kulunut viimeisestä jaksosta (tai siitä kun tuote on viimeksi kytketty virtaan). Tänä odotusaikana näytössä lukee teksti <VESI ON LIIAN KUUMAA: ODOTA KUNNES LÄMPÖTILA LASKEE".

Kannun on oltava vähintään 2 litran vetoinen.

## » VAIHE 1/8: KALKINPOISTO (~120 MIN.)

Kun näyttö pyytää valmistamaan kalkinpoistoliuoksen, lisää 3 pussia (vastaa 75 grammaa) erityistä Oven WPRO\* -kalkinpoistoainetta 1,7 litraan huoneenlämpöistä juomakelpoista vettä.



Kun kalkinpoistoliuos on kaadettu laatikkoon, aloita varsinainen kalkinpoistoprosessi painamalla START.

Kalkinpoistovaiheiden aikana ei ole tarpeen oleskella laitteen edessä. Jokaisen vaiheen loputtua kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee ohje seuraavan vaiheen suorittamisesta.

## » VAIHE 2/8: TYHJENNYS (kork. 3 min.)

Kun näytöllä lukee <ASETA ASTIA VEDENTYHJENNYSAUKON ALLE>, suorita tyhjennys kyseisessä Tyhjennys-kappaleessa kuvatulla tavalla.

## VAIHE 3/8: HUUHTELU (~20 min.)

Jotta säiliö ja höyrypiiri voidaan puhdistaa, laitteelle on suoritettava huuhtelujakso.

Kun näytöllä näkyy <TÄYTÄ SÄILIÖ>, kaada juomakelpoista vettä laatikkoon, kunnes näytöllä lukee <SÄILIÖ TÄYNNÄ>, ja aloita sitten ensimmäinen huuhtelu painamalla START.

## VAIHE 4/8: TYHJENNYS (kork. 3 min.)

- » VAIHE 5/8: HUUHTELU (~20 min.)
- » VAIHE 6/8: TYHJENNYS (kork. 3 min.)
- » VAIHE 7/8: HUUHTELU (~20 min.)
- » VAIHE 8/8: TYHJENNYS (kork. 3 min.)

Viimeisen tyhjennystoimenpiteen jälkeen vie kalkinpoisto loppuun painamalla CLOSE. Kun kalkinpoistoprosessi on viety loppuun, on mahdollista käyttää kaikkia höyrytoimintoja.

\*Suosittelemme käyttämään kunnossapitoon ammattimaista WPRO-kalkinpoistoainetta, jotta uunin höyrytoiminto toimisi parhaalla mahdollisella tavalla. Noudata pakkauksen käyttöohjeita. Tilauksia ja lisätietoja varten voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun tai katsoa sivustolta **www.whirlpool.eu** Whirlpool ei ole vastuussa mistään mahdollisista vaurioista, jotka johtuvat muiden markkinoilla olevien puhdistustuotteiden käyttämisestä.

## ΟΜΥΚΙΣΤΥΣ

Kaikki äänimerkit ja hälytykset mykistetään tai niiden vaimennus poistetaan napsauttamalla kuvaketta.

## SÄÄTIMIEN LUKITUS

"Säätimien lukitus"-toiminto aktivoi kosketusnäytön painikkeiden lukituksen siten, että niitä ei voida painaa vahingossa.

Lukituksen aktivointi:

🔸 Napsauta kuvaketta 🙆 .

Lukituksen avaaminen:

- Napsauta näyttöä.
- Pyyhkäise näytöllä näkyvää viestiä.

## LISÄÄ KÄYTTÖTILOJA

Kohdasta valitaan Sapattitila ja päästään kohtaan Tehonhallinta.

## E SUOSITUT VALINNAT

Toiminnolla voidaan vaihtaa monet uunin asetuksista.



Asetusten muuttaminen tai kodin uuden verkon konfigurointi.



Kytkee pois "Tallenna demonstrointitila" -asetuksen, nollaa tuotteen asetukset sekä antaa lisätietoa tuotteesta.



## **KYPSENNYSTAULUKKO**

RESEPTI	τοιμιντο	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C) / GRILLIN TASO	KESTO (min.)	TASO JA LISÄVARUSTEET
		Kyllä	170	30 - 50	2
Nostatetut kakut / Sokerikakut		Kyllä	160	30 - 50	2
		Kyllä	160	30 - 50	4 1 S
Täytetyt kakut (juustokakku, struudeli,	*	Kyllä	160 – 200	30 - 85	3
omenapiirakka)		Kyllä	160 – 200	35 - 90	4 1 5
		Kyllä	150	20 - 40	
Kalait / Muuakalait		Kyllä	140	30 - 50	4
Keksit / Mutokeksit		Kyllä	140	30 - 50	
		Kyllä	135	40 - 60	
		Kyllä	170	20 - 40	3
		Kyllä	150	30 - 50	4
Pienet kakut / Muffinssit		Kyllä	150	30 - 50	
		Kyllä	150	40 - 60	
		Kyllä	180 - 200	30 - 40	3
Tuulihatut		Kyllä	180 - 190	35 - 45	4 1 
		Kyllä	180 - 190	35 - 45 *	
		Kyllä	90	110 - 150	3
Marengit		Kyllä	90	130 - 150	
		Kyllä	90	140 - 160 *	5 3 1 
D: (I : " / E :		Kyllä	190 - 250	15 - 50	2
Pizza / Leipa / Focaccia		Kyllä	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Ohut, paksu, focaccia)		Kyllä	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1 
		Kyllä	250	10 - 15	3
Pakastepitsa		Kyllä	250	10 - 20	4 1 
		Kyllä	220 - 240	15 - 30	
	*	Kyllä	180 - 190	45 - 55	3
<b>Suolaiset piiraat</b> (vihannespiiraat, iuustokinkkupiirakka)		Kyllä	180 - 190	45 - 60	4 1 5e
		Kyllä	180 - 190	45 - 70 *	
		Kyllä	190 - 200	20 - 30	3
Vannikkeet/voitaikinapasteijat		Kyllä	180 - 190	20 - 40	
		Kyllä	180 - 190	20 - 40 *	
	·	I			4
	[=	<u>.</u>			
TOIMINNOT Perinteinen Kiertoili	na kiorto	isto ilmalla Grillau	us Turbogrilli	×∟ MaxiCooking	Cook 4 Eco-kiertoilma
I	KIELO	nindild	-	U	



FI

RESEPTI	τοιμιντο	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C) / GRILLIN TASO	KESTO (min.)	TASO JA LISÄVARUSTEET
Lasagne / Piirakat / Uunipasta / Cannelonit		Kyllä	190 - 200	45 - 65	3
Lampaanliha / Vasikanliha / Naudanliha / Sianliha 1 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 110	3
Rapeapintainen porsaanpaisti 2 kg	XL.	-	170	110 - 150	2
Broileri / kani / ankka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	3
Kalkkuna / Hanhi 3 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 130	2
<b>Uunissa / foliossa paistettu kala</b> (filee, kokonainen)		Kyllä	180 - 200	40 - 60	3
<b>Täytetyt kasvikset</b> (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)	*	Kyllä	180 - 200	50 - 60	2 •••••••
Paahtoleipä		-	3 (korkea)	3 - 6	5 •••••••
Kalafileet / viipaleet	~~~	-	2 (keski)	20 - 30 **	4 3 r 1
Makkarat/lihavartaat/grillikylki/ jauhelihapihvit	~~~	-	2 - 3 (keski – korkea)	15 - 30 **	5 4 5
Paahdettu kana 1–1,3 kg		-	2 (keski)	55 - 70 ***	2 1 r 1
Lampaan reisi/potka		-	2 (keski)	60 - 90 ***	3
Uunissa paistetut perunat		-	2 (keski)	35 - 55 ***	3
Vihannesgratiini	*	-	3 (korkea)	10 - 25	3
Keksit	<u>کی ا</u> Keksit	Kyllä	135	50 - 70	
Tortut	Tortut	Kyllä	170	50 - 70	5 4 3 1 
Pyöreät pizzat	Pyöreä pitsa	Kyllä	210	40 - 60	5 4 2 1 
Kokonainen ateria: Hedelmäpiirakka (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120 *	5 3 1 ~~~~~~~~~~~~~~~
Kokonainen ateria: Hedelmäpiirakka (taso 5) / paahdetut kasvikset (taso 4) / lasagne (taso 2) / paloiteltu liha (taso 1)	Valikko	Kyllä	190	40 - 120	5 4 2 1 n
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 *	
Liha ja perunat		Kyllä	200	45 - 100 *	
Kala & Vihannekset		Kyllä	180	30 - 50 *	
Täytetyt paistit	e	-	200	80 - 120 *	3
Paloiteltu liha (jänis, broileri, lammas)	e	-	200	50 - 100 *	3

\* Arvioitu aika: ruoat voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen. \*\* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

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



## PELKKÄ HÖYRY

Resepti	Esikuumennus	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (Min.)	Taso ja varusteet
Tuoreet kasvikset (kokonaiset)	—	100	30 - 80	2 1 <u>læ.æ.æ</u> rr
Tuoreet kasvikset (paloina)	—	100	15 - 40	2 1 <u>1:</u>
Pakastevihannekset	_	100	20 - 40	2 1 <u>1:</u>
Kokonainen kala	—	90	40 - 50	2 1 <u>1.e</u> r
Kalafileet	—	90	20 - 30	2 1 <u>\s.s.sf</u>
Kanafileet	—	100	15 - 50	2 1 <u>\s.s.sf</u>
Kananmunat	—	100	10 - 30	2 1 <u>1:</u>
Hedelmät (kokonaiset)	—	100	15 - 45	2 1 <u>1:</u>
Hedelmät (paloina)	_	100	10 - 30	2 1 <u>1.e</u> r

VARUSTEETNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormalityNormality



FI

KIERTOILMA+HÖYRY					
Resepti	Höyryn taso	Esikuumennus	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (Min.)	Taso ja varusteet
	Alhainen	_	140 - 150	35 - 55	3
Murokeksit / Pikkuleivät	Alhainen		140	30 - 50	
	Alhainen	_	140	40 - 60	5 3 1 rr
	Alhainen	_	160 - 170	30 - 40	3
Pieni kakku / Muffinit	Alhainen	_	150	30 - 50	
	Alhainen	_	150	40 - 60	5 3 1 r ¬,r
Kohoavat kakut	Alhainen	_	170 - 180	40 - 60	2 ∿
Sokerikakku	Alhainen	_	160 - 170	30 - 40	2 ∿
Focaccia	Alhainen	_	200 - 220	20 - 40	3
Leipä, limppu	Alhainen	_	170 -180	70 - 100	3
Pieni leipä	Alhainen		200 - 220	30 - 50	3
Patonki	Alhainen	_	200 - 220	30 - 50	3
Uunissa paistetut perunat	KESKI	_	200 - 220	50 - 70	3
Vasikka / Naudanliha / Sika 1 kg	KESKI	_	180 - 200	60 - 100	3
Vasikka / Naudanliha/ Porsas (palat)	KESKI		160 - 180	60-80	3
Raaka paahtopaisti 1 kg	KESKI	_	200 - 220	40 - 50	3
Raaka paahtopaisti 2 kg	KESKI		200	55 - 65	3
Lampaankoipi	KESKI		180 - 200	65 - 75	3
Porsaan potkapata	KESKI		160 - 180	85 - 100	3
Broileri / helmikana / ankka 1–1,5 kg	KESKI	_	200 - 220	50 - 70	3
Broileri / helmikana / ankka (palat)	KESKI		200 - 220	55 - 65	3
Täytetyt kasvikset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)	KESKI		180 - 200	25 - 40	<u></u>
Kalafilee	KORKEA	_	180 - 200	15 - 30	3

#### KYPSENNYSTAULUKOIDEN LUKEMINEN

Taulukkojen luettelo: reseptit, tarvitaanko esilämmitystä, lämpötila (°C), grillin taso, kypsennysaika (minuutit), lisävarusteet ja kypsennykselle suositeltu taso. Paistoaika alkaa siitä hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin. Aika ei sisällä esilämmitystä (mikäli se on vaadittu). Kypsennyksen lämpötilat ja ajat ovat viitteellisiä ja ne riippuvat ruoan määrästä ja käytettävien varusteiden tyypistä. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja arvoja. Jos ruoka ei ole sopivan kypsää, käytä korkeampia arvoja. Ruoanlaitossa kannattaa käyttää uunin mukana toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita. Tällöin paistoajat ovat hieman pidempiä. Parhaan lopputuloksen aikaansaamiseksi noudata tarkkaan kypsennystaulukon ohjeita eri tasoille asetettavista (toimitukseen kuuluvista) varusteista.

Resepti			Suositeltu määrä	Kääntäminen (suhteessa kypsennysaikaan)	Taso ja varusteet
Pataruoat/ Uunipasta Pakastelasagne	Tuore lasagne	uore lasagne		—	2 1 <u>ोककक</u> -
		500 - 3000 g	_	2 1 <u>ो॰</u>	
Riisi ja viljakasvit Siemenet ja hiutaleet &		Valkoinen riisi	100 - 500 g	—	2 1 <u>1 * * *</u> 1
	Riisi 🖒	Tumma riisi	100 - 500 g	_	2 1 <u>1 * * *</u>
		Täysjyväriisi	100 - 500 g	_	2 1 <u>Ises</u>
		Kvinoa	100 - 300 g	—	2 ••••••
		Hirssi	100 - 300 g	—	3
	Siemenet ja hiutaleet 淤	Ohra	100 - 300 g	—	3
		Speltti	100 - 300 g	_	3
Naudanliha Sika Liha Paahdettu kana Liharuoat	Paahtopaisti	600 - 2000 g	—	3 	
		Hampurilainen	1,5 - 3 cm	3/5	5 ••••••
	Sika	Sika	600 - 2500 g	—	3
		Porsaan grillikylki	500 - 2000 g	2/3	5 1 ••••••
	Paahdettu kana	Kokonainen	600 - 3000 g	—	2 r
		Filee/rinta	1 - 5 cm	2/3	5
	Libarupat	Kebab	yksi ritilä	1/2	
	LINARUOAT	Makkarat ja nakit	1,5 - 4 cm	2/3	5 5
		Kanafileet	1 - 5 cm	—	2 5
Höyrytetty liha 🖄	Kalkkunan fileet	1 - 5 cm	—	2	

### 6 sense **KYPSENNYSTAULUKKO**

VARUSTEET

م..... Ritilä

Uunipelti tai kakkuvuoka Uunipannu / leivinpelti ritilällä tai uunipelti ritilän päällä

Uunipannu / leivinpelti

 $\simeq$  $\sim$ Uunipannu ja 500 ml vettä



FI

	Resepti		Suositeltu määrä	Kääntäminen (suhteessa kypsennysaikaan)	Taso ja varusteet
	Paistetut fileet & pihvit	Kalafileet/palat	0.5 - 2.5 cm	—	5
		Pakastetut fileet	0.5 - 2.5 cm	—	4
	Höyrytetyt fileet ja pihvit 次	Kalafileet/palat	0.5 - 2.5 cm	—	3 2 ••••••
		Pakastetut fileet	0.5 - 2.5 cm	—	3 <u>2</u>
		Kampasimpukat	yksi pelti	—	4 ~r
	Cuillettu kale is äuviäiset	Simpukat	yksi pelti	—	4
	Gilliattu kala ja aynaiset	Katkaravut	yksi pelti	—	4 3 ••••••
Kala ja äyriäiset		Katkaravut	yksi pelti	—	4 3 ••••••
		Kampasimpukkagratiini	yksi pelti	—	2 1 <u>\&amp;</u>
		Simpukat	yksi pelti	—	2 1 1 <u>× × ×</u>
	Höyrytetty kala ja äyriäiset 必	Katkaravut	yksi pelti	—	2 1 Ve. e. ef
		Katkaravut	yksi pelti	—	2 1 Ve. e. of
		Kalmari	100 - 500 g	_	2 1 1 • • • • <b>r</b>
		Mustekala	500 - 2000 g	—	2 1 V.e.s.
•••••	Paahdetut kasvikset	Perunat	500 - 1500 g	—	3
		Täytetyt kasvikset	100 - 500 g kukin	—	3
		Muut vihannekset	500 - 1500 g	—	3
	Gratinoidut kasvikset	Perunat	yksi pelti	—	3 ~~~~~~
		Tomaatit	yksi pelti	_	3 ~
		Paprikat	yksi pelti		3 ••••••
		Parsakaali	yksi pelti		3 ••••••
Vihannekset		Kukkakaalit	yksi pelti		3 ••••••
		Muut	yksi pelti		3 ••••••
	Höyrytetyt tuoreet kasvikset 阶	Kokonaiset perunat	50 - 500 g *	—	2 1 <u><u><u></u><u></u><u></u><u></u><u></u><u>1</u></u></u>
		Pienet perunat / paloitellut	100 - 300 g *	_	2 1 <u>1.e.e.e</u> r
		Herneet	200 - 2.500 g	_	2 1 <u>\&amp;. &amp; &amp; &amp; 1</u>
		Parsakaali	200 - 3000 g	—	2 1 <u>lee</u> s 2
		Kukkakaalit	200 - 3000 g	—	2 1 12.2.2.5
	Höyrytetyt pakastetut kasvikset 必	Herneet	200 - 3000 g	—	2 1 1.2. 2. 21



FI

	Resepti	Suositeltu määrä	Kääntäminen (suhteessa kypsennysaikaan)	Taso ja varusteet
Kakut ja leivonnaiset	Sokerikakku uunipellillä	500 - 1200 g	—	2 •••••••
	Pikkuleivät	200 - 600 g	—	3
	Voisarvet	yksi pelti *	—	3
	Tuulihatut	yksi pelti *	_	3
	Torttu vuoassa	400 - 1600 g		3 ••••••
	Struudeli	400 - 1600 g	—	3
	Hedelmillä täytetty piirakka	500 - 2000 g		2 ¶
Piiraat	-	800 - 1200 g		2 5
	Sämpylät 次	60 - 150 g kukin	—	3
	Leipä vuoassa 🔊	400 - 600 g kukin	—	2 •••••••
Leipa	Iso leipä 🖒	700 - 2000 g	_	2
	Patongit 🕎	200 - 300 g kukin		3 
	Ohut	pyöreä - vuoka *	-	2
	Paksu	pyöreä - vuoka *	_	2
Pizza	Pakastettu	1 - 4 kerrosta *	—	$\begin{array}{c} 2 \\ 4 \\ 5 \\ 5 \\ 5 \\ 5 \\ 7 \\ 7 \\ 7 \\ 7 \\ 7 \\ 7$
Höyrytetyt	Kokonainen	100 - 500 g	_	2 1 <u>Ve.e.es</u>
hedelmät 次	Palat	—		2 1 <u>\s.s.s</u>

VARUSTEETUunipelti taiUunipannu /<br/>leivinpelti taiUunipannu /<br/>leivinpelti taiUunipannu ja<br/>leivinpeltiHöyrytysalustaVARUSTEETRitiläkakkuvuoka<br/>ritilälläleivinpelti ritilän päälläUunipannu /<br/>leivinpeltiUunipannu ja<br/>s00 ml vettäHöyrytysalusta



## PUHDISTUS JA HUOLTO

Varmista, että uuni on jäähtynyt, ennen kuin aloitat huolto- tai puhdistustoimenpiteet. Älä käytä höyrypesuria. Älä käytä teräsvillaa, hankaavia kaapimia tai hankaavia/ syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa. Käytä suojakäsineitä. Uuni on kytkettävä irti sähköverkosta ennen minkään tyyppisten huoltotöiden aloittamista.

## ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos ne ovat erittäin likaisia, lisää muutama pisara pH-neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos jotakin tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

## SISÄPINNAT

 Anna uunin jäähtyä jokaisen käyttökerran jälkeen ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin; näin saat pois ruoasta jääneet tahrat ja roiskeet. Kuivaa runsaasti vettä sisältävien

## LAMPUN VAIHTAMINEN

- 1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
- 2. Irrota hyllykköohjaimet.
- 3. Poista lampun suojus.
- 4. Vaihda lamppu.
- 5. Laita lampun suojus takaisin ja työnnä sitä seinään päin, kunnes se napsahtaa paikalleen.
- 6. Laita hyllykköohjaimet takaisin paikoilleen.
- 7. Kytke uuni sähköverkkoon.



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

ruokien kypsennyksestä syntynyt kosteus antamalla uunin jäähtyä kokonaan ja pyyhi se

Aktivoi "Itsepuhdistus"-toiminto sisäpintojen

Uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen

sitten liinalla tai sienellä.

erikoispesuaineella.

helpottamiseksi.

VARUSTEET

tehokasta puhdistamista varten.

Puhdista luukun lasi nestemäisellä

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

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

## LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

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



Sulje luukkua niin paljon kuin voit. Ota tukeva ote luukusta molemmilla käsillä – älä pidä siitä kiinni vain yhdellä kädellä. Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin, kunnes se vapautuu paikaltaan. Laita luukku sivuun asettaen sen pehmeälle pinnalle.



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

• Laske luukkua ja avaa se sitten kokonaan. Laske varmistimet takaisin niiden alkuperäiseen asentoon: Varmista, että laskit ne kokonaan.



## Usein kysytyt kysymykset WiFistä

## Mitä WiFi-protokollia tuetaan?

Asennettu Wi-Fi-sovitin tukee Euroopan maissa käytettävää WiFi b/g/n -yhteyttä.

# Mitkä asetukset reitittimen ohjelmistoon on konfiguroitava?

Reitittimellä on oltava seuraavat asetukset: 2,4 GHz aktivoituna, WiFi b/g/n, DHCP ja NAT aktivoituna.

## Mitä WPS-versiota tuote tukee?

WPS 2.0 tai uudempi. Tarkasta reitittimen asiakirjoista.

Onko mitään eroa siinä, käytetäänkö älypuhelinta (tai tablettia), jossa on Android tai iOS?

Voit käyttää kumpaa käyttöjärjestelmää tahansa, mitään eroa ei ole.

Voinko käyttää mobiilia 3G-yhteyden jakamistoimintoa (tethering) reitittimen sijasta? Kyllä, mutta pilvipalvelut on suunniteltu jatkuvasti yhdistettyinä oleville laitteille.

#### Kuinka pystyn tarkistamaan, toimiiko kotini Internetyhteys ja onko langaton ominaisuus aktivoitu?

Voit hakea oman verkkosi älylaitteellasi. Estä kaikki muut datayhteydet ennen kuin ryhdyt tähän toimenpiteeseen.

#### Kuinka voin tarkistaa, onko tuote yhdistetty kotini langattomaan verkkoon?

Mene reitittimesi asetuksiin (katso reittimen oppaasta) ja tarkasta onko laitteen MAC-osoite langattomasti yhdistettyjen laitteiden sivulla olevassa luettelossa.

## Mistä löydän laitteen MAC-osoitteen?

Paina <sup>©</sup>, napsauta sitten <sup>©</sup> WiFi tai katso laitteestasi: Tuotteessa on tarra, jossa on SAIDnumero ja MAC-osoite. MAC-soite koostuu numeroiden ja merkkien yhdistelmästä ja alkaa "88:e7".

# Kuinka voin tarkastaa onko laitteen langattoman yhteyden tila aktivoitu?

Käytä älylaitettasi ja 6<sup>th</sup> Sense Live -sovellusta ja tarkasta onko laitteen verkko näkyvissä ja onko yhteys pilveen muodostettu. • Paina hieman tarkistaaksesi, että varmistimet ovat oikeassa asennossa.



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

WiFiä ei ole saatavilla Venäjällä

## Voiko jokin estää signaalin pääsyn laitteelle?

Varmista, että yhdistetyt laitteet eivät käytä kaikkea käytettävissä olevaa kaistanleveyttä. Varmista, että WiFi-verkkoon liitetyt laitteet eivät ylitä

reitittimelle sallittua maksimimäärää.

## Kuinka kaukana reititin saa olla uunista?

Yleensä WiFi-signaali on tarpeeksi voimakas parille huoneelle, mutta tämä riippuu huomattavasti seinien rakennusmateriaalista. Voit tarkastaa signaalin voimakkuuden asettamalla älylaitteesi laitteen läheisyyteen.

#### Mitä voin tehdä, jos langaton yhteyteni ei saavuta laitetta?

Voit käyttää erityisiä kotisi WiFi-verkon laajentamiseen tarkoitettuja laitteita, kuten tukiasemia, WiFi-toistimia ja signaalin tehostimia (ei toimiteta laitteen kanssa).

#### Kuinka löydän langattoman verkkoni nimen ja salasanan?

Katso reitittimen asiakirjoista. Reitittimessä on yleensä tarra, jossa annetaan tiedot, joilla päästään laitteen asetussivulle yhdistettyä laitetta käyttäen. **Mitä voin tehdä, jos reitittimeni käyttää lähistön WiFikanavaa?** 

Pakota reititin käyttämään kotisi WiFi-kanavaa. **Mitä voin tehdä jos näytöllä näkyy \* tai uuni ei pysty muodostamaan vakaata yhteyttä kotini reitittimeen?** Laitteen yhdistäminen reitittimeen on ehkä onnistunut, mutta se ei pysty muodostamaan yhteyttä Internetiin. Laitteen yhdistämiseksi Internetiin on tarkastettava reitittimen ja/tai operaattorin asetukset.

Reitittimen asetukset: NAT:n on oltava päällä, palomuurin ja DHCP:n on oltava konfiguroituina oikein. Tuettu salasanan salaus: WEP, WPA,WPA2. Jos haluat yrittää toisenlaista salaustyyppiä, katso tiedot reitittimen oppaasta. Operaattorin asetukset: Jos Internet-palveluntarjoaja on määrittänyt Internetiin yhdistettävien MAC-osoitteiden määrän, laitetta ei välttämättä ole mahdollista yhdistää pilveen. Laitteen MAC-osoite on sen yksiselitteinen tunniste. Ota selvää Internet-palveluntarjoajaltasi siitä, kuinka voit yhdistää muita kuin tietokoneita Internetiin. Kuinka voin tarkistaa, tapahtuuko tiedonsiirtoa? Verkon asetusten jälkeen sammuta virta, odota 20 sekuntia ja kytke sitten uuni päälle: Varmista, että sovellus näyttää laitteen UI-tilan.

Joidenkin asetusten kohdalla kuluu useita sekunteja ennen kuin ne näkyvät sovelluksessa.

#### Kuinka voin vaihtaa Whirlpool-käyttäjätilin, mutta pitää laitteeni yhdistettyinä?

Voit luoda uuden käyttäjätilin, mutta muista poistaa laitteesi vanhasta käyttäjätilistä ennen kuin siirrät ne uudelle tilillesi.

Vaihdoin reitittimeni – miten minun tulee toimia? Voit joko pitää samat asetukset (verkon nimen ja salasanan) tai poistaa aikaisemmat asetukset laitteesta ja konfiguroida asetukset uudelleen.

## VIANETSINTÄ

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkasta, onko vika poistunut.
Näytölle tulee "F"-kirjain ja jokin numero tai kirjain.	Uunissa on vikaa.	Ota yhteys lähimpään huoltopalvelupisteeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen perässä oleva numero. Paina & , napsauta 🔟 ja valitse sitten "Factory Reset" (tehdasasetukset). Kaikki tallennetut asetukset pyyhkiytyvät pois.
Kodin sähköteho sammuu.	Väärä tehoasetus.	Varmista, että kotisi verkon arvo on vähintään yli 3 kW. Jos näin ei ole, laske teho 13 ampeeriin. Tämä vaihdetaan painamalla 🗬 , valitsemalla 阻 "Lisää käyttötiloja" ja sitten valitsemalla "Tehonhallinta".
Uuni ei kuumene.	Demonstrointitila on käynnissä.	Paina 🗬 , napsauta 國 "Info" ja poistu sitten valitsemalla "Tallenna demonstrointitila".
Näytöllä näkyy kuvake 😤 .	WiFi-reititin ei ole päällä. Reitittimen asetukset ovat muuttuneet. Langaton yhteys ei saavuta laitetta. Uuni ei pysty muodostamaan pysyvää yhteyttä kodin verkon kanssa. Yhteyttä ei tueta.	Varmista, että WiFi-reititin on yhdistetty Internetiin. Varmista, että WiFi-signaalin voimakkuus laitteen lähellä on hyvä. Yritä käynnistää reititin uudelleen. Katso kappale "FAQ WiFi" Jos kotisi langattoman verkon ominaisuudet ovat muuttuneet, suorita parinmuodostus verkkoon: Paina © , napsauta I "WiFi" ja valitse sitten "Liitä verkkoon".
Yhteyttä ei tueta.	Etäkäytön aktivoiminen ei ole sallittua maassasi.	Tarkasta ennen hankkimista, salliiko maasi elektronisten laitteiden etäohjauksen.
Laatikosta lähtee höyryä kypsennyksen aikana.	Matala vesitaso säiliössä.	Lisää lasillinen juomakelpoista vettä.



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

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


#### Hurtigveiledning



MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT For å motta en mer fullstendig assistanse, vennligst registrer produktet ditt på www.whirlpool.eu/register

# PRODUKTBESKRIVELSE



- Les sikkerhetsinstruksene nøye før du bruker apparatet.
  - Kontrollpanel
  - 2. Vifte

1.

- 3. Sirkulært varmeelement (ikke synlig)
- 4. Ristenes spor (nivået er indikert framme på ovnen)

NO

- 5. Dør
- 6. Vannskuff
- 7. Øvre varmeelement/grill
- 8. Lyspære
- 9. Identifikasjonsskilt (må ikke fjernes)
- 10. Nedre varmeelement (ikke synlig)

#### **BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET**



#### 1. ON / OFF

For å slå ovnen på og av.

**2. HJEM** For å få rask tilgang til hovedmenyen.

#### **3. FAVORITT**

For å hente fram listen over dine favorittfunksjoner.

#### 4. DISPLAY 5. VERKTØY

For å velge blant forskjellige opsjoner og også endre ovnens innstillinger og preferanser.

#### 6. FJERNKONTROLL

For å aktivere bruken av 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool appen.

#### 7. AVBRYT

For å stanse enhver av ovnens funksjoner med unntak av Klokken, Kjøkkentimer og Kontrollås.



# **TILBEHØR**

#### RIST



Bruk for å tilberede mat og som støtte til panner, kakeformer og andre ildfaste former



<u>\@ @ @</u>[

LANGPANNE

For bruk som ovnspanne ved

for å plasseres under risten for

tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia, etc. eller

å samle opp stekesjyen.

Dette gjør det enklere for damp til å sirkulere, som hjelper å tilberede maten jevnt. Plasser langpannen på nivået nedenfor for å samle opp stekesjyen.\*\*

# SETT INN RISTEN OG ANDRE TILBEHØR

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

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

#### DEMONTERING OG INSTALLASJON AV RISTENS SKINNER

- For å fjerne ristenes spor, løft sporene opp og trekk forsiktig den nedre delen ut av festet: Ristenes spor kan nå fjernes.
- For å installere ristenes spor igjen, sett de først tilbake i det øvre festet. Hold de oppe, skyv de inn i ovnsrommet, senk de deretter på plass i det nedre festet.

# BAKEBRETT



Bruk for å steke alle brød og andre bakverk, men også for steker, fisk i pakke (en papillote) osv.

## GLIDESKINNER\*



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

\* Kun tilgjengelig på noen modeller

\*\* Bruk kun for DAMP-funksjon

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

Annet tilbehør kan kjøpes separat fra Ettersalgsservicen.

#### **INSTALLASJON AV GLIDESKINNER** (HVIS DISSE FINNES)

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

Fest den øvre klemmen på skinnen til sporet og la den gli så langt det går. Senk den andre klemmen på plass. For å feste sporene, trykk den nedre delen av klemmen bestemt mot rillens spor. Sørg for at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse trinnene på det andre sporet til rillen på samme nivå.



Vennligst merk deg: Glideskinner kan monteres på alle nivåer.

# FUNKSJONER FOR TILBEREDNING

# D MANUELLE FUNKSJONER

# RASK FORVARMING For å forvarme ovnen raskt.

KONVENSJONELL

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

• GRILL

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

#### TURBOGRILL

For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på noen av nivåene under risten og tilsett 500 ml drikkevann.

#### TRYKKLUFT

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

#### COOK 4 FUNKSJONER

For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på fire nivå samtidig. Denne funksjonen kan brukes for å stede småkaker, terter, runde pizzaer, (også frosne) og for å tilberede et helt måltid. Følg steketabellen for å oppnå best resultat.

## KONVEKSJONSSTEKING

For steking av kjøtt, bake kaker med fyll på én enkel rist.

• DAMP

## » REN DAMP

For å tilberede naturlige og sunne retter ved hjelp av damp for å bevare matens naturlige næringsverdi. Denne funksjonen er spesielt egnet for tilberedning av grønnsaker, fisk og frukt, og også for forvelling. Med mindre annet er angitt, fjern all emballasje og beskyttende folier før du setter maten inn i ovnen.

#### » TRYKKLUFT + DAMP

Ved å kombinerer egenskapene til dampen med de til tvungen luft, kan du med denne funksjonen lage retter som er sprø med fin brunfarge utvendig, mens de samtidig er myke og saftige innvendig. For å oppnå det beste stekeresultatet, anbefaler vi at du velger et HØYT nivå for damp når du steker fisk, MIDDELS for kjøtt og LAV for brød og desserter.

#### SPESIALFUNKSJONER

#### » TINING

For hurtig tining av matvarer. Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. La matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke blir tørre på utsiden.

» HOLD VARM

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

#### » HEVENDE

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

#### » BRUKERVENNLIGHET

For å tilberede ferdigmat, lagre maten ved romtemperatur eller i kjøleskapet (kjeks, kakeblanding, muffins, pastaretter og brødvarer). Funksjonen steker alle rettene raskt og skånsomt og kan også benyttes for å varme mat som allerede er ferdig stekt. Du trenger ikke å forvarme ovnen. Følg instruksjonene på emballasjen.

#### » MAXI COOKING

For steking av store steker (over 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet under tilberedningen, slik at du får jevn bruning på begge sider. Det lønner seg å fukte det litt en gang i blant, slik at det ikke blir tørt.

» ØKO TRYKKLUFT

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

#### FROSSEN BAKEVARE

Funksjonen velger automatisk den ideelle tilberedningstemperaturen og -modusen for 5 ulike typer frossen ferdigmat. Ovnen trenger ikke å forvarmes.

# 6<sup>th</sup> SENSE

Dette gjør at alle typer mat kan stekes helt automatisk. For å benytte denne funksjonen på best mulig måte, følg indikasjonene i tabellen med indikasjoner for tilberedning.

Ovnen trenger ikke å forvarmes.



# HVORDAN BENYTTE BERØRINGSSKJERMEN



**For å velge eller bekrefte:** Ta på skjermen for å velge verdien eller

menyelementet du ønsker.



Ċ

For å bla gjennom en meny eller en liste:

La, ganske enkelt, fingeren gli over skjermen for å bla gjennom elementene eller verdiene.



# FØRSTE GANGS BRUK

Du må konfigurere produktet når du slår apparatet på for første gang.

Innstillingene kan senere endres ved å trykke på @ for å få tilgang til menyen "Verktøy".

# 1. VELG SPRÅKET

Du må stille inn språket og tiden når du slår på apparatet for første gang.

- La fingeren gli over skjermen for å bla igjennom listen over tilgjengelige språk.
- Ta på språket du ønsker.

Ved å taste < vil du gå tilbake til et tidligere skjermbilde.

## 2. VELG MODUS FOR INNSTILLING

Når du har valgt språket, vil display minne deg om at du må velge mellom "BUTIKKDEMO" (nyttig for forhandlere, kun for display hensyn) eller fortsett ved å taste "NESTE".

# 3. OPPSETT AV WIFI

6<sup>th</sup> Sense Live funksjonen gjør det mulig å betjene ovnen på avstand fra en mobiltelefon/-nettbrett. For at apparatet skal kunne betjenes på avstand, må du først utføre tilkoplingsprosessen. Denne prosessen er nødvendig for å registrere apparatet ditt og kople det til ditt hjemmenettverk.

#### For å bekrefte en innstilling eller gå til neste skjermbilde:

Tast "STILL INN" eller "NESTE".



**For å gå tilbake til forrige skjermbilde:** Tast **〈** .



• Tast "UTFØR OPPSETT NÅ" for å fortsette med koplingen av oppsett.

Ellers må du taste "HOPP OVER" for å kople produktet ditt til senere.

## HVORDAN UTFØRE TILKOPLINGEN

For å bruke denne funksjonen trenger du: En smarttelefon eller nettbrett og en trådløs ruter som er koplet til Internett. Vennligst benytt din smarttelefon/-nettbrett for å kontrollere at signalet til ditt trådløse hjemmenettverk er sterkt nok nært apparatet.

Minstekrav.

Smarttelefon/nettbrett: Android med 1280x720 (eller større) skjerm eller iOS.

Se i app-forretningen hvilken app som er kompatibel med Android eller iOS versjonene.

Trådløs ruter: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Last ned 6<sup>th</sup> Sense Live appen

Det første trinnet for å kople til enheten din, er å laste ned appen på mobiltelefonen/nettbrettet ditt. 6<sup>th</sup> Sense Live appen vil veilede deg igjennom alle trinnene som er listet opp her. Du kan laste ned 6<sup>th</sup> Sense Live appen fra App Store eller Google Play Store.



#### 2. Opprett en konto

Dersom du ikke har gjort det allerede, må du opprette en konto. Dette vil gjøre det mulig for deg å kople apparatene dine til nettverket og også se og kontrollere disse på avstand.

#### 3. Registrer apparatet ditt

Følg instruksene i appen for å registrerer apparatet ditt. Du vil trenge Smart Appliance IDentifier (SAID) nummeret for å fullføre registreringsprosessen. Du kan finne dette unike kodenummeret på identifikasjonsskiltet festet til produktet.

#### 4. Kople til WiFi

Følg installasjonsprosedyren for skanning og tilkobling. Appen vil veilede deg igjennom prosessen for å kople apparatet ditt til det trådløse nettverket i din husholdning.

Dersom din ruter tåler WPS 2.0 (eller senere versjoner), velg "MANUELL", tast deretter "WPSoppsett": Trykk på WPS-knappen på din trådløse ruter for å opprette en kopling mellom de to produktene.

Dersom det er nødvendig kan du også kople produktet manuelt ved å benytte "Søk etter et nettverk".

SAID-koden er brukt for å synkronisere en smarttelefon/ nettbrett med ditt apparat.

MAC-adressen er vist for WiFi-modulen.

Det vil kun være nødvendig å utføre tilkoplingsprosedyren på nytt dersom du endrer innstillingene av ruteren din (f.eks. Nettverksnavn eller passord eller data provider).

## . INNSTILLING AV KLOKKESLETT OG DATO

Ved å kople ovnen til ditt hjemmenettverk vil klokkeslett og dato stilles inn automatisk. Ellers må du stille de inn manuelt

- Tast inn de aktuelle tallene for å stille inn klokkeslettet.
- Tast "STILL INN" for å bekrefte.

Når du har stilt inn klokkeslettet, må du stille inn datoen

- Tast inn de aktuelle tallene for å stille inn datoen.
- Tast "STILL INN" for å bekrefte.

#### 4. SETT STRØMFORBRUKET

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

- Tast inn verdien til høyre for å velge effekten.
- Tast "OK" for å fullføre opprinnelig oppsett.

## 5. VARM OVNEN

En ny ovn kan frigi lukt som dannes under fabrikasjonen: Dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt. Fjern eventuell beskyttende papp eller gjennomsiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den. Varm opp ovnen til 200°C i omtrent én time.

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

# **DAGLIG BRUK**

## **1. VELG EN FUNKSJON**

For å slå på ovnen, trykk på 
 Image: Second state
 Image: Second state

Display gir deg mulighet til å velge mellom Manuell og 6<sup>th</sup> Sense Funksjonene.

- Tast hovedfunksjonen du ønsker for å få tilgang til den tilhørende menyen.
- Bla opp og ned for å utforske listen.
- Velg funksjonen du ønsker ved å taste den.

## 2. STILL INN MANUELL FUNKSJONER

Etter at du har valgt funksjonen du ønsker, kan du endre dens innstillinger. Displayet vil vise innstillingene som kan endres.

#### **TEMPERATUR / GRILL NIVÅ**

• Bla igjennom verdiene som anbefales og velg verdien du ønsker.

Dersom funksjonen tillater det, kan du taste 🔊 for å aktivere forvarming.

#### VARIGHET

Du trenger ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre stekingen manuelt. I tidsinnstilt modus steker ovnen i tidsperioden du har valgt. Ved avsluttet tilberedningstid, vil tilberedningen stanse automatisk.

- For a stille inn varighet, tast "Still inn steketid".
- Tast inn de aktuelle tallene for å stille inn steketiden du ønsker.
- Tast "NESTE" for å bekrefte.

For å slette en innstilt varighet under tilberedningen slik at en styrer manuelt avsluttet tilberedning, tast på verdien for varighet og velg deretter "STOPP".

## 3. STILL INN 6<sup>th</sup> SENSE-FUNKSJONER

6<sup>th</sup> Sense-funksjoner gjør deg i stand til å tilberede forskjellige typer retter, ved å velge blant de som vises i listen. De fleste innstillingene for tilberedning velges automatisk av apparatet for å oppnå best mulig resultat.

Velg en oppskrift fra listen.

Funksjonene vises etter matkategori i menyen "6<sup>th</sup> SENSE-MAT" (se de tilhørende tabellene) og ved oppskriftsfunksjoner i "LIFESTYLE" menyen.

 Når du har valgt en funksjon, indikerer du ganske enkelt matens egenskaper (mengde, vekt, osv.) du ønsker å tilberede for å oppnå det perfekte resultatet.



# 4. STILL INN UTSATT START / UTSATT SLUTT

Du kan utsette stekingen før du starter en funksjon: Funksjonen vil starte eller slutte på tidspunktet du velger på forhånd.

- Tast "FORSINKELSE" for å stille inn tidspunktet for start eller slutt du ønsker.
- Når du har stilt inn ønsket utsettelse, tast "START-FORSINKELSE" for å starte ventingen.
- Sett maten inn i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil starte automatisk etter en tidsperiode som er beregnet.

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

 For å aktivere funksjonen umiddelbart og slette programmert utsettelsestid, tast

## 5. START FUNKSJONEN

• Når du har konfigurert innstillingene, tast "START" for å aktivere funksjonen.

Dersom ovnen er varm og funksjonen krever en gitt maksimaltemperatur, vil det vises en melding på display. Du kan når som helst endre verdiene som er stilt inn i løpet av tilberedningen ved å trykke på verdien du ønsker å endre.

 Trykk, til enhver tid, på X for å stanse funksjonen som er aktiv.

## 6. FORVARMING

Dersom funksjonen på forhånd er aktivert, indikerer display statusen for fasen for forvarming når funksjonen starter. Når denne fasen er avsluttet, vil et lydsignal høres og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur.

- Åpne døren.
- Sett maten inn i ovnen.
- Lukk døren og tast "FERDIG" for å starte tilberedningen.

Plassere maten i ovnen før forvarming er ferdig kan ha en negativ effekt på det endelige tilberedningsresultatet. Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på pause. Steketiden inkluderer ikke fasen for forvarming.

## 7. SETT TILBEREDNINGEN PÅ PAUSE

Noen av 6<sup>th</sup> Sense funksjonene krever at du snur maten mens stekingen pågår. Du vil høre et signal og på display vises handlingen som skal utføres.

- Åpne døren.
- Utfør handlingen når du blir minnet om dette på display.
- Lukk døren, tast deretter "FERDIG" for å gjenoppta tilberedningen.

Før stekingen avsluttes, kan ovnen be deg om å kontrollere maten på samme måte.

Du vil høre et signal og på display vises handlingen som skal utføres.

- Kontroller maten.
- Lukk døren, tast deretter "FERDIG" for å gjenoppta tilberedningen.

## 8. AVSLUTTET STEKING

Du vil høre et akustisk signal og display indikerer at stekingen er avsluttet. Med noen funksjoner, kan du brune retten din litt ekstra, forlenge steketiden eller lagre funksjonen blant favorittene når stekingen avsluttes.

- Tast  $\Im$  for å lagre de blant favorittene.
- Velg "Ekstra bruning" for å starte en fem-minutters bruningssyklus.
- Tast 🕀 for å forlenge stekingen.

## 9. FAVORITTER

# Favorittfunksjonene lagrer ovnens innstillinger for favorittoppskriftene dine.

Ovnen vil automatisk kjenne igjen funksjonene som du har brukt mest. Etter at du har brukt de et visst antall ganger, vil du bli bedt om å legge funksjonen til favorittfunksjonene dine.

## HVORDAN LAGRE EN FUNKSJON

Når en funksjon er avsluttet, kan du lagre den blant dine favoritter ved å taste på  $\bigcirc$  . På denne måten kan du raskt benytte funksjonen i framtiden, og opprettholde de samme innstillingene. Display tillater deg å lagre funksjonen ved å indikere opp til 4 favorittmåltider inkludert frokost, lunsj, snack og middag.

- Tast på ikonet for å velge minst ett.
- Tast "FAVORITT" for å lagre funksjonen.

## NÅR DEN ER LAGRET

For å se favorittmenyen, trykk på  $\bigcirc$ : Funksjonene vil bli inndelte i forskjellige måltider og du vil få tilbydd forslag.

- Tast måltidenes ikon for å vise de aktuelle listene
- Bla igjennom den angitte listen.
- Tast inn oppskriften eller funksjonen du ønsker.
- Tast "START" for å aktivere tilberedningen.

#### ENDRING AV INNSTILLINGENE

På skjermbildet med favoritter, kan du legge til et bilde eller navn til listen over favoritter for å tilpasse den dine preferanser.

- Velg funksjonen du ønsker å endre.
- Tast "REDIGER".
- Velg egenskapen du ønsker å endre.
- Tast "NESTE": displayet viser de nye egenskapene.
- Tast "LAGRE" for å bekrefte endringene.

På skjermbildet med favoritter kan du også slette funksjonene du har lagret:

- Tast 🎔 på funksjonen.
- Tast "FJERN DEN".

Du kan også regulere tiden når de forskjellige måltidene vises:

- Trykk på 💣 .
- Velg 🗄 "Preferanser".
- Velg "Tider og datoer".
- Tast "Tidspunkter for måltidene dine".
- Bla igjennom listen og tast inn den aktuelle tiden.
- Tast inn det aktuelle måltidet for å endre det.
- Whirlpool

•

Det vil være mulig å kombinere en tidsluke kun med ett måltid.

## 10. VERKTØY

Trykk på <sup>(a)</sup> for å åpne menyen "Verktøy" til enhver tid. Denne menyen lar deg velge mellom flere alternativer og også endre innstillingene eller preferansene for produktet ditt eller skjermen.

# FJERNSTYRT AKTIVERING

For å aktivere bruken av 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool appen.

# 🗵 KJØKKENTIMER

Denne funksjonen kan aktiveres enten ved å benytte en tilberedningsfunksjon eller alene for å passe tiden. Når den først er startet vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å påvirke selve funksjonen. Når timer er aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon.

Timeren vil fortsette nedtellingen i det øvre, høyre hjørnet på skjermen.

For å gjenopprette eller endre kjøkkentimeren:

- Tast 🗿 .

Et lydsignal vil høres og display vil indikere når timeren har avsluttet nedtellingen av den valgte tiden.

- Tast "AVVIS" for å slette timeren eller stille inn en ny varighet.
- Tast "STILL INN TIMER" for a stille inn timeren igjen.

# 

For å slå av eller på ovnslampen.

# 

Aktiver funksjonen for "Selvrengjøring" for optimalt renhold av de indre flatene.

Ovnsdøren må ikke åpnes mens rengjøringssyklusen pågår for å unngå tap av vanndamp, dette vil kunne ha negative virkninger på sluttresultatet.

- Fjern alt tilbehør fra ovnen før du aktiverer funksjonen.
- Når ovnen er kald, heller du 200 ml drikkevann i bunnen av ovnen.
- Tast "START" for å aktivere rengjøringsfunksjonen.

Når syklusen er valgt, kan du utsette starten for automatisk rengjøring. Tast "FORSINKELSE" for å stille inn sluttiden slik det indikeres i det aktuelle avsnittet.

# TØMMING

Dreneringsfunksjonen gjør at vannet dreneres for å unngå fortetning i tanken. For optimal bruk av apparatet, anbefales det å tømme det hver gang ovnen har vært i bruk med en dampsyklus.



Når funksjonen "Tømming" er valgt, følg handlingene som angis: Åpne døren og plasser en stor mugge under dreneringstuten på nedre høyre side av panelet. Når dreneringen har begynt, holdes muggen på plass til oppgaven er fullført. Dreneringen av full beholder varer i gjennomsnitt i omtrent tre minutter.

Dersom det er nødvendig, er det mulig å ta en pause i dreneringsprosessen ved å trykk på knappen PAUSE på display (for eksempel dersom muggen er full av vann allerede midt under dreneringsprosessen).

Kannen må ha et volum som minst rommer 2 liter.

Merk: for å garantere at vannet er kaldt, er det ikke mulig å utføre denne aktiviteten før det har gått 4 timer fra siste syklus (eller siste gang produktet bli tilført energi). I løpet av denne ventetiden, vil display vise den følgende tilbakemeldingen "VANNET ER FOR VARMT: VENT TIL TEMPERATUREN SYNKER".

Viktig: Dersom tanken ikke tømmes regelmessig, etter noen få dager siden siste påfylling, vil apparatet be deg tømme ved å vise meldingen <SYKLUS FOR TØMMING ER NØDVENDIG>: denne oppmodingen kan ikke overses, og det vil kun være mulig å fortsette med normal bruk av produktet etter at tappingen er utført.

# 

Denne spesialfunksjonen, som aktiveres med jevne mellomrom, lar deg holde tanken og dampkretsen i best mulig stand.

Meldingen <AVKALKINGSYKLUSEN MÅ UTFØRES> vil vises på displayet ditt for å minne deg på å utføre denne handlingen med jevne mellomrom. Meldingen om at det bør avkalkes løses ut etter at et visst antall dampkokingssykluser er utførte eller når dampkokeren når en gitt funksjonstid siden siste avkalkingssyklus (se tabellen nedenfor).

MELDINGEN "AVKALKE" vises etter	HVA SKAL GJØRES
15 sykluser med dampkoking	Aukalking anhofalor
22 timer med dampkoking	Avkalking anderales
20 sykluser med dampkoking	Det er ikke mulig å
30 timer med dampkoking	kjøre en dampsyklus før avkalkingssyklusen utføres

Avkalkingsprosedyren kan også utføres når brukeren ønsker å gjennomføre en grundigere rengjøring av tanken og den interne dampkretsen.

#### Full funksjon varer i gjennomsnitt omtrent 180 minutter. Når funksjonen startes, følges alle stegene vist på displayet.

Merk: Funksjonen kan settes på pause, men dersom den slettes, må hele avkalkingssyklusen gjentas fra begynnelsen av.

» TØMMING (inntil 3 min.)

Når display viser meldingen <PLASSER EN BEHOLDER UNDER HULLET FOR TØMMING AV VANN>, start tømmingen slik det beskrives i avsnittet om Tømming. Dersom tanken derimot er tom, vil apparatet automatisk hoppe over til TRINN 1 AV 8.

Merk: for å garantere at vannet er kaldt, er det ikke mulig å utføre denne aktiviteten før det har gått 4 timer fra siste syklus (eller siste gang produktet bli tilført energi). I løpet av denne ventetiden, vil display vise den følgende tilbakemeldingen "VANNET ER FOR VARMT: VENT TIL TEMPERATUREN SYNKER". Kannen må ha et volum som minst rommer 2 liter.



#### » TRINN 1 AV 8: AVKALKING (~120 MIN.)

Når display ber deg tilberede avkalkingsløsningen, gå fram ved å tilføre 3 poser (som tilsvarer 75g) av det spesifikke avkalkingsmiddelet for ovner WPRO\* blandet i 1,7 liter drikkevann ved omgivelsestemperatur.



Når løsningen med avkalkingsmiddel er tømt over i skuffen, trykk på **START** for å starte avkalkingens hovedprosess.

Du trenger ikke stå framfor apparatet mens trinnene i avkalkingen pågår. Etter at hvert trinn er fullført, vil du få en akustisk tilbakemelding og display vil vise instrukser for hvordan fortsette med det neste trinnet.

## » TRINN 2 AV 8: TØMMING (inntil 3 min.)

Når display viser meldingen <PLASSER EN BEHOLDER UNDER HULLET FOR TØMMING AV VANN>, start tømmingen slik det beskrives i avsnittet om Tømming.

#### » TRINN 3 AV 8: SKYLLING (~20 min.)

For å rengjøre tanken og dampkretsen, må skyllesyklusen utføres.

Når display viser meldingen <ETTERFYLL TANKEN>, vennligst tøm drikkevann over i beholderen, helt til display viser <TANKEN ER FULL>, trykk deretter START for å starte den første skyllingen. TRINN 4 AV 8: TØMMING (inntil 3 min.)

## » TRINN 5 AV 8: SKYLLING (~20 min.)

- » TRINN 6 AV 8: TØMMING (inntil 3 min.)
- » TRINN 7 AV 8: SKYLLING (~20 min.)
- » TRINN 8 AV 8: TØMMING (inntil 3 min.)

Etter siste drenering, trykk **CLOSE** for å fullføre avkalkingen.

Når avkalkingsprosedyren er avsluttet, vil det være mulig å bruke alle dampfunksjonene.

Avkalkingsmiddelet \*WPRO er det profesjonelle produktet som anbefales for å opprettholde optimal ytelse ved din ovns dampfunksjon. Vennligst følg instruksene for bruk som står på pakken. For bestilling og informasjon ta kontakt med ettersalgsservicen eller *www.whirlpool.eu* 

Whirlpool vil ikke stå til ansvar for ev. skader som skyldes bruk av andre produkt for rengjøring som er tilgjengelige på markedet.

# 

Berør ikonet for å dempe eller øke alle lyder og alarmer.

# 🙃 KONTROLLÅS

"Kontrollås" gjør det mulig å låse knappene på berøringskjermen slik at de ikke trykkes inn ved en feiltakelse.

For å aktivere låsen:

Tast 💿 ikonet.

For å deaktivere låsen:

- Tast displayet.
- La fingeren gli over meldingen som vises.

## III FLERE MODUSER

For å velge Sabath-modus og få tilgang til Strømstyring.

#### 

For å endre flere av ovnens innstillinger.

## 🔊 WI-FI

For å skifte innstillinger eller konfigurering av et nytt hjemme-nettverk.

# () INFO

For å slå av "Lagre demo-modus", for å stille inn produktet på nytt og oppnå ytterligere informasjon om produktet.

# **TABELL FOR TILBEREDNING**

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVÅ	Varighet (min.)	RILLE OG TILBEHØR
		Ja	170	30 - 50	2
Kaker av gjærdeig / Sukkerbrød		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1 SFFFFF SFFFFF
Fully halos (astalada atmadal andara)		Ja	160 – 200	30 - 85	3
Fyite kaker (östekake, strudel, epiepal)		Ja	160 – 200	35 - 90	4 1 1
		Ja	150	20 - 40	<u></u>
		Ja	140	30 - 50	4
Smakaker / Kjeks		Ja	140	30 - 50	4 1 r
		Ja	135	40 - 60	
		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
Sma kaker / Muttin		Ja	150	30 - 50	4 1 r
		Ja	150	40 - 60	
		Ja	180 - 200	30 - 40	3
Vannbakkels		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1 
		Ja	90	110 - 150	3
Marengs		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1 
		Ja	190 - 250	15 - 50	2
Pizza / Brød / Focaccia		Ja	190 - 230	20 - 50	4 1 1
Pizza (Tynn, tykk, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1 
		Ja	250	10 - 15	3
Frossen pizza		Ja	250	10 - 20	4 1 sr
		Ja	220 - 240	15 - 30	
	**	Ja	180 - 190	45 - 55	3
Salte paier(grønnsakspai, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1 
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	
		Ja	190 - 200	20 - 30	3
Butterdeigsskall/småkaker av butterdeig		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1 ¬
		*		7	



Konvensjonell

Trykkluft

\*\* Konveksjonssteking Srill

\* Turbogrill

OP XL MaxiCooking

Cook 4

e Eko trykkluft



OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVÅ	Varighet (min.)	RILLE OG TILBEHØR
Lasagne / Flans / Bakt pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lam /kalv /okse /svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Svinestek med svor 2 kg	М хL	-	170	110 - 150	2
Kylling /Kanin /And 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkun/gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Bakt fisk / en papillote (fillet, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fylte grønnsaker(tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Ristet brød		-	3 (høy)	3 - 6	5
Fiskefileter / Biffer	~~~	-	2 (Mid)	20 - 30 **	
Pølser / grillspyd / spareribs / hamburgere	~~~	-	2 - 3 (Mid – Høy)	15 - 30 **	5 <u>4</u>
Grillet kylling 1-1,3 kg	*	-	2 (Mid)	55 - 70 ***	2 1
Lammelår / skanker		-	2 (Mid)	60 - 90 ***	3
Stekte poteter	*	-	2 (Mid)	35 - 55 ***	3
Gratinerte grønnsaker	**	-	3 (høy)	10 - 25	3
Småkaker	Småkaker	Ja	135	50 - 70	
Terter	Terter	Ja	170	50 - 70	
Rund pizza	Rund pizza	Ja	210	40 - 60	
Komplett måltid: Fruktterte (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kjøtt (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1 
Komplett måltid: Fruktterte (nivå 5) / stekte grønnsaker (nivå 4) / lasagne (nivå 2) / kjøttstykker (nivå 1)	Meny	Ja	190	40 - 120	5 4 2 1 s
Lasagne og kjøtt		Ja	200	50 - 100 *	
Kjøtt og poteter		Ja	200	45 - 100 *	
Fisk & Grønnsaker		Ja	180	30 - 50 *	
Fylte steker	e	-	200	80 - 120 *	3
Kjøttstykker (kanin, kylling, lam)	e	-	200	50 - 100 *	3

\* Beregnet tidsperiode: Du kan ta retten ut av ovnen når den er stekt slik du vil ha den. \*\* Snu maten halvveis under stekingen. \*\*\* Snu maten når 2/3 av tiden er gått (hvis nødvendig).





# NO

REN DAMP					
Oppskrift	Forvarm	Temperatur (°C)	Steketid (Min)	Nivå og tilbehør	
Ferske grønnsaker (Hele)	—	100	30 - 80	2 1 <u>le.e.e</u> f	
Ferske grønnsaker (Stykker)		100	15 - 40	2 1 <u>1.eeef</u>	
Frosne grønnsaker		100	20 - 40	2 1 <u>1 e. e. e</u>	
Hel fisk		90	40 - 50	2 1 <u>le.e.ef</u> r	
Fiskefileter		90	20 - 30	2 1 <u>le.e.ef</u>	
Kyllingfileter		100	15 - 50	2 1 <u>le.e.ef</u>	
Egg		100	10 - 30	2 1 1 <u>8.8.8</u>	
Frukt (Hel)		100	15 - 45	2 1 <u>le e e</u>	
Frukt (Stykker)		100	10 - 30	2 1 <u><u><u>1</u>8.8.8</u></u>	





TRYKKLUFT + DAMP						
Oppskrift	Dampnivå	Forvarm	Temperatur (°C)	Steketid (Min)	Nivå og tilbehør	
	LAV	—	140 - 150	35 - 55	3	
Kjeks / Småkaker	LAV	_	140	30 - 50		
	LAV	—	140	40 - 60	5 3 1 r ~r	
	LAV	_	160 - 170	30 - 40	3	
Liten kake / Muffin	LAV	—	150	30 - 50		
	LAV	—	150	40 - 60	5 3 1 	
Kaker med hevemidler/gjær	LAV	—	170 - 180	40 - 60	2 ∿	
Sukkerbrød	LAV	—	160 - 170	30 - 40	2	
Focaccia	LAV	_	200 - 220	20 - 40	3	
Brødskive	LAV	_	170 -180	70 - 100	3	
Lite brød	LAV	_	200 - 220	30 - 50	3	
Baguette	LAV	—	200 - 220	30 - 50	3	
Stekte poteter	MID	—	200 - 220	50 - 70	3	
Kalv / Okse / Svin 1 kg	MID	—	180 - 200	60 - 100	3	
Kalv / Okse / Svin (stykker)	MID	_	160 - 180	60-80	3	
Roastbiff, rød 1 kg	MID	—	200 - 220	40 - 50	3	
Roastbiff, rød 2 kg	MID	—	200	55 - 65	3	
Lammelår	MID	_	180 - 200	65 - 75	3	
Stuede svineknokler	MID	—	160 - 180	85 - 100	3	
Kylling / perlehøne / and 1 - 1,5 kg	MID	_	200 - 220	50 - 70	3	
Kylling / perlehøne / and (stykker)	MID	_	200 - 220	55 - 65	3	
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)	MID	_	180 - 200	25 - 40		
Fiskefilet	HØY	_	180 - 200	15 - 30	3	

#### SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Liste over tabellene: oppskrifter, dersom forvarming er nødvendig, temperatur (°C), grillnivå, steketid (minutter), tilbehør og nivå som anbefales for stekingen. Tilberedningstidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves). Tilberedningstemperaturene og tidene er kun veiledende og avhenger av mengden mat og hvilken type tilbehør som brukes. Bruk til å begynne med de laveste verdiene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere verdier. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør, og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller stentøy, men da vil steketiden forlenges noe. For å oppnå best mulig resultat, bør man følge de rådene som gis i steketabellen når det gjelder valg av medfølgende tilbehør og hvilke riller det skal plasseres på.

# **C TABELL FOR TILBEREDNING**

	Oppskrift		Anbefalt mengde	Snu (Av steketid)	Nivå og tilbehør
Grvteretter/	Fersk lasagne		500 - 3000 g	—	2 1 1 <u>8 8 8</u> 1
ovnsbakt pasta	Frossen lasagne	500 - 3000 g	—	2 1 <u>\&amp;</u>	
		Hvit ris	100 - 500 g	—	2 1 <u>\&amp;</u>
	Ris 🖒	Brun ris	100 - 500 g	—	2 1 <u>\&amp;. &amp;. &amp;</u>
		Fullkornris	100 - 500 g	—	2 1 <u>Terre</u> 7
Ris og Kornblandinger		Quinoa	100 - 300 g	—	2 5
5	Korn og frokostblandinger 🖄	Hirse	100 - 300 g	—	3
		Вудд	100 - 300 g	—	3
		Spelt	100 - 300 g	—	3
	Okse	Roastbiff	600 - 2000 g	—	3 r
		Hamburger	1,5 - 3 cm	3/5	5 •
	Svin	Svin	600 - 2500 g	—	3
	-2011	Spareribs	500 - 2000 g	2/3	5 <u>1</u>
Viatt	Crillet kulling	Hel	600 - 3000 g	—	2
κյøιι	Grinet kyning	Filet/bryst	1 - 5 cm	2/3	5 ~r
	V:	Kebab	ett gitter	1/2	
	Njøttretter	Pølser og wienerpølser	1,5 - 4 cm	2/3	5 ~
		Kyllingfileter	1 - 5 cm	—	2 •••••••
	Dampet kjøtt 🖔	Kalkunfileter	1 - 5 cm	—	2

TILBEHØR

Rist

مجمعیہ Ovnsfast panne eller kakeform på rist

Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist

Langpanne/Bakebrett

Langpanne med 500 ml vann

Whirlpool

	Oppskrift		Anbefalt mengde	Snu (Av steketid)	Nivå og tilbehør
		Fiskefilet/skiver	0.5 - 2.5 cm	—	5
	grillede fileter og steker	Frosne fileter	0.5 - 2.5 cm	—	4
		Fiskefilet/skiver	0.5 - 2.5 cm	—	3 2 •••••••
	Dampede fileter & steker 💥	Frosne fileter	0.5 - 2.5 cm	—	3 2 5r barr
		Kamskjell	et brett	—	4
	Grillet siømat	Blåskjell	et brett	—	4 r
		Reker	et brett	—	4 3 ••••••
Fisk & Sjømat		Dyphavsreker	et brett	—	4 <u>3</u>
		Gratinerte kamskjell	et brett	—	2 1 <u>le.e.e</u> r
		Blåskjell	et brett	—	2 1 <i>کوریو کو</i> ل
		Reker	et brett	—	2 1 <u>ोइ.इ.इ.</u> 2
	لاین Dampet sjømat	Dyphavsreker	et brett	—	2 1 <u>ो॰</u>
		Akkar	100 - 500 g	—	2 1 <u>\&amp;&amp;&amp;</u>
		Blekksprut	500 - 2000 g	—	2 1 Ve.e.e. <b>f</b>
	Ovnsstekt grønnsaker	Poteter	500 - 1500 g	—	3
		Fylte grønnsaker	100 - 500 g hver	—	3
		Andre grønnsaker	500 - 1500 g	—	3
		Poteter	et brett	—	3 T
	Grønnsaksgrateng	Tomater	et brett	—	3 •••••••
		Paprika	et brett		3 •1 <i>P</i>
		Brokkoli	et brett		3 ¬
Grønnsaker		Blomkål	et brett		3 ¬
		Annet	et brett	—	3 ••••••
		Poteter Hele	50 - 500 g *		2 1 <u>کھ ج</u> ھڑ میں
		Poteter små / stykker	100 - 300 g *	—	2 1 <u>ो॰</u>
	Dampede ferske grønnsaker 🖒	Erter	200 - 2.500 g	—	2 1 <u>Ne.e.e</u> r
		Brokkoli	200 - 3000 g	—	2 1 <u>le.e.e</u> f <u></u>
		Blomkål	200 - 3000 g	—	2 1 <u>Ne.e.el</u>
	Dampede frosne grønnsaker 🖒	Erter	200 - 3000 g	—	2 1 1 <u>* * *</u>

NO

	Oppskrift	Anbefalt mengde	Snu (Av steketid)	Nivå og tilbehør
	Sukkerbrød i form	500 - 1200 g	—	2 <b>n</b> r
	Kjeks	200 - 600 g	—	3 r
	Croissanter	ett brett *	—	3
Kaker og wienerbrød	Vannbakkels	ett brett *	—	3
	Terte i boks	400 - 1600 g	—	3 ••••••
	Strudel	400 - 1600 g	—	3
	Fruktfylt pai	500 - 2000 g	—	2 ~~~~~~
Salte kaker	—	800 - 1200 g	—	2 ~~~~~
	Rundstykker 🕅	60 - 150 g hver	—	3
D. I	Sandwichbrød i boks 次	400 - 600 g hver		2 •••••••
Brød	Stort brød 🖒	700 - 2000 g		2
	Baguettes 🖒	200 - 300 hver		3 ~
	Tynn	rund - brett *	_	2
	Tykk	rund - brett *	_	2
Pizza	Frossen	1 - 4 lag *	—	2 4 2 5 3 1 5 3 2 1 5 3 2 1
Dampet frukt	Hel	100 - 500 g	—	2 1 <b>1</b> 2
<u>گ</u>	Stykker	—	_	2 1 <u>1×××1</u>





# **RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD**

Pass på at ovnen er avkjølt før du utfører vedlikehold eller rengjøring. Bruk ikke dampvaskere. Bruk ikke stålull, andre slipemidler eller slipende/korrosivt rengjøringsmiddel, da dette kan skade flatene på apparatet. Bruk vernehansker. Ovnen må alltid frakobles strømnettet før du utfør noe vedlikeholdsarbeid.

## UTVENDIGE OVERFLATER

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

#### INNVENDIGE OVERFLATER

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

#### SKIFTE LYSPÆRE

- 1. Koble ovnen fra strømnettet.
- 2. Fjern rillenes skinner.
- 3. Fjern pærens deksel.
- 4. Skift ut lysepæren.
- 5. Sett lampens deksel tilbake på plass, dytt det bestemt til det faller på plass.
- 6. Montere rillenes spor tilbake på plass.
- 7. Koble ovnen til strømnettet igjen.



#### DEMONTERING OG INSTALLASJON AV DØREN

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



 Lukk døren så mye du kan. Ta et fast tak i døren med begge hender - ikke hold den i håndtaket. Bare fjerne døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover samtidig til den er løst fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.



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

- Aktiver funksjonen for "Selvrengjøring" for optimalt renhold av de indre flatene.
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.
- Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen.

#### TILBEHØR

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

Vennligst merk deg: Bruk kun 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogenpærer. Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009). Pærer kan fås fra kundeservice.

Når du bruker halogene lysepærer, må du ikke håndtere de med bare hender siden fingeravtrykkene kan kunne påføre skade. Bruk ikke ovnen før lysets deksel er satt tilbake på plass. **Sett tilbake døren** ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass.

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



# WIFI FAQs

## Hvilke WiFi protokoller støttes?

WiFi adapteren som er installert støtter WiFi b/g/n for europeiske land.

# Hvilke innstillinger må konfigureres for ruterens programvare?

De følgende innstillingene av ruter er nødvendige: Aktivert 2,4 GHz, aktiv WiFi b/g/n, DHCP NAT.

#### Hvilken WPS-versjon støttes?

WPS 2.0 eller senere versjoner. Kontroller dokumentasjonen til ruteren.

## Utgjør det en forskjell dersom en bruker en smarttelefon (eller nettbred) med Android eller iOS?

Det utgjør ingen forskjell, du kan benytte det operativsystemet du ønsker.

Kan jeg benytte den mobile 3G-tjoring i stedet for en ruter?

Ja, men sky-tjenestene er beregnet på enheter som kontinuerlig tilkoplet nettet.

#### Hvordan kan jeg kontrollere at Internett-forbindelsen i min husholdning virker og at den trådløse funksjonen er aktivert?

Du kan søke etter ditt nettverk ved hjelp av smarttelefonen/-nettbrettet ditt. Du må deaktivere alle andre datatilkoplinger før du forsøker.

# Hvordan kan jeg sjekke at apparatet er tilkoplet mitt trådløse hjemmenettverk?

Gå inn på konfigureringen av ruteren din (se ruterens håndbok) og sjekk om apparatets MAC-adresse står oppført på siden over tilkoblede trådløse enheter.

#### Hvor kan jeg finne apparatets MAC-adresse?

Trykk <sup>(a)</sup> tast deretter <sup>(a)</sup> WiFi eller se på apparatet ditt: Det er et merket som viser adressene for SAID og MAC. Mac-adressen består av en kombinasjon av nummer og bokstaver som starter med "88:e7".

# Hvordan kan jeg kontrollere hvorvidt apparatets trådløse funksjon er aktivert?

Bruk smarttelefonen/nettbrettet ditt og 6<sup>th</sup> Sense Live appen for å sjekke om apparatets nettverk er synlig og koblet til cloud. Påfør lett trykk for å sjekke at sperrene er i riktig posisjon.



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

#### WIFI er ikke tilgjengelig i Russland

#### Er det noe som kan hindre at signalet ikke når apparatet?

Sjekk at enhetene du har koblet til ikke bruker opp bredbåndet som er tilgjengelig.

Sjekk at enhetene som er WiFi-aktiverte ikke overskrider maksimalt antall som er tillatt av ruteren.

#### Hvor langt unna bør ruteren være fra ovnen?

Normalt er WiFi signalet sterkt nok til å dekke noen rom, men dette avhenger veldig mye av hvilke materialer veggene er laget av. Du kan sjekke signalstyrken ved å plassere smartenheten din ved siden av apparatet.

#### Hva kan jeg gjøre hvis den trådløse tilkoblingen min ikke når apparatet?

Du kan bruke spesifikke enheter for å utvide WiFi dekningen i hjemmet ditt, slik som tilgangspunkt, WiFi reléstasjoner eller strømlinjebroer (følger ikke med apparatet).

# Hvordan kan jeg finne navnet og passordet for det trådløse nettverket mitt?

Se dokumentasjonen til ruteren. Som regel finnes det et klistremerke på ruteren som viser informasjonen du trenger for å nå siden for innstilling av enheten ved bruk av en tilkoblet enhet.

#### Hva kan jeg gjøre hvis ruteren min bruker naboens WiFi kanal?

Tving ruteren din til å bruke din husholdnings WiFikanal.

#### Hva kan jeg gjøre dersom ኛ kommer opp på display eller ovnen ikke er i stand til å opprette en stabil tilkopling til min hjemme-ruter?

Apparatet kan være vellykket koblet til ruteren, men det kan hende det ikke har tilgang til Internett. For å koble apparatet til Internett, må du sjekke innstillingene for ruteren og/eller din internettleverandør.

Ruterens innstillinger: NAT må være på, brannmur og DHCP må være riktig konfigurert. Støttet passordkryptering: WEP, WPA,WPA2. For å forsøke en annen krypteringstype, må du se ruterens håndbok.

Leverandørinnstillinger: hvis internettleverandøren din har fastsatt et fast antall MAC-adresser som kan kobles til Internett,



kan det hende at du ikke kan koble apparatet til skyen. MAC-adresser til en enhet er en unik identifikator. Vennligst spør internettleverandøren din om hvordan du kobler andre enheter enn datamaskiner til Internett.

Hvordan kan jeg sjekke om data overføres eller ikke? Etter at du har installert nettverket, må du skru av strømmen, vente 20 sekunder og deretter skru på ovnen: Sjekk at appen viser apparatets UI-status. Noen innstillinger krever flere sekunder før de vises i appen.

# Hvordan kan jeg endre min Whirlpool-konto men holde apparatene mine tilkoblet?

Du kan opprette en ny konto, men husk å fjerne apparatene fra din gamle konto før du flytter dem over til den nye kontoen din.

Jeg har skiftet min ruter – hva må jeg gjøre? Du kan enten beholde de samme innstillingene (nettverksnavn og passord) eller slette de tidligere innstillingene fra apparatet og konfigurere innstillingene på nytt.

# PROBLEMLØSNING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrudd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrudd og påse at ovnen er tilkoblet strømnettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer eller en bokstav.	Feil ved ovnen.	Kontakte nærmeste kundeservice med tjenester på ettermarkedet og oppgi nummeret etter bokstaven "F". Trykk & , tast 💿 og velg "Fabrikkinnstilling Reset". Alle innstillingene som er lagret vil bli slettet.
Strømbrudd i huset.	Feil innstilling av effekt.	Kontroller at strømnettet hjemme hos deg har en kapasitet på minst 3 kW. Dersom det ikke har det må effekten økes til 13 Ampere. For å endre dette, trykk @ <sup>9</sup> , velg III "Flere moduser" og velg deretter "Strømstyring".
Ovnen varmes ikke opp.	Demo-modus pågår.	Trykk 🗬 , tast 📵 "Info" og velg deretter "Lagre demo- modus" for å gå ut.
\ ं≇ikonet vises på display.	WiFi-ruteren er av. Egenskapene for oppsett av ruteren har endret seg. Den trådløse forbindelsen når ikke fram til apparatet. Ovnen er ikke i stand til å opprettholde en stabil forbindelsen med hjemmenettverket. Forbindelsen støttes ikke.	Kontroller at WiFi-ruteren er koplet til Internett. Kontroller at styrken til WiFi-signalet nær apparatet er god. Prøv å starte opp ruteren på nytt. Se avsnittet "FAQ WiFi" Dersom egenskapene til det trådløse nettverket ditt har endret seg, utfør kopling til nettverket: Trykk @ <sup>9</sup> , tast WiFi" og velg deretter "Koble til nettverket".
Forbindelsen støttes ikke.	Fjernstyrt aktivering er ikke tillatt i ditt land.	Kontroller før du kjøper produktet hvorvidt fjernstyrt kontroll av elektriske apparat er tillatt i landet ditt.
Damp siger ut av skuffen under tilberedningen.	Lavt vannivå på tanken.	Tilfør et glass drikkevann.



Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du finne ved å: besøke vårt nettsted docs.whirlpool.eu



Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.



Whirlpool

#### Snabbguide



#### TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN

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



Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder a apparaten.

# **BESKRIVNING AV PRODUKTEN**



- 1. Kontrollpanel
- 2. Fläkt
- 3. Runt värmeelement (dolt)
  - **Ugnsstegar** (nivån anges på ugnens framsida)
- 5. Lucka

4.

- 6. Vattenlåda
- Övre värmeelement/ grillelement
  - grillelel
- 8. Lampa
- 9. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
- 10. Nedre värmeelement (dolt)

#### **BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN**



#### 1. PÅ/AV

För att sätta på och stänga av ugnen.

#### 2. HEM

För snabb åtkomst till huvudmenyn.

#### **3. FAVORIT**

För att visa en lista över dina favoritfunktioner.

## 4. DISPLAY

#### 5. VERKTYG

För att välja mellan olika alternativ och även ändra inställningarna hos och preferenserna för ugnen.

#### 6. FJÄRRSTYRNING

För att aktivera användning av 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool-appen.

#### 7. AVBRYT

För att stoppa alla ugnsfunktioner, förutom Klocka, Kökstimer och Reglagelås.



# <u>TILLBEHÖR</u>

#### GALLER



Används för att tillaga mat eller som understöd för ugnsformar, bakformar eller andra ugnssäkra kärl

## ÅNGNINGSLÅDA



Det gör det lättare för ångan att cirkulera, vilket hjälper till med att tillaga maten jämnt. Placera långpannan på nivån under för att samla upp stekvätskor.\*\*

# LÅNGPANNA



Används som ugnsplåt för tillagning av kött, fisk, grönsaker, focaccia etc. eller för att samla upp köttsafter placerad under gallret.

# BAKPLÅT



Används för att baka bröd och bakverk, men även för köttstekar, inbakad fisk, etc.

## **RÖRLIGA SKENOR \***



Används för att underlätta in- och uttagning av tillbehör.

\* Tillgänglig endast på vissa modeller

\*\* Använd bara för ÅNG-funktion

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.

Andra tillbehör kan köpas separat från Kundservice.

## SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

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

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

## TA BORT OCH MONTERA UGNSSTEGARNA

- För att ta bort stegarna, lyft upp dem och dra ut den undre delen av fästena: Sidostegarna kan nu tas bort.
- För att montera tillbaka sidostegarna, passa först in dem i det övre fästet. Håll kvar dem uppe, skjut in den i ugnsutrymmet och sänk dem sedan på plats i de undre fästena.

# MONTERING AV RÖRLIGA SKENOR

(FINNS PÅ VISSA MODELLER)

Ta bort ugnsstegarna ur ugnen och ta bort skyddsplasten från de rörliga skenorna.

Fäst den rörliga skenans övre klämma på ugnsstegen och låt den glida in så långt som den går. Sänk ner den andra klämman på plats. För att säkra ugnsstegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot ugnsstegen. Säkerställ att de rörliga skenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra ugnsstegen på samma nivå.



Anmärkning: De rörliga skenorna kan monteras på alla nivåer.

# TILLAGNINGSFUNKTIONER

# MANUELLA FUNKTIONER

- SNABB FÖRVÄRMNING
   For snabb förvärmning av ugnen.
- ÖVER/UNDERVÄRME

För tillagning av alla slags rätter på en enda fals.

• GRILL

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

TURBOGRILL

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

• VARMLUFT

För samtidig tillagning av olika rätter som kräver samma temperatur på flera nivåer (maximalt tre). Denna funktion kan användas för att tillaga olika sorters mat utan att de drar åt sig lukter från varandra.

• TILLAGA COOK 4

För samtidig tillagning på fyra nivåer av olika rätter som kräver samma ugnstemperatur. Denna funktion kan användas för att tillaga tårtor, runda pizzor (även frusna) och tillaga en hel måltid. Följ tillagningstabellen för att få de bästa resultaten.

KONVEKTIONSBAKA

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

- ÅNGA
  - » REN ÅNGA

För tillagning av naturliga och hälsosamma maträtter med ånga för att bibehålla livsmedlens näringsvärde. Den här funktionen är särskilt lämpad för tillagning av grönsaker, fisk och frukt, och även för blanchering. Om inget annat anges ska förpackningsmaterialet och plastfilm avlägsnas innan maten ställs in i ugnen.

» VARMLUFT + ÅNGA

Genom att kombinera egenskaperna hos ånga med dem hos varmluft tillåter denna funktion dig att tillaga rätter som är krispiga och brynade på utsidan, men på samma gång möra och saftiga på insidan. För att uppnå de bästa tillagningsresultaten rekommenderar vi en HÖG ångnivå för tillagning av fisk, MEDEL för kött och LÅG för bröd och desserter.

# SPECIALFUNKTIONER

## » UPPTINING

För att påskynda upptining av livsmedel. Placera livsmedlet på den mittersta ugnsfalsen. Låt livsmedlet ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.

» VARMHÅLLNING

För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.

# » JÄSNING

För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.

## » FÄRDIGMAT

För att tillaga färdigmat som lagrats i rumstemperatur eller i kylskåp (småkakor, kakmixar, muffins, pastarätter eller produkter av brödtyp). Funktionen tillagar alla rätterna snabbt och milt och kan även användas för att värma upp redan tillagad mat. Ugnen behöver inte förvärmas. Följ anvisningarna på matförpackningen.

# » MAXI COOKING

För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Det är bra att ösa köttet då och då för att förhindra att det torkar ut.

» ECO FANLI HAVA

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. Med hjälp av en försiktig, intermittent luftcirkulation hindras maten från att torka ut alltför mycket. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska elförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

# FROZEN BAKE

Funktionen används för att automatiskt ställa in optimal tillagningstemperatur och läge för 5 typer av infryst färdigmat. Ugnen behöver inte vara förvärmd.

# 6<sup>th</sup> SENSE

Dessa gör så att all mat kan tillagas helt automatiskt. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.

Ugnen behöver inte vara förvärmd.



# GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ANVÄNDA PEKSKÄRMEN



För att välja eller bekräfta: Tryck på skärmen för att välja värdet eller menyalternativet du behöver.

 12:35

 Image: Construction of the sense of th



För att skrolla genom en meny eller lista: Svep helt enkelt ditt finger över displayen för att skrolla genom objekten eller värdena.



# IBRUKTAGNING

Du måste konfigurera produkten när du slår på apparaten för första gången.

Du kan även ändra inställningarna genom att trycka på 🧬 för att öppna menyn "Verktyg".

# 1. VÄLJA SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången.

- Svep över skärmen för att skrolla genom listan över tillgängliga språk.
- Tryck på språket du behöver.

Tryckning 🕻 kommer att för dig tillbaka till föregående skärm.

## 2. VÄLJ INSTÄLLNINGSLÄGE

När du har valt språk uppmanar skärmen dig om att du måste välja mellan "STORE DEMO" (användbar för återförsäljare, enbart för visningsändamål) eller fortsätta genom att trycka på "NÄSTA".

## 3. STÄLLA IN WIFI

6<sup>th</sup> Sense Live-funktionen tillåter dig att fjärrstyra ugnen från en mobil enhet. För att du ska kunna fjärrstyra produkten måste du först och främst slutföra anslutningsprocessen. Denna process är nödvändig för att registera din produkt och ansluta den till ditt hemnätverk. För att bekräfta en inställning eller gå till nästa skärm: Tryck på "STÄLL IN" eller "NÄSTA".



#### För att gå tillbaka till föregående skärm: Tryck på く .

Varmluft
TR NING:
För samtidig tillagning av olika rätter som kräver samma temperatur på flera nivåer (maximalt tre). Funktionen kan användas för
FÖRDRÖJA

• Tryck på "STÄLL IN NU" för att fortsätta med anslutningsprocessen.

I annat fall, tryck "HOPPA ÖVER" för att ansluta din produkt senare.

FÖR SÅ HÄR FÖR ATT UPPRÄTTA ANSLUTNINGEN

För att använda denna funktion behöver du: En smartphone eller surfplatta och en trådlös router ansluten till internet. Använd din smarta enhet för att kontrollera att signalen på ditt trådlösa hemnätverk är stark nära produkten.

Minimikrav.

Smart enhet: Android med en 1280x720- (eller högre) skärm eller iOS.

Kontrollera appkompabiliteten med Android- eller iOSversioner på appbutikerna.

Trådlös router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

1. Ladda ner 6<sup>th</sup> Sense Live-appen

Första steget för att ansluta din produkt är att ladda ned appen på din mobila enhet. 6<sup>th</sup> Sense Live appen kommer att guida dig genom alla steg som listas här. Du kan ladda ned 6<sup>th</sup> Sense Live appen från App Store eller Google Play Store.



#### 2. Skapa ett konto

Om du inte redan har gjort det måste du skapa ett konto. Detta gör att du kan ansluta dina produkter och även visa och styra dem på avstånd.

#### 3. Registrera din produkt

Följ instruktionerna i appen för att registrera din produkt. Du kommer att behöva till Smart Appliance IDentifier (SAID) nummer för att slutföra registreringsprocessen. Du hittar den unika koden på identifieringsskylten på produkten.

#### 4. Ansluta till WiFi

Följ inställningsförfarandet scanna-för att-ansluta. Appen kommer att guida dig genom processen för att ansluta din produkt till det trådlösa nätverket i ditt hem.

Välj "MANUELL" och tryck sedan på "Inställning av WPS" om din router stödjer WPS 2.0: Tryck på WPSknappen på din trådlösa router för att upprätta en anslutning mellan de två produkterna.

# Vid behov kan du även ansluta produkten manuellt med "Leta efter ett nätverk".

SAID-kod används för att synkronisera en smart enhet med din produkt.

MAC-adressen visas för WiFi-modulen.

Anslutningsprocessen behöver endast utföras igen om du ändrar dina routerinställningar (t.ex. nätverksnamn eller lösenord eller dataleverantör).

## . STÄLL IN KLOCKSLAG OCH DATUM

Klockslag och datum ställs in automatiskt när ugnen ansluts till ditt hemnätverk. I annat fall måste du ställa in dem manuellt

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in klockslaget.
- Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.

När du har ställt in klockslaget måste du ställa in datumet

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in datumet.
- Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.

#### 4. STÄLL IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmaelnät vars nominella värde är över 3 kW (16 Ampere): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13 Ampere).

- Tryck på värdet till höger för att välja effekt.
- Tryck på "OKEJ" för att avsluta förstagångsinställning.

#### 5. VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi att du värmer ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida. Värm upp ugnen till 200 °C i ungefär en timme. Vi rekommenderar att du vädrar rummet efter att du använt apparaten första gången.

# DAGLIG ANVÄNDNING

## 1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

Tryck på 
 Image: Second sec

Displayen tillåter dig att välja mellan manuella och 6<sup>th</sup> Sense-funktioner.

- Tryck på huvudfunktionen du behöver för att öppna motsvarande meny.
- Skrolla upp och ned för att utforska listan.
- Välj funktionen du behöver genom att trycka på den.

## 2. STÄLL IN MANUELLA FUNKTIONER

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar de inställningarna som kan ändras.

#### **TEMPERATUR / GRILLNIVÅ**

 Skrolla genom föreslagna värden och välj det som du behöver.

Om funktionen tillåter det kan du trycka på 🔊 för att aktivera förvärmning.

#### TIDSLÄNGD

Du behöver inte ställa in tillagningstiden ifall du

vill hantera tillagningen manuellt. I tidsinställt läge är ugnen igång så länge som du har valt. I slutet av tillagningstiden stoppas tillagningen automatiskt.

- För att ställa in tidslängden, tryck på "Ställ tillagningstid".
- Tryck på de relevanta numren för att ställa in tillagningstiden du behöver.
- Tryck på "NÄSTA" för att bekräfta.

För att avbryta en inställd tidslängd och hantera slutet av tillagningen manuellt trycker du på tidslängdsvärdet och väljer "STOPP".

#### 3. STÄLL IN 6<sup>th</sup> SENSE-FUNKTIONER

6<sup>th</sup> Sense-funktionerna gör att du kan tillaga ett brett utval av rätter genom att välja bland dem som visas i listan. Produkten väljer de flesta tillagningsinställningarna automatiskt för att uppnå bäst resultat.

• Välj ett recept från listan.

Funktioner visas efter matkategori i "6<sup>th</sup> SENSE MAT"-menyn (se berörda tabeller) och efter receptegenskaper i "LIFESTYLE"menyn.



 När du har valt en funktion indikerar du helt enkelt matens egenskaper (mängd, vikt etc.) som du vill tillaga för att uppnå perfekt resultat.

## 4. STÄLL IN FÖRDRÖRJNING START-/ STOPPTID

Du kan fördröja tillagningen före du startar en funktion: Funktionen startar eller slutar vid klockslaget som du har ställt in i förväg.

- Tryck på "FÖRDRÖJA" för att ställa in start- och stopptiden du behöver.
- När du har ställt in önskad fördröjning, tryck "FÖRDRÖJD START" för att starta väntetiden.
- Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Denna funktion startas automatiskt efter tidsperioden som har beräknats.

När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen.

 För att aktivera funktionen direkt och avbryta programmerad fördröjningstid, tryck på (D).

## **5. STARTA FUNKTIONEN**

 Tryck på "START" för att aktivera funktionen när du har konfigurerat inställningarna.

Om ugnen är varm och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Du kan när som helst ända värdena som har ställts in under tillagningen genom att trycka på värdet som du vill ändra.

Tryck på X för att när som helst stoppa den aktiva funktionen.

# 6. FÖRVÄRMNING

Om aktiverad, när funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats. När denna fas har avslutats avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur.

- Öppna luckan.
- Sätt in maten i ugnen.
- Stäng luckan och tryck på "KLAR" för att starta tillagningen.

Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att pausas. Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

## 7. PAUSA TILLAGNING

Vissa 6<sup>th</sup> Sense-funktioner kräver att maten rörs om under tillagning. När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Öppna luckan.
- Utför åtgärden som anges på displayen.
- Stäng luckan och tryck på "KLAR" för att återuppta tillagningen.

Innan tillagningen avslutas kan ugnen uppmana dig om att kontrollera maten på samma sätt.

När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Kontrollera maten.
- Stäng luckan och tryck på "KLAR" för att återuppta tillagningen.

## 8. TILLAGNINGSTIDENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar. Med vissa funktioner kan du förlänga tillagningstiden eller spara funktionen som en favorit efter att tillagningen har avslutats.

- Tryck på 🗘 för att spara den som en favorit.
- Välj "Extra bryning" för att starta en fem minuters bryningscykel.
- Tryck på 🕀 för att förlänga tillagningen.

## 9. FAVORITER

# Favorit-funktionen lagrar ugnens inställningar för dina favoritrecept.

Ugnen känner automatiskt igen de mest använda funktionerna. Efter ett visst antal tillämpningar uppmanas du att lägga till funktionen till dina favoriter.

## GÖR SÅ HÄR FÖR ATT SPARA EN FUNKTION

Så fort en funktion har avslutats, tryck på 📿 för att spara den som en favorit. Detta gör så att snabbt kan använda den i framtiden och behålla samma inställningar. Displayen tillåter dig att spara funktionen genom att ange upp till 4 favoritmåltider inklusive frukost, lunch, snack och middag.

- Tryck på ikonerna för att välja minst en.
- Tryck på "FAVORIT" för att spara funktionen.

## NÄR DEN ÄR SPARAD

För att visa menyn med favoriter trycker du på  $\bigcirc$ : funktionerna kommer att delas in efter olika måltider och vissa förslag kommer att erbjudas.

- Tryck på måltidsikonen för att visa relevanta listor
- Skrolla genom föreslagen lista.
- Tryck på receptet eller funktionen du behöver.
- Tryck på "START" för att aktivera tillagningen.

## ÄNDRA INSTÄLLNINGARNA

På skärmen med favoriter kan du lägga till en bild eller ett namn till varje favorit för att anpassa den till dina preferenser.

- Välj funktionen som du vill ändra.
- Tryck på "REDIGERA".
- Välj attributet som du vill ändra.
- Tryck på "NÄSTA": Displayen kommer visa de nya attributen.
- Tryck på "SPARA" för att bekräfta dina ändringar.

I skärmen med favoriter kan du även radera funktioner som du har sparat:

- Tryck på ♥ på funktionen.
- Tryck på "TA UT".

Du kan även ändra klockslaget för när de olika måltiderna ska visas:

- 🔹 Tryck på 🚳 .
- Välj 🗄 "Preferenser".
- Välj "Klockslag och datum".

- Tryck på "Dina tidpunkter för måltid".
- Skrolla genom listan och tryck på relevant klockslag.
- Tryck på relevant måltid för att ändra den.
- Det är möjligt att kombinera en tidsperiod endast med en måltid.

#### 10. VERKTYG

Tryck när som helst på 💣 menyn "Verktyg". Denna meny tillåter dig att välja mellan flera olika alternativ och även ändra inställningarna eller preferenserna för din produkt eller displayen.

# AKTIVERA FJÄRRSTYRNING

För att aktivera användning av 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool-appen.

# **KÖKSTIMER**

Denna funktion kan antingen aktiveras när tillagningsfunktionen används eller ensam för att hålla tiden. När den har startats, fortsätter att räkna ned helt oberoende utan att påverka själva funktionen. När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.

Timern kommer att fortsätta räkna ned längst upp i det högra hörnet av skärmen.

För att hämta eller ändra kökstimern:

- Tryck på 🚳 .
- Tryck på 💿 .

En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner från den valda tiden.

- Tryck på "AVVISAS" för att avbryta timern eller ställa in en ny varaktighet på timern.
- Tryck på "STÄLL IN NY TIMER" för att ställa in timern igen.

# 🕑 UGNSLAMPA

För att tända eller släcka ugnslampan.

# SJÄLVRENGÖRING

# Aktivera "Självrengörings-"funktionen för optimal rengöring av de inre ytorna.

Vi avråder från att öppna ugnsluckan under rengöringscykeln för att undvika att vattenångan försvinner ut eftersom det kan försämra det slutliga rengöringsresultatet.

- Ta bort alla tillbehör ur ugnen före du aktiverar funktionen.
- Häll 200 ml kranvatten på ugnens botten när ugnen är kall.
- Tryck på "START" för att aktivera rengöringsunktionen.

När du valt cykel kan du fördröja starten av den automatiska regöringen. Tryck på "FÖRDRÖJA" för att ställa in sluttiden som indikerat i den berörda sektionen.

# TÖMNING

Förhindra att vatten blir kvar i tanken med hjälp av tömningsfunktionen. För optimal användning av apparaten är det lämpligt att alltid tömma varje gång ugnen har använts med en ångcykel.



När du väl har valt "Tömning"funktionen ska du följa de angivna åtgärderna: Öppna luckan och placera en stor kanna under tömningspipen som finns nere till höger på panelen. Så snart som tömningen startat, håll

kannan på plats tills tömningen har slutförts. Den genomsnittliga varaktigheten för full tömning är cirka tre minuter.

Vid behov är det möjligt att pausa tömningsprocessen genom att trycka på PAUSE (PAUS) på displayen (till exempel om kannan redan skulle vara full av vatten mitt under tömningsprocessen).

Kannan måste rymma minst 2 liter.

Observera: för att säkerställa att vattnet är kallt är det inte möjligt att utföra denna aktivitet innan 4 timmar har förflutit från den sista cykeln (eller förra gången produkten användes). Under denna väntetid visar displayen följande feedback "VATTNET ÄR FÖR VARMT: VÄNTA TILLS TEMPERATUREN SJUNKER".

Viktigt: Om tanken inte töms regelbundet, kommer apparaten att visa meddelandet <DRAIN CYCLE IS NEEDED(tömning behövs) efter några dagar sedan den senaste påfyllningen: denna begäran kan inte ignoreras, och det kommer att vara möjligt att fortsätta med normal användning av produkten först efter att tömningen har genomförts.

# AVKALKA

Med den här specialfunktionen som aktiveras med regelbundna intervall håller du tanken och ångkretsloppet i optimalt skick.

Meddelandet <AVKALKNINGSPROGRAM BEHÖVS visas på displayen för att påminna dig om att utföra avkalkningsproceduren regelbundet. Avkalkningskravet utlöses av antalet utförda ångtillagningscykler eller ångpannans driftstid sedan

den senaste avkalkningscykeln (se tabellen nedan).

VAD DU SKA GÖRA
Aukalkning rekommenderas
Avkalkning rekommenderas
Det är inte möjligt att
köra en ångcykel förrän en avkalkningscykel har genomförts

Avkalkningsproceduren kan också utföras när användaren önskar en djupare rengöring av tanken och den inre ångkretsen.

#### Genomsnittlig varaktighet på hela funktionen är cirka 180 minuter. Då funktionen har startat, följ samtliga steg som visas på displayen.

Observera: Funktionen kan pausas men om den avbryts när som helst måste hela avkalkningscykeln upprepas från början.

#### » TÖMNING (upp till 3 min.)

När displayen visar <PLACERA EN BEHÅLLARE UNDER VATTENTÖMNINGSHÅLET>, utför tömningen så som beskrivs i det särskilda avsnittet om tömning.



# Apparaten hoppar automatiskt till STEG 1 AV 8 om tanken inte innehåller vatten.

Observera: för att säkerställa att vattnet är kallt är det inte möjligt att utföra denna aktivitet innan 4 timmar har förflutit från den sista cykeln (eller förra gången produkten användes). Under denna väntetid visar displayen följande feedback "VATTNET ÄR FÖR VARMT: VÄNTA TILLS TEMPERATUREN SJUNKER".

Kannan måste rymma minst 2 liter.

## » STEG 1 AV 8: AVKALKNING (~120 MIN.)

När du ombeds förbereda avkalkningslösningen ska du lägga till 3 påsar (motsvarande 75 g) av det specifika WPRO\*-avkalkningsmedlet fòr ugn i 1,7 liter rumstempererat dricksvatten.



När avkalkningslösningen hälls in i lådan trycker du på START för att starta den huvudsakliga avkalkningsprocessen.

Vid avkalkningsstegen behöver du inte stå framför apparaten. När varje steg är klart kommer en akustisk återkoppling att spelas upp och displayen visar instruktioner för att gå vidare till nästa steg.

## STEG 2 AV 8: TÖMNING (upp till 3 min.)

När displayen visar <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE> (placera en behållare under vattentömningshålet), utför tömningen så som beskrivs i det särskilda avsnittet om tömning.

## » STEG 3 AV 8: SKÖLJER (~20 min.)

För att rengöra tanken och ångkretsen måste en sköljningscykel utföras.

När displayen visar <FYLL TANKEN>, häll dricksvatten i lådan tills displayen visar <TANKEN FYLLD> och tryck sedan på START för att starta den första sköljningen.

## STEG 4 AV 8: TÖMNING (upp till 3 min.)

- » STEG 5 AV 8: SKÖLJER (~20 min.)
- » STEG 6 AV 8: TÖMNING (upp till 3 min.)
- » STEG 7 AV 8: SKÖLJER (~20 min.)
- » STEG 8 AV 8: TÖMNING (upp till 3 min.)

Efter den senaste tömningsprocessen trycker du på CLOSE för att slutföra avkalkningen.

# När avkalkningsproceduren är klar är det möjligt att använda alla ångfunktioner.

\*WPRO-avkalkningsmedel är den rekommenderade professionella produkten för att upprätthålla bästa prestanda hos ångfunktionen i din ugn. Var god och följ anvisningarna på förpackningen. För ordrar och information, kontakta

#### kundtjänsten eller www.whirlpool.eu

Whirlpool kommer inte att hållas ansvarigt för skador som orsakats av användning av andra rengöringsprodukter som finns tillgängliga på marknaden.

# C LJUD AV

Tryck på ikonen för att tysta eller sätta på alla ljud och larm.

# 🔒 REGLAGELÅS

"Reglagelåset" tillåter dig att låsa knapparna på pekplattan så att de inte kan tryckas ned av misstag. För att aktivera låset:

🔸 Tryck på 💿 ikonen.

För att inaktivera låset:

- Tryck på displayen.
- Svep upp på meddelandet som visas.

## 🔢 FLER LÄGEN

För att välja Sabbatsläge och få tillgång till Effektstyrning.



För att ändra flera ugnsinställningar.



För att ändra inställningarna eller konfigurera ett nytt hemnätverk.



För att stänga av "Spara Demoläge", återställa produkten och erhålla mer information om produkten.



# TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVÅ	TIDSLÄNGD (Min.)	GALLER/PLÅT OCH TILLBEHÖR
		Ja	170	30 - 50	2
Jästa tårtor/sockerkakor		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1 1
Fyllda tårtor (cheesecake, strudel,	4.74 74	Ja	160 – 200	30 - 85	3
äppelpaj)		Ja	160 – 200	35 - 90	4 1 1
		Ja	150	20 - 40	
Kakar / Mändarakaka		Ja	140	30 - 50	4 r
Kakor / Mordegskaka		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
		Ja	170	20 - 40	3
Cur <sup>8</sup> halian ( Marffin a		Ja	150	30 - 50	4
Smakakor / Muttins		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	40 - 60	5 3 1 
		Ja	180 - 200	30 - 40	3
Petit-chouer		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1 
		Ja	90	110 - 150	3
Maränger		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1 ¬
		Ja	190 - 250	15 - 50	2
PIZZA / Brou / FOCACCIA		Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Tunn, tjock, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1 
		Ja	250	10 - 15	3
Fryst pizza		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
	4,54	Ja	180 - 190	45 - 55	3
Matpajer (grönsakspajer, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	
		Ja	190 - 200	20 - 30	3
Vol-au-vent/Mördegsbakning		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1 S
	4	i			•
		**	~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~	) XI	
FUNKTIONER Över/ V undervärme V	′armluft Kor	nvektionsbaka	Grillhäll Turbog	grill MaxiCooking	Cook 4 Eco Fanli Hava



SV

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVÅ	TIDSLÄNGD (Min.)	GALLER/PLÅT OCH TILLBEHÖR
Lasagne / Brylépudding / Baked pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamm / Kalv / Nöt / Fläskkött 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
<b>Grillat fläskkött med knaprig svål</b> 2 kg	) XL	_	170	110 - 150	2
Kyckling / Kanin / Anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkon / Gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Ugnsbakad fisk/inbakad fisk (filé eller hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)	*	Ja	180 - 200	50 - 60	2
Rostat bröd	~~~	-	3 (Hög)	3 - 6	5 <b>5</b>
Fiskfiléer / kotletter	~~~	-	2 (medel)	20 - 30 **	
Korv/grillspett / revbensspjäll / hamburgare	~~	_	2 - 3 (Medel - Hög)	15 - 30 **	
Grillad kyckling 1-1,3 kg	*	-	2 (medel)	55 - 70 ***	
Lammlägg / Fläsklägg	*	-	2 (medel)	60 - 90 ***	3
Ugnsbakad potatis	*	-	2 (medel)	35 - 55 ***	3
Gratinerade grönsaker	*	_	3 (Hög)	10 - 25	3
Kakor	لَمْسَطَ Kakor	Ja	135	50 - 70	
Tårtor	Tårtor	Ja	170	50 - 70	5 4 3 1 
Runda pizzor	Rund pizza	Ja	210	40 - 60	5 4 2 1 J
Komplett måltid: Frukttårtor (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Komplett måltid: Frukttårtor (nivå 5) / rostade grönskaer (nivå 4) / lasagne (nivå 2) / köttstycken (nivå 1)	ریکی Meny	Ja	190	40 - 120	5 4 2 1 
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 *	
Kött och potatis		Ja	200	45 - 100 *	
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 *	
Fyllda ugnsstekta stekar	e	-	200	80 - 120 *	3
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)	e	-	200	50 - 100 *	3

\* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad. \*\* Vänd maten efter halva tillagningstiden.

\*\*\* Vänd maten efter två tredjedelar av tillagsningstiden (om nödvändigt).



REN ÅNGA				
Recept	Förvärmning	Temperatur (°C)	Tillagningstid (Min.)	Nivå och tillbehör
Färska grönsaker (hela)		100	30 - 80	2 1 <u>le.e.s</u>
Färska grönsaker (Bitar)	_	100	15 - 40	2 1 <u>le.e.s</u>
Frysta grönsaker		100	20 - 40	2 1 <u>le.e.e</u>
Hel fisk	_	90	40 - 50	2 1 <u>اورونا م</u>
Fiskfiléer	—	90	20 - 30	2 1 <u>اوروا م</u>
Kycklingfiléer	—	100	15 - 50	2 1 <u>اورونونونونونونونونونونونونونونونونونونو</u>
Ägg		100	10 - 30	2 1 <u>اورونونونونونونونونونونونونونونونونونونو</u>
Frukt (Hel)	_	100	15 - 45	2 1 <u>1e.e.e</u> f

Frukt (bitar)





<u>٦<u>%.</u> ۲. ۲</u>

10 - 30

VARMLUFT + ÅNGA					
Recept	Ångnivå	Förvärmning	Temperatur (°C)	Tillagningstid (Min.)	Nivå och tillbehör
	LÅG	_	140 - 150	35 - 55	3
Kakor / Mördegskaka	LÅG	_	140	30 - 50	
	LÅG	_	140	40 - 60	5 3 1 r ¬,r
	LÅG	—	160 - 170	30 - 40	3
Småkakor / Muffins	LÅG	_	150	30 - 50	4 1 
	LÅG	_	150	40 - 60	5 3 1 r ¬, ¬, ¬, ¬,r
Tårtor	LÅG	_	170 - 180	40 - 60	2
Sockerkakor	LÅG	_	160 - 170	30 - 40	2 ∿
Focaccia	LÅG	_	200 - 220	20 - 40	3
Brödlimpa	LÅG	_	170 -180	70 - 100	3
Småbröd	LÅG		200 - 220	30 - 50	3
Baguette	LÅG		200 - 220	30 - 50	3
Ugnsbakad potatis	MEDEL	_	200 - 220	50 - 70	3
Kalv / Nötkött / Fläsk 1 kg	MEDEL	_	180 - 200	60 - 100	3
Kalv / Nötkött / fläsk (delar)	MEDEL		160 - 180	60-80	3
Rostbiff, blodig 1 kg	MEDEL	_	200 - 220	40 - 50	3
Rostbiff, blodig 2 kg	MEDEL	_	200	55 - 65	3
Lammlägg	MEDEL		180 - 200	65 - 75	3
Stuvning med fläsklägg	MEDEL		160 - 180	85 - 100	3
Kyckling/pärlhöna/anka 1-1,5 kg	MEDEL	_	200 - 220	50 - 70	3
Kyckling / pärlhöna / anka (delar)	MEDEL	_	200 - 220	55 - 65	3
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)	MEDEL		180 - 200	25 - 40	3
Fiskfilé	HÖG	_	180 - 200	15 - 30	3

#### SÅ HÄR LÄSER DU TILLAGNINGSTABELLERNA

Tabellerna listar: recept, om förvärmning behövs, temperatur (°C), grillnivå, tillagningstid (minuter), tillbehör och förslagen nivå för tillagning. Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inkluderar inte uppvärmningen (där sådan krävs). Tillagningstemperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta rekommenderade värdena och ändra sedan till högre värden om maten inte är helt färdig. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta formar i mörk metall. Du kan även använda formar och tillbehör i pyrexglas eller keramik, men tillagningstiderna blir då en aning längre. För bästa möjliga resultat, följ noggrant råden som finns i tillagningstabellen, speciellt vad gäller val av (medföljande) tillbehör och på vilken ugnsfals de skall placeras.

# **6** TILLAGNINGSTABELL

Recept		Föreslagen mängd	Vänd (Av tillagningstiden)	Nivå och tillbehör	
Grvtor/Tillagad			500 - 3000 g	—	2 1 <u>1</u>
pasta	Fryst lasagne		500 - 3000 g	—	2 1 <u>1x. e. e</u> r
		Vitt ris	100 - 500 g	—	2 1 <u>1.e.e.e</u> rr
	Ris 🖒	Råris	100 - 500 g	—	2 1 <u>Ve.e.ef</u>
		Fullkornsris	100 - 500 g	—	2 1 <u>\s.s.sf</u>
Ris och spannmål		Quinoa	100 - 300 g	—	2 •••••••
	Frön och spannmål 次	Hirs	100 - 300 g	_	3
		Korn	100 - 300 g	_	3
		Spelt	100 - 300 g	—	3
Nöt Fläsk Kött Grilla Kötträ	Nöt	Rostbiff	600 - 2000 g	—	3
		Hamburgare	1,5 - 3 cm	3/5	5 ~
	Fläsk	Fläsk	600 - 2500 g	—	3
		Revbensspjäll	500 - 2000 g	2/3	5 1 
	Grillad kyckling	Hel	600 - 3000 g	—	2
		Filé - bröst	1 - 5 cm	2/3	<b>5</b>
	Kötträtter	Grillspett	ett galler	1/2	
		Korvar och Frankfurtare	1,5 - 4 cm	2/3	5 3
	۹	Kycklingfiléer	1 - 5 cm	—	2 1
Angkokt kö	Angkokt kott حين	Kalkonfilé	1 - 5 cm	—	2

TILLBEHÖR

**~**.....**~** Galler میں Ugnsfast form eller kakform på galler

Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler

Långpanna/Bakplåt

<u>```</u>

Långpanna med 500 ml vatten

Whirlpool

	Recept		Föreslagen mängd	Vänd (Av tillagningstiden)	Nivå och tillbehör
		Fiskfiléer/skivor	0.5 - 2.5 cm	—	5
	Grillade fileer och biffar	Frusna filéer	0.5 - 2.5 cm	—	4
	Ångkokta filéer och biffar 次	Fiskfiléer/skivor	0.5 - 2.5 cm	—	3 2 ••••••
		Frusna filéer	0.5 - 2.5 cm	—	3 2 •••••••
	Ceillad fisk ash skaldiur	Kammusslor	en bricka	—	4
		Musslor	en bricka	—	4
		Räkor	en bricka	—	4 3 5
Fisk och skaldjur		Räkor	en bricka	—	4 3
		Gratäng kammusslor	en bricka	—	2 1 <u>\%.@.%</u> /
		Musslor	en bricka	—	2 1 <u>1 2 2 1</u>
	Ångkokta skaldjur №	Räkor	en bricka	—	2 1 1 <u>2 2 1</u>
		Räkor	en bricka	—	2 1 <u>}</u>
		Tioarmad bläckfisk	100 - 500 g	—	2 1 Je e e <b>1</b>
		Bläckfisk	500 - 2000 g	—	
	Grillade grönsaker	Potatis	500 - 1500 g	—	3 r
		Fyllda grönsaker	100 - 500 g st.	—	3
		Andra grönsaker	500 - 1500 g	—	3
	Grönsaksgratäng	Potatis	en bricka	—	3 •••••••
		Tomater	en bricka	—	3 •\
		Paprika	en bricka	—	3 •
		Broccoli	en bricka		3 ¬
Grönsaker		Blomkål	en bricka		3 •
		Övriga	en bricka		3 ••••••
	Ångade grönsaker 阶	Potatis, hela	50-500 g *	—	2 1 <u>\&amp; &amp; &amp;</u>
		Små potatisar / delar	100-300 g *	—	2 1 <u>\*.*.*</u> /
		Ärtor	200 - 2,500 g	_	2 1 <u>12.2.21</u>
		Broccoli	200 - 3000 g	—	2 1 <u>1.ee.</u> ef
		Blomkål	200 - 3000 g	—	2 1 <u>Terrest</u>
	Ångade frysta grönsaker 次	Ärtor	200 - 3000 g	—	2 1 <u>1: • • •</u>

	Recept	Föreslagen mängd	Vänd (Av tillagningstiden)	Nivå och tillbehör
	Sockerkaka i form	500 - 1200 g	—	2 5
	Kakor	200 - 600 g	—	3
Tårtor och bakverk	Croissanter	en bricka *	—	3
	Petit-choux	en bricka *	—	3
	Tårta i form	400 - 1600 g	—	3 ¶
	Strudel	400 - 1600 g	—	3
	Fruktfylld paj	500 - 2000 g	—	2 5
Pajer	—	800 - 1200 g	—	2 5
Bröd	Bullar 🖒	60 - 150 g vardera	—	3
	Smörgåslimpa i form 阶	400 - 600 g vardera	—	2 •••••••
	Stort bröd 次	700 - 2000 g	—	2 r
	Baguetter 🕅	200 - 300 vardera	—	3 
	Tunn	rund - bricka *	—	<b>2</b>
	Pan	rund - bricka *	—	2 r
Pizza	Fryst	1 - 4 lager *	—	$\begin{array}{c} 2 \\ 4 \\ 2 \\ 5 \\ 3 \\ 5 \\ 3 \\ 2 \\ 5 \\ 3 \\ 2 \\ 1 \\ 2 \\ 2 \\ 2 \\ 2 \\ 2 \\ 2 \\ 2 \\ 2$
Ångkokad Frukt	Hel	100 - 500 g	—	2 1 <u>la sa</u> r
	Delar			2 1 <u>Le e e</u> rr





# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring. Använd inte ångtvätt. Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor. Ha på dig skyddshandskar. Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

## YTTRE YTOR

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

#### **INRE YTOR**

• Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som bildas som ett resultat av

#### **BYTE AV LAMPA**

- 1. Skilj ugnen från elnätet.
- 2. Ta bort ugnsstegarna.
- 3. Avlägsna lampskyddet.
- 4. Byt ut lampan.
- 5. Placera tillbaka lampskyddet och tryck på det med ett fast tryck ända tills det knäpper fast på plats.
- 6. Sätt tillbaka ugnsstegarna.
- 7. Anslut ugnen till elnätet igen.



#### TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

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



 Stäng luckan så mycket som det går. Ta ett fast tag i dörren med båda händerna–håll inte i handtaget. tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.

- Aktivera "Självrengörings-"funktionen för optimal rengöring av de inre ytorna.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

#### TILLBEHÖR

 Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning. Hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

Observera: Använd endast halogenlampor av typ 20-40 W/230 ~ V typ G9, T300°C. Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice.

Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän du har satt tillbaka lamplocket.

Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt tills den lossnar från fästet. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.



Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

 Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk hakarna till ursprungligt läge: Säkerställ att du sänker dem helt.



# WIFI FAQs

## Vilka WiFi-protokoll stöds?

WiFi-adaptern som är installerad stödjer WiFi b/g/n i europeiska länder.

# Vilka inställningar måste konfigureras i routerns mjukvara?

Följande inställningar i routern krävs: 2,4 GHz aktiverad, WiFi b/g/n, DHCP och NAT aktiverad.

#### Vilken version av WPS stöds?

WPS 2.0 eller högre. Kontrollera routerns dokumentation.

# Finns det några skillnader mellan att använda en smartphone (eller surfplatta) eller Android eller iOS?

Du kan använda det operativsystemet du föredrar, det spelar ingen roll.

Kan jag använda 3G-anslutning i stället för en router? Ja, men molntjänster är utformade för permanent anslutna enheter.

#### Hur kan jag kontrollera att internetanslutningen i mitt hem fungerar och att den trådlösa funktionen är aktiverad?

Du kan leta efter ditt nätverk på din smarta enhet. Inaktivera andra dataanslutningar innan du försöker.

#### Hur kan jag kontrollera om min produkt är ansluten till mitt trådlösa nätverk i hemmet?

Öppna routerkonfigurationen (se routerns manual) och kontrollera om produktens MAC-adress är listad på sidan för den trådlöst anslutna enheten.

## Var hittar jag produktens MAC-adress?

Tryck på <sup>(a)</sup> och tryck sedan på <sup>(a)</sup> WiFi eller titta på din produkt: Det finns en etikett som visar SAID- och MAC-adresser. Mac-adressen MAC-adress består av en kombination av siffror och bokstäver som börjar med "88:e7".

#### Hur kan jag kontrollera om enhetens trådlösa funktion är aktiverad?

Använd din smarta enhet och 6<sup>th</sup> Sense Live-appen för att kontrollera om produktens nätverk är synligt och anslutet till molnet. • Tryck försiktigt för att kontrollera att hakarna är i rätt läge.



 Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan: Dörren kan skadas om den inte fungerar som den ska.

WIFI inte tillgängligt i Ryssland

#### Finns det något som kan förhindra signalen från att nå produkten?

Kontrollera att enheterna som du har anslutit inte använder upp all tillgänglig bandbredd.

Säkerställ att dina WiFi-aktiverade enheter inte överskrider maximalt antal som routern tillåter.

#### Hur långt från ugnen bör routern vara?

Normalt är WiFi-signalen stark nog för att täcka några rum, men det beror mycket på vad väggarna är gjorda av för material. Du kan kontrollera signalstyrkan genom att placera din smarta enheten bredvid produkten.

# Vad kan jag göra om min trådlösa anslutning inte når produkten?

Du kan använda specifika enheter för att utöka WiFitäckningen i ditt hem, såsom åtkomstpunkter, WiFirepeaters och kraftledningsbryggor (följer inte med produkten).

#### Hur hittar jag namnet på och lösenordet till mitt trådlösa nätverk?

Se routerns dokumentation. Det finns vanligtvis en etikett på routern som visar informationen du behöver för att nå enhetens inställningssida med användning av en ansluten enhet.

#### Vad ska jag göra om min router använder grannens WiFi?

Tvinga routern att använda WiFi-kanalen i ditt hem. Vad gör jag om r dyker upp på displayen eller om produkten inte lyckas upprätta en stabil anslutning till min hemmarouter?

Enheten kan ha anslutit till routern, men kan inte nå internet. För att ansluta till internet behöver du kontrollera routerns och/eller bärarens inställningar.

Routerinställningar: NAT måste vara på, brandvägg och DHCP måste vara korrekt konfigurerade. Lösenordskryptering som stöds: WEP, WPA,WPA2. Se routerns manual för att testa en annan krypteringstyp.

Carrier-inställningar: Om din internetleverantör har fastställt antal MAC-adresser som kan ansluta till internet kan du eventuellt inte ansluta din produkt till molnet. MAC-adressen på din enhet är dess unika identifierare. Fråga din internetleverantör om hur du ansluter andra enheter än datorer till internet.

Hur kan jag kontrollera om data överförs? Stäng av strömmen, vänta 20 sekunder och starta sedan ugnen när du har ställt in nätverket: Kontrollera att appen visar UI-status på produkten.

Det tar flera sekunder för vissa inställningar att visas i appen.

#### Hur kan jag ändra mitt Whirlpool-konto men hålla mina produkter anslutna?

Du kan skapa ett nytt konto, men kom ihåg att ta bort dina produkter från ditt gamla konto innan du flyttar dem till ditt nya.

#### Jag har bytt router – vad måste jag göra?

Du kan antingen behålla samma inställningar (nätverksnamn och lösenord) eller radera föregående inställningar från produkten och konfigurera inställningarna igen.

# **FELSÖKNING**

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Fel på ugnen.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F". Tryck på 📽 , tryck på 🔟 och välj sedan "Factory Reset" (Fabriksåterställning). Alla sparade inställningar raderas.
Strömmen hemma försvinner.	Fel effektinställning.	Verifiera att ditt hemmaelnät har ett nominellt värde på mer än 3 kW. Om inte, minska effekten till 13 Ampere. För att ändra den, trycka på 🧬 , välj 🚻 "Fler lägen" och välj sedan "Effektstyrning".
Ugnen värms inte upp.	Demoläge körs.	Tryck på 🗬 , tryck på 🔕 "Info" och välj sedan "Spara Demoläge" för att avsluta.
lkonen 😤 visas på displayen.	WiFi-routern är av. Routerns inställningsegenskaper har ändrat. Den trådlösa anslutningen når inte produkten. Ugnen kan inte upprätta en stabil anslutning till hemnätverket. Anslutningen stöds inte.	Verifiera att WiFi-routern är ansluten till internet. Verifiera att WiFi-signalstyrkan i närheten av produkten är god. Försök att starta om routern. Se paragrafen "FAQ WiFi" Om ditt trådlösa hemnätverks egenskaper har ändrat, utför parning till nätverket: Tryck på 🌚 , tryck på 📓 "WiFi" och välj sedan "Anslut till nätverk".
Anslutningen stöds inte.	Fjärrstyrningsaktivering inte tillåtet i ditt land.	Verifiera före du köper att ditt land tillåter fjärrstyrning av elektroniska apparater.
Ånga lämnar lådan under tillagningen.	Låg vattennivå i tanken.	Tillsätt ett glas dricksvatten.



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

- Besöka vår webbsida **docs.whirlpool.eu**
- Använda QR-koden
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



