

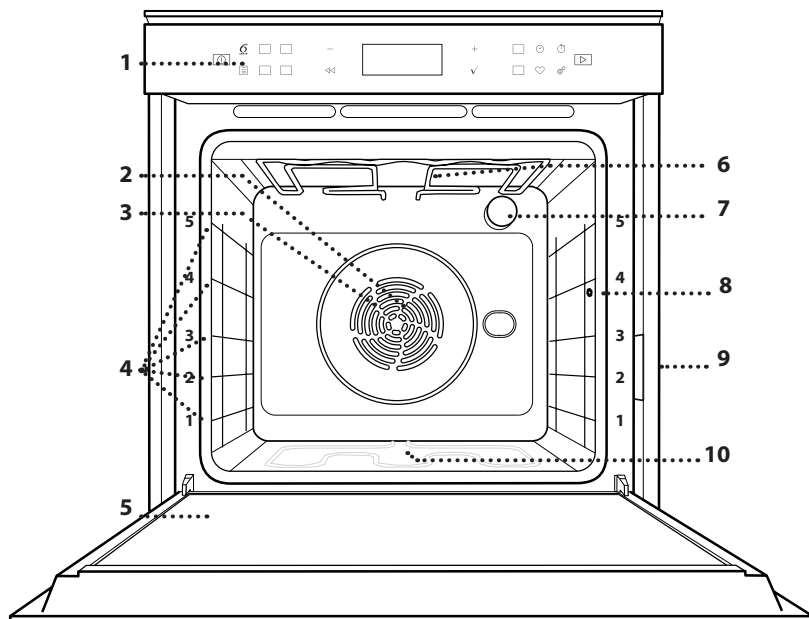

THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

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



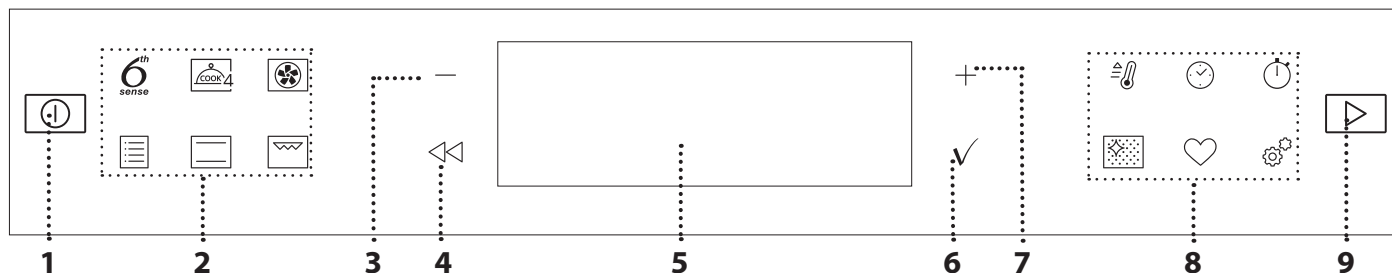
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Circular heating element (not visible)
4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Lamp
8. Meat probe insert point
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 and for stopping an active function.

2. FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS

For scrolling through a menu and decreasing the settings or values of a function.

4. BACK

For returning to the previous screen.

During cooking, allows settings to be changed.

5. DISPLAY
6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS

For scrolling through a menu and increasing the settings or values of a function.

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

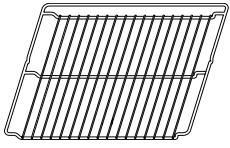
For quick access to the functions, duration, settings and favorites.

9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

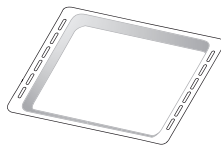
ACCESSORIES

WIRE SHELF



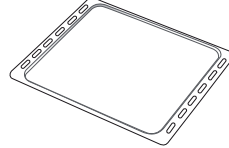
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY



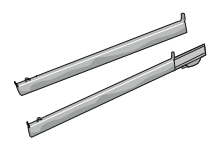
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY



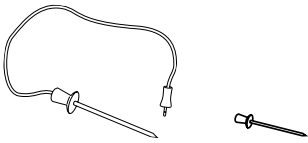
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS*



To facilitate inserting or removing accessories.

MEAT PROBE*



To measure the core temperature of food during cooking.

* Available only on certain models

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.

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

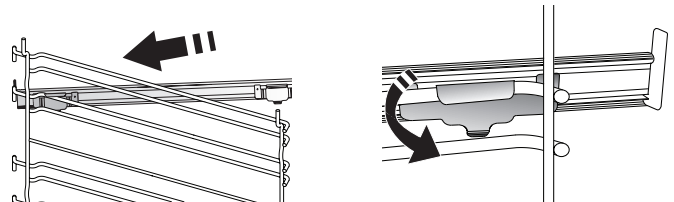
- To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into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

FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

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

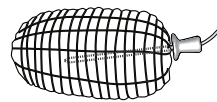
Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position.

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.

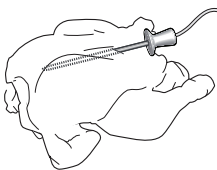


Please note: The sliding runners can be fitted on any level.

USING THE MEATPROBE (IF PRESENT)



Insert the food probe deep into the meat, avoiding bones or fatty areas. For poultry, insert the probe lengthways into the centre of the breast, avoiding hollow areas.



Place the food in the oven and connect the plug by inserting it into the connection provided on the righthand side of the oven's cooking compartment.

FUNCTIONS

6th SENSE

These allow a fully automatic cooking for all types of food (Lasagna, Meat, Fish, Vegetables, Cakes & Pastries, Salt cakes, Bread, Pizza).

To get the best from this function, follow the indications on the relative cooking table.

COOK 4

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.

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.

TRADITIONALS

• CONVECT BAKE

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

• TURBO GRILL

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

• FROZEN BAKE

The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. The oven does not have to be preheated.

• SPECIAL FUNCTIONS

» MAXI COOKING

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

» 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.

» DEFROSTING

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.

» 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.

CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

GRILL

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

FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.

TIMERS

For editing function time values.

MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.

AUTOMATIC OVEN CLEANING - PYRO

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. Two selfcleaning cycles are available: A complete cycle (Pyro) and a shorter cycle (Pyro Eco). We recommend using the quicker cycle at regular intervals and the complete cycle only when the oven is heavily soiled.

FAVORITE

For retrieving the list of 10 favorite functions.

SETTINGS

For adjusting the oven settings.

When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute. It will be reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed.

When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off".

By selecting "FACTORY RESET", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.

FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time: "English" will show on the display.

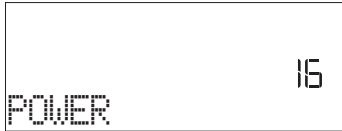


Press + or – to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press ✓ to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed by selecting "LANGUAGE" in "SETTINGS" menu, available by pressing ⚙️.

2. SET THE POWER CONSUMPTION

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



Press + or – to select 16 "High" or 13 "Low" and press ✓ to confirm.

3. SET THE TIME

After selecting the power, you will need to set the current time: The two digits for the hour will flash on the display.



Press + or – to set the current hour and press ✓: The two digits for the minutes will flash on the display. Press + or – to set the minutes and press ✓ to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages. Select "CLOCK" in "SETTINGS" menu, available by pressing ⚙️.

4. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

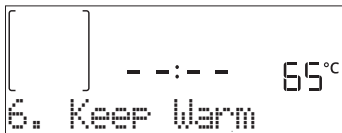
Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Press ⏻ to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

The functions can be selected by pressing the icon for one of the main functions or by scrolling through a menu: To select an item from a menu (the display will show the first available item), press + or – to select the desired one, then press ✓ to confirm.



2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence. Pressing ⏪ allows you to change the previous setting again.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL



When the value flashes on the display, press + or – to

change it, then press ✓ to confirm and continue with the settings that follow (if possible).

In the same way, it is possible to set the grill level: There are three defined power levels for grilling: 3 (high), 2 (mid), 1 (low).

Please note: Once the function has been activated, the temperature/grill level can be changed using + or –.


DURATION



When the ⌚ icon flashes on the display, press + or – to set the cooking time you require and then press ✓ to confirm. You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually (untimed): Press ✓ or ⏻ to confirm and start the function. By selecting this mode, you cannot program a delayed start.


Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing ⌚: press + or – to amend it and then press ✓ to confirm.

END TIME (START DELAY)

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. The display shows the end time while the  icon flashes.



Press **+** or **-** to set the time you want cooking to end, then press **✓** to confirm and activate the function. Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table. During the waiting time, you can press **+** or **-** to amend the programmed end time or press **◀** to change other settings. By pressing , in order to visualize information, it is possible to switch between end time and duration.

6th SENSE

These functions automatically select the best cooking mode, temperature and duration to cook, roast or bake all the dishes available.

When required, simply indicate the characteristic of food to obtain an optimal result.

WEIGHT / HEIGHT (ROUND-TRAY-LAYERS)




To set the function correctly, follow the indications on the display, when prompted, and press **+** or **-** to set the required value then press **✓** to confirm.

DONENESS / BROWNING


In some 6th Sense functions it is possible to adjust the doneness level.



When prompted, press **+** or **-** to select the desired level between rare (-1) and well done (+1). Press **✓** or  to confirm and start the function.


In the same way, where allowed, in some 6th Sense functions, it's possible to adjust the browning level between low (-1) and high (+1).

3. START THE FUNCTION

At any time, if the default values are those desired or once you have applied the settings you require, press  to activate the function.

During the delay phase, press  to skip this phase

and start the function immediately.


Please note: Once a function has been selected, the display will recommend the most suitable level for each function. At any time you can stop the function that has been activated by pressing .

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display. Press **◀** to return to previous screen and select a different function or wait for a complete cooling.

4. PREHEATING

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



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature, requiring to "ADD FOOD". At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing **✓** or .

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will stop pause it.

The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want the oven to reach using **+** or **-**.


5. PAUSE COOKING / TURN OR CHECK FOOD

By opening the door, the cooking will be temporarily paused through deactivating heating elements.

To resume the cooking, close the door.


Some 6th Sense functions will require the food to be turned during cooking.




An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Open the door, do the action prompted by the display and close the door, then press  to continue cooking.

In the same way, at 10% of time before the end of cooking, the oven prompts you to check the food.

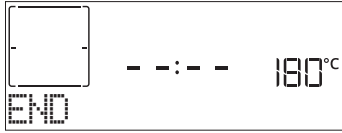


An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Check the food, close the door and press  or **✓** to continue cooking.

Please note: Press  to skip these actions. Otherwise, if no action is done after a certain time the oven will continue the cooking.

6. END OF COOKING

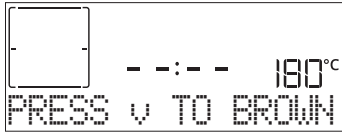
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



Press to continue cooking in manual mode (untimed) or press to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained.

BROWNING

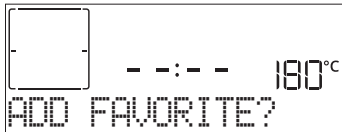
Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.



When the display shows the relevant message, if required press to start a five-minute browning cycle. You can stop the function at any time by pressing to switch the oven off.

. FAVORITES

Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 10 on your list of favorites.



If you would like to save a function as a favorite and store the current settings for future use, press otherwise, to ignore the request press .

Once has been pressed, press the or to select the number position, then press to confirm.

Please note: If the memory is full or the number chosen has already been taken, the oven will ask you to confirm overwriting the previous function.

To call up the functions you have saved at a later time, press : The display will show your list of favorite functions.



Press or to select the function, confirm by pressing , and then press to activate.

. AUTOMATIC CLEANING – PYRO

Do not touch the oven during the Pyro cycle. Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.

Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the

burners or electric hotplates are switched off while running the selfcleaning cycle. For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the Pyro function. We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

Press to show "Pyro" on the display.



Press or to select the desired cycle, then press to confirm. Once a cycle has been selected, if desired, press or to set end time (start delay), then press to confirm.

Clean the door and remove all accessories as prompted, then close the door and press when done: the oven will begin the self-cleaning cycle, while the door locks automatically: a warning message appears on the display, along with a countdown indicating the status of the cycle in progress.

Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level.

. MINUTEMINDER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and press or : The icon will flash on the display.

Press or to set the length of time you require and then press to activate the timer.



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

Please note: The minuteminder does not activate any of the cooking cycles. Press or to change the time set on the timer.

Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function.

Press to switch on the oven and then select the function you require.

Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

Please note: During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the icon will be displayed), that will continue counting down in background. To retrieve the minuteminder screen press to stop the function that is currently active.

KEYLOCK

To lock the keypad, press and hold ⏪ for at least five seconds. Do this again to unlock the keypad.



Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing [0].

USING THE MEAT PROBE (IF PRESENT)

Using the probe enables you to measure the core temperature of the meat during cooking to ensure that it reaches the optimum temperature. The temperature of the oven varies according to the function that you have selected, but cooking is always programmed to finish once the specified temperature has been reached. Once you have inserted the probe, an audible signal is activated and "Probe Plugged" appears on the display.



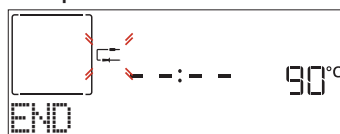
Select the function you require from those that are

compatible (Conventional, Forced Air, Convection Bake, Turbogrill, Eco Forced Air, Maxi Cooking, 6th Sense functions): The display prompts to set the target temperature of the probe: Press + or - to set it and press ✓ to set the following cooking parameters.

As cooking is programmed to finish once the required temperature has been reached, it is not possible to set the cooking time or set a specific time for cooking to end. The light will remain switched on until the probe is removed.

If the probe is removed during cooking, it will continue by the traditional mode (untimed).

An audible signal will sound and the display will indicate when the probe has reached the required temperature.







































Please note: To change the settings subsequently, press + or - for the probe temperature or press ⏪ for other settings.

An audible signal and a message will tell you if use of the probe is not compatible with the action done. If this is the case, remove the probe.







6th sense COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES		QUANTITY	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
LASAGNA	-	0.5 - 3 kg	-	2
MEAT	Beef-roasted	Roast (doneness 0)	0.6 - 2 kg **	- 3
		Hamburgers (doneness 0)	1.5 - 3 cm	3/5 5 4
		Roast-Slow cooking (doneness 0) *	0.6 - 2 kg **	3
	Pork-roasted	Roast	0.6 - 2.5 kg **	- 3
		Shank *	0.5 - 2.0 kg **	3
		Sausages & wurstel	1.5 - 4 cm	2/3 5 4
	Veal-roasted *	0.6 - 2.5 kg **	3	
	Lamb-roasted	Roast (doneness 0) *	0.6 - 2.5 kg **	2
		Leg (doneness 0) *	0.5 - 2.0 kg **	2
	Chicken-roasted	Whole	0.6 - 3 kg **	- 2
		Whole stuffed *	0.6 - 3 kg **	2
		Fillet & breast	1 - 5 cm	2/3 5 4
	Whole turkey-roasted	Whole *	0.6 - 3 kg **	2
		Whole stuffed *	0.6 - 3 kg **	2
Kebab	1 grid	1/2	5 4	





























































































FOOD CATEGORIES		QUANTITY	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES	
FISH	Fillets	0.5 - 3 cm	-	3  2 	
	Fillets-frozen	0.5 - 3 cm	-	3  2 	
VEGETABLES	Vegetables-roasted	Potatoes	0.5 - 1.5 kg	-	3 
		Vegetables-stuffed	0.1 - 0.5 kg each	-	3 
		Vegetables-roasted	0.5 - 1.5 kg	-	3 
	Vegetables-gratin	Potatoes	1 tray	-	3 
		Tomatoes	1 tray	-	3 
		Peppers	1 tray	-	3 
		Broccoli	1 tray	-	3 
		Cauliflowers	1 tray	-	3 
Others	1 tray	-	3 		
CAKES & PASTRIES	Rising cakes in tin	Sponge Cake	0.5 - 1.2 kg	-	3 
	Pastries & filled pies	Cookies	0.2 - 0.6 kg	-	3 
		Choux pastry	1 tray	-	3 
		Tart	0.4 - 1.6kg	-	3 
		Strudel	0.4 - 1.6kg	-	3 
		Fruit filled pie	0.5 - 2 kg	-	3 
QUICHES	-	0.8 - 1.2 kg	-	2 	
BREAD	Rolls	60 - 150 g each	-	3 	
	Sandwich Loaf in tin	400 - 600g each	-	2 	
	Big bread	0.5 - 2.0 kg	-	2 	
	Baguettes	200 - 300g each	-	3 	
PIZZA	Thin	round - tray	-	2 	
	Thick	round - tray	-	2 	
	Frozen	1 - 4 layers	-	2 	
				4  2  5  3  1  5  3  2  1 	

* Only in some models. Function available only in combination with the Meat probe.

** Suggested quantity.

ACCESSORIES						
	Wire shelf	Oven tray or cake tin on wire shelf	Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	Meat probe (if supplied)

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes		Yes	170	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	 
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	160 - 200	30 - 85	
		Yes	160 - 200	35 - 90	 
Cookies / Shortbread		Yes	150	20 - 40	
		Yes	140	30 - 50	
		Yes	140	30 - 50	 
		Yes	135	40 - 60	  
Small cakes / Muffin		Yes	170	20 - 40	
		Yes	150	30 - 50	
		Yes	150	30 - 50	 
		Yes	150	40 - 60	  
Choux buns		Yes	180 - 200	30 - 40	
		Yes	180 - 190	35 - 45	 
		Yes	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringues		Yes	90	110 - 150	
		Yes	90	130 - 150	 
		Yes	90	140 - 160 *	  
Pizza / Bread / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	
		Yes	190 - 230	20 - 50	 
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	220 - 240	25 - 50 *	  
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	
		Yes	250	10 - 20	 
		Yes	220 - 240	15 - 30	  
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 55	
		Yes	180 - 190	45 - 60	 
		Yes	180 - 190	45 - 70 *	  
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	
		Yes	180 - 190	20 - 40	 
		Yes	180 - 190	20 - 40 *	  
Lasagna / Flans / Baked pasta / Cannelloni		Yes	190 - 200	45 - 65	
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	

FUNCTIONS



Conventional



Forced air

Convection
bake

Grill



TurboGrill



MaxiCooking



Cook 4



Eco Forced air

Whirlpool

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Roast pork with crackling 2 kg		—	170	110 - 150	2
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	3
Turkey / Goose 3 kg		Yes	190 - 200	80 - 130	2
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 60	2
Toast		—	3 (High)	3 - 6	5
Fish fillets / Steaks		—	2 (Mid)	20 - 30 **	4 3
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		—	2 - 3 (Mid - High)	15 - 30 **	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		—	2 (Mid)	55 - 70 ***	2 1
Leg of lamb / Shanks		—	2 (Mid)	60 - 90 ***	3
Roast potatoes		—	2 (Mid)	35 - 55 ***	3
Vegetable gratin		—	3 (High)	10 - 25	3
Cookies	Cookies	Yes	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarts	Tarts	Yes	170	50 - 70	5 3 2 1
Round pizzas	Pizza	Yes	210	40 - 60	5 3 2 1
Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagna (level 3) / meat (level 1)		Yes	190	40 - 120 *	5 3 1
Complete meal: Fruit tart (level 5) / roasted vegetables (level 4) / lasagna (level 2) / cuts of meat (level 1)	Menu	Yes	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagna & Meat		Yes	200	50 - 100 *	4 1
Meat & Potatoes		Yes	200	45 - 100 *	4 1
Fish & Vegetables		Yes	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints		—	200	80 - 120 *	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)		—	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).

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

ACCESSORIES

Wire shelf

Oven tray or cake tin on wire shelf

Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

Drip tray / Baking tray

Drip tray with 500 ml of water

Meat probe (if supplied)

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.
Do not use steam cleaners.

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

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

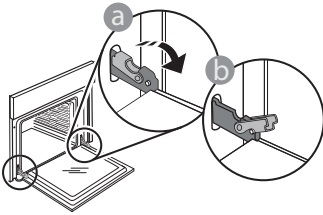
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

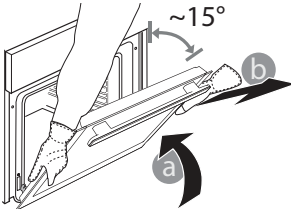
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

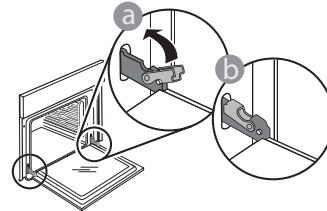
1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



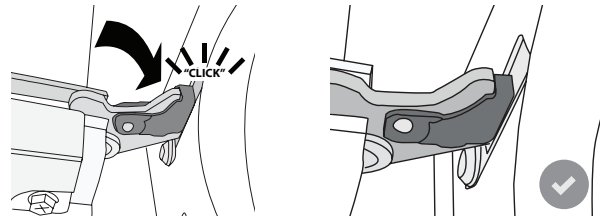
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.



3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.
4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.



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



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

REPLACING THE LAMP

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

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

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

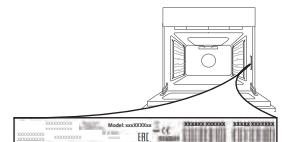
TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Turn off the oven and restart it to see if the problem persists. Try to perform the "FACTORY RESET" from, selectable from "SETTINGS". Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. DEMO appears on display every 60 seconds.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
The light switches off.	"ECO" mode is "On".	Access "ECO" from "SETTINGS" and select "Off".
The door will not open.	Cleaning cycle in progress.	Wait for the function to finish and for the oven to cool down.
The home power goes off.	Power setting wrong.	Verify if your domestic network has at least a rating of more than 3 kW. If no, decrease the power to 13 Ampere. Access "POWER" from "SETTINGS" and select "LOW".



You can download the Safety Instructions, User Manual, Product Fiche and Energy data 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.



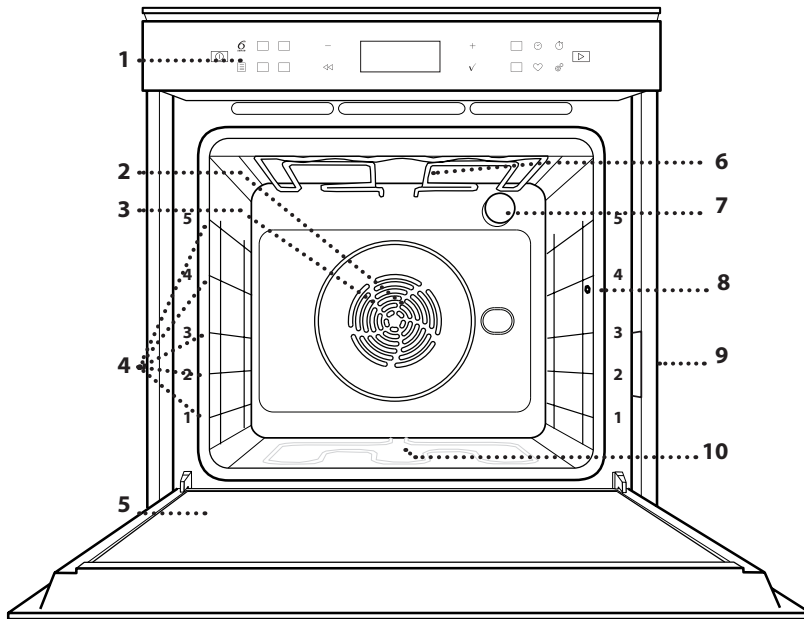


DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.whirlpool.eu/register



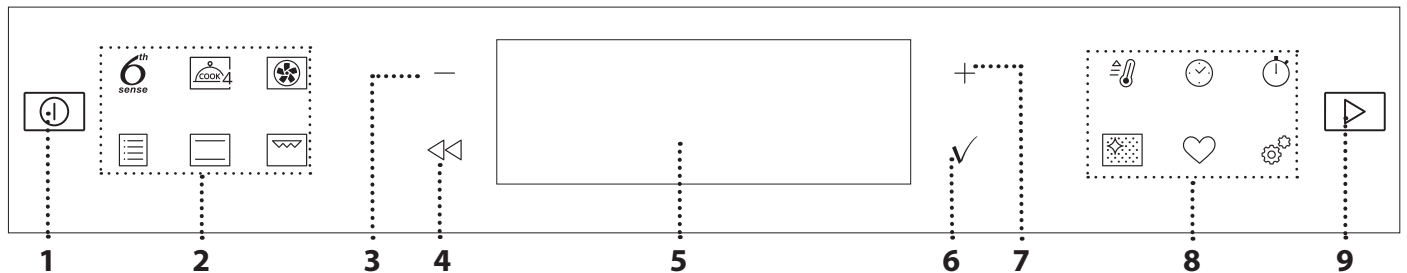
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



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

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. AAN / UIT

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

2. DIRECTE TOEGANG TOT FUNCTIES

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

3. NAVIGATIETOETS MIN

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

4. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu.

Dient om tijdens de bereiding de instellingen te veranderen.

5. DISPLAY

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

7. NAVIGATIETOETS PLUS

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

8. DIRECTE TOEGANG TOT OPTIES / FUNCTIES

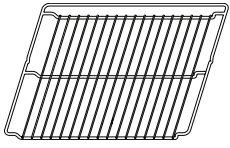
Om snelle toegang te krijgen tot de functies, duur, instellingen en favorieten.

9. START

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

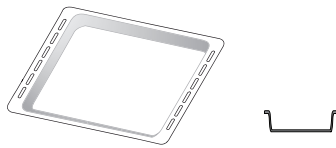
ACCESSOIRES

ROOSTER



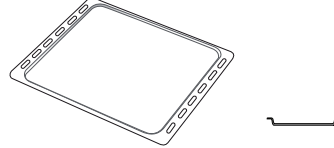
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

OPVANGBAK



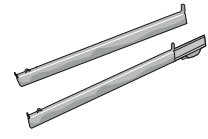
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjús op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

BAKPLAAT



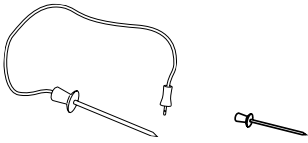
Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

SCHUIFRAILS *



Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

GAARTHETMOM*



om de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding.

* Alleen bij bepaalde modellen

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

Bij de Consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

PLAATSEN VAN HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES

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

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

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

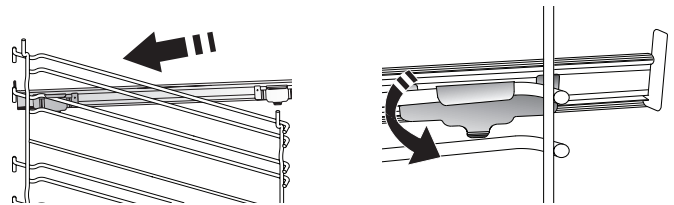
- Om de roostergeleiders te verwijderen tilt u de geleiders op en daarna trekt u het onderste deel voorzichtig uit de zitting: De roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.
- Om de geleiders opnieuw te plaatsen, moeten ze eerst terug in hun bovenste zitting worden geplaatst. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken.

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.

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

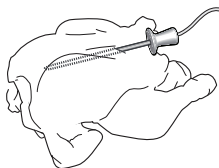


Let op: De schuifrails kunnen op elk niveau worden gemonteerd.

MET DE GAARTHETMOMETER (INDIEN BIJGELEVERD)



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



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

FUNCTIES



6th SENSE

Deze zorgen voor het volautomatisch bereiden van alle soorten voedsel (Lasagne, Vlees, Vis, Groenten, Taart & gebak, Hartige taarten, Brood, Pizza).

Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.



COOK 4

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



TURBOHETELUCHT

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op verschillende steunhoogtes (maximaal drie) die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.



TRADITIONEEL

• HETE LUCHT

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

• TURBO GRILL

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbeef, 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.

• BAK BEVROREN

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

• SPECIALE BEREIDINGSFUNCTIES

» MAXI COOKING

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

» 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.

» 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.

» ECO TURBO 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.



CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.



GRILL

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



SNEL VOORVERWARMEN

Om de oven snel voor te verwarmen.



KOOKWEKKERS

Om de tijdwaarden van de functie te bewerken.



KOOKWEKKER

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



AUTOMATISCHE PYROLYSEREINIGING VAN DE OVEN

Voor het verwijderen van vetspatten, met een cyclus bij zeer hoge temperatuur. U kunt kiezen tussen twee zelfreinigende cycli: een volledige cyclus (Pyro) en een kortere cyclus (Pyro Eco). Het is raadzaam om de snellere cyclus op regelmatige tijdstippen te gebruiken en de volledige cyclus alleen als de oven erg vuil is.



FAVORIET

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



INSTELLINGEN

Om de instellingen van het apparaat te regelen.

Wanneer de modus Eco actief is, zal de display minder helder zijn om energie te besparen en zal de lamp na 1 minuut uitgaan. De display wordt automatisch terug ingeschakeld wanneer op een van de knoppen gedrukt wordt.

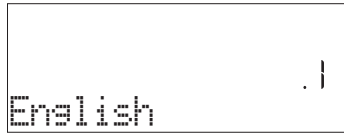
Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. Om deze modus uit te schakelen, open "DEMO" op het menu van de "INSTELLINGEN" en selecteer "Off".

Als "FABRIEKRESET" wordt geselecteerd, wordt het product uitgeschakeld en gaat vervolgens terug naar de eerste inschakeling. Alle instellingen worden gewist.


EERSTE GEBRUIK

1. SELECTEER DE TAAL

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

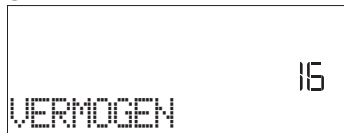


Druk op + of - om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal.
Druk op ✓ om uw selectie te bevestigen.

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

2. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN


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



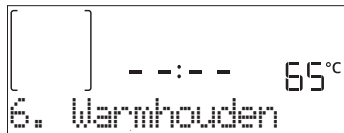
Druk op + of - om 16 "Hoog" of 13 "Laag" te selecteren en druk op ✓ om te bevestigen.

DAGELIJKS GEBRUIK


1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

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

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



2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Op het display verschijnen de instellingen die in de juiste volgorde kunnen worden gewijzigd. Door te drukken op  kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.

TEMPERATUUR/GRILLNIVEAU



3. DE TIJD REGELEN

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



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

Druk op + of - om de minuten in te stellen en druk op ✓ om te bevestigen.

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

4. DE OVEN VERWARMEN

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

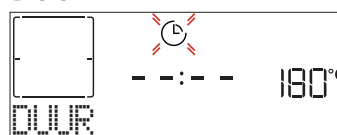
Let op: Het is raadzaam de ruimte te luchten na het eerste gebruik van het apparaat.



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

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

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


DUUR



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


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

EINDTIJD (UITSTEL VAN START)

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



Druk op **+** of **-** om het uur in te stellen waarop de bereiding moet klaar zijn, druk vervolgens op **✓** om te bevestigen en de functie in te schakelen. Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.

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

6th SENSE

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

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

GEWICHT / HOOGTE (LAGEN IN RONDE BAKPLAAT)




Om de functie correct in te stellen volgt u de aanwijzingen op de display, als dit gevraagd wordt; druk op **+** of **-** om de gewenste waarde in te stellen en druk vervolgens op **✓** om te bevestigen.


GARING / BRUINEN

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




Druk, als dit gevraagd wordt, op **+** of **-** om het gewenste niveau te selecteren tussen rood (-1) en doorbakken (+1). Druk op **✓** of  om te bevestigen en de functie te starten. Op dezelfde wijze kunt u, waar toegestaan, in sommige 6th Sense-functies het bruiningsniveau tussen laag (-1) en hoog (+1) afstellen.

3. START DE FUNCTIE

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

Druk tijdens de uitstelfase op  om deze fase over te slaan

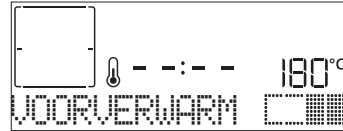
en de functie onmiddellijk te starten.


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

Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op de display. Druk op **◀** om terug te gaan naar het vorige scherm en selecteer een andere functie of wacht tot de oven helemaal afgekoeld is.

4. VOORVERWARMEN

Een aantal functies hebben een fase voor het voorverwarmen van de oven: Zodra de functie is begonnen wordt op het display aangegeven dat de voorverwarmingsfase is ingeschakeld.



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

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijke resultaat van de bereiding. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden gestopt.

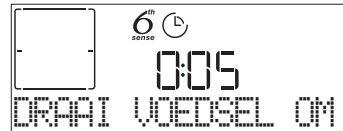
De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase. De door u gewenste oventemperatuur kan altijd met behulp van **+** of **-** worden gewijzigd.


5. BEREIDING PAUZEREN / VOEDSEL OMDRAAIEN OF CONTROLEREN

Als de deur wordt geopend, wordt de bereiding tijdelijk onderbroken en worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

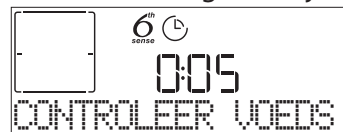
Om de bereiding verder uit te voeren sluit u de deur.

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




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

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

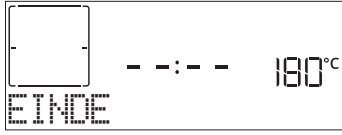




Een hoorbaar signaal gaat af en op de display verschijnt de uit te voeren actie. Controleer het voedsel, sluit de deur en druk op  of **✓** om de bereiding te voltooien.

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

6. EINDE BEREIDINGSTIJD

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





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

BRUINEN

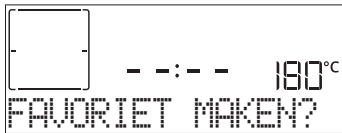
Met een aantal ovenfuncties kunt u de bovenkant van de gerechten een bruin korstje geven door de grill in te schakelen als de bereiding voltooid is.









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

FAVORIET


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



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

Zodra u op  heeft gedrukt, drukt u op  of  om de nummerpositie te selecteren, en druk vervolgens op  om te bevestigen.

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

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









Druk op  of  om de functie te selecteren, bevestig door op  te drukken, en druk daarna op  om te activeren.

AUTOMATISCHE REINIGING – PYROLYSE

Raak de oven niet aan tijdens de Pyrocyclus. Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van de Pyrocyclus (totdat de ruimte klaar is met luchten).




De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie inschakelt. Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus. Voor de beste reiniging verwijdert u grote resten in de holte en reinigt u het glas van de deur aan de binnenkant alvorens de Pyro-functie te gebruiken. Het is raadzaam de Pyro-functie alleen uit te voeren wanneer het apparaat erg vervuild is of tijdens het bereiden vieze geuren afgeeft. Druk op  om "Pyro" op het display weer te geven.






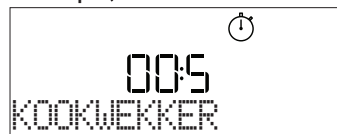
Druk op  of  om de gewenste cyclus te selecteren, druk vervolgens op  om te bevestigen. Druk na de selectie van een cyclus, indien gewenst, op  of  om de eindtijd in te stellen (uitstel van start), druk vervolgens op  om te bevestigen.

Reinig de deur en verwijder alle accessoires zoals gevraagd wordt, sluit vervolgens de deur en druk op  wanneer u klaar is: de oven begint met de zelfreinigende cyclus, terwijl de deur automatisch sluit: er verschijnt een waarschuwingsbericht op het display, samen met het aftellen, dat de status van de lopende cyclus aangeeft. Zodra de cyclus is voltooid blijft de deur vergrendeld tot de temperatuur in de oven gedaald is tot een veilig niveau.

KOOKWEKKER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan de display gebruikt worden als kookwekker. Om deze functie te activeren, zorg ervoor dat de oven uitgeschakeld is en druk op  of : Het  symbool knippert op de display.


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





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

Let op: De kookwekker schakelt geen bereidingscyclus in. Druk op  of  om de tijd ingesteld op de kookwekker te veranderen.

Als de kookwekker is ingeschakeld, kunt u ook een functie selecteren en inschakelen.

Druk op  om de oven in te schakelen, selecteer dan de gewenste functie.

Zodra de functie is gestart gaat de kookwekker door met onafhankelijk aftellen, zonder de functie zelf te verstoren.

Let op: Tijdens deze fase kunt u de kookwekker niet zien (alleen het pictogram  wordt weergegeven), die op de achtergrond verder aftelt. Om het kookwekkerscherf op te vragen drukt u op  om

de functie uit te schakelen die op dat ogenblik actief is.

. VERGRENDELING

Om de toetsen te vergrendelen houdt u \llcorner tenminste vijf seconden lang ingedrukt. Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.



Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de functie om het even wanneer uitgeschakeld worden door $\text{\textcircled{1}}$ in te drukken.

. MET DE GAARTHERMOM (INDIEN BIJGELEVERD)

Met de gaarthermometer kan de binnentemperatuur van het vlees tijdens de bereiding worden gemeten om zich ervan te verzekeren dat de optimale temperatuur wordt bereikt. De temperatuur van de oven varieert afhankelijk van de functie die u heeft geselecteerd, maar de bereiding is altijd geprogrammeerd om te beëindigen zodra de gespecificeerde temperatuur is bereikt. Zodra u de gaarthermomter heeft ingebracht, is een signaal hoorbaar en "Therm. Actief" verschijnt op het display.

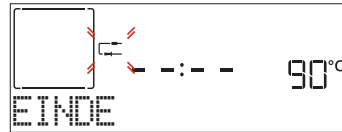


Selecteer de door u gewenste functie uit de compatibele functies (Conventioneel, Turbohetelucht, Convectiebakken, Turbogrill, Eco Turbohetelucht, Maxi Cooking, 6th Sense-functies): Het display vraagt om de doeltemperatuur van de gaarthermometer in te stellen: Druk op + of - om het in te stellen en druk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

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

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





































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



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

6th sense BEREIDINGSTABEL

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN		HOEEVEELHEID	OMDRAAIEN (VAN BEREIDINGSTIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
LASAGNE	-	0,5 - 3 kg	-	2
VLEES	Rundvlees-gebraden	Braadstuk (gaarheid 0)	0,6 - 2 kg **	3
		Hamburgers (gaarheid 0)	1,5- 3 cm	3/5
		Braadstuk - Langzame garing (gaarheid 0) *	0,6 - 2 kg **	3
	Varken gebraden	Braadstuk	0,6 - 2,5 kg **	3
		Schenkel *	0,5 - 2,0 kg **	3
		Worsten	1,5- 4 cm	2/3
	Kalf gebraden *		0,6 - 2,5 kg **	3
	Lam gebraden	Braadstuk (gaarheid 0) *	0,6 - 2,5 kg **	2
		Poot (gaarheid 0) *	0,5 - 2,0 kg **	2
	Kip gebraden	Heel	0,6 - 3 kg **	2
		Heel gevuld *	0,6 - 3 kg **	2
		Filet & borst	1 - 5 cm	2/3
	Hele kalkoen gebraden	Heel *	0,6 - 3 kg **	2
		Heel gevuld *	0,6 - 3 kg **	2
Kebab		1 rooster	1/2	





























































































CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN		HOEEVEELHEID	OMDRAAIEN (VAN BEREIDINGSTIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES	
VIS	Filets	0,5 - 3 cm	-	3  2 	
	Filets bevroren	0,5 - 3 cm	-	3  2 	
GROENTEN	Groenten geroosterd	Aardappelen	0,5 - 1,5 kg	-	3 
		Groenten gevuld	0,1 - 0,5 kg elk	-	3 
		Groenten geroosterd	0,5 - 1,5 kg	-	3 
	Groenten gegratineerd	Aardappelen	1 bakplaat	-	3 
		Tomaten	1 bakplaat	-	3 
		Paprika	1 bakplaat	-	3 
		Broccoli	1 bakplaat	-	3 
		Bloemkool	1 bakplaat	-	3 
Andere	1 bakplaat	-	3 		
TAART & GEBAK	Rijzende taarten in bakblik	Luchtige cake	0,5 - 1,2 kg	-	3 
	Gebak & gevulde hartige taarten	Koekjes	0,2 - 0,6 kg	-	3 
		Soezen	1 bakplaat	-	3 
		Taart	0,4 - 1,6 kg	-	3 
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	3 
		Gevulde vruchtentaart	0,5 - 2 kg	-	3 
HARTIGE TAART	-	0,8 - 1,2 kg	-	2 	
BROOD	Broodjes	60 - 150 g per stuk	-	3 	
	Sandwichbrood in bakblik	400 - 600 g per stuk	-	2 	
	Groot brood	0,5 - 2,0 kg	-	2 	
	Baguettes	200 - 300 g per stuk	-	3 	
PIZZA	Dun	rond - bakplaat	-	2 	
	Dik	rond - bakplaat	-	2 	
	Bevroren	1 - 4 lagen	-	2 	
				4  2 	
				5  3  1 	
				5  3  2  1 	

* Alleen bij enkele modellen. Functie enkel te verkrijgen samen met de gaarthermometer.

** Aanbevolen hoeveelheid.

ACCESSOIRES						
	Rooster	Ovenschaal of taartvorm op het rooster	Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Ovenschaal	Opvangbak met 500 ml water	Gaarthermometer (indien bijgeleverd)

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Taarten / Cakes		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	 
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	35 - 90	 
Koekjes / Shortbread		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	 
		Ja	135	40 - 60	  
Kleine taartjes / Muffins		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	 
		Ja	150	40 - 60	  
Soesjes		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	 
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringues		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	 
		Ja	90	140 - 160 *	  
Pizza / brood / focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	 
Pizza (Dun, dik, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	  
Diepvriespizza's		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	 
		Ja	220 - 240	15 - 30	  
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	 
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	  
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	 
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	  
Lasagne / puddinkjes / pasta uit de oven / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	

FUNCTIES



Conventioneel



Turbohetelucht



Convectiebakken



Grill



Turbo Grill



MaxiCooking



Cook 4

Eco Turbo
Hetelucht

Whirlpool

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Gebr. varkensvlees met korst 2 kg		-	170	110 - 150	
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkoen / gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Toast		-	3 (hoog)	3 - 6	
Visfilet / moten vis		-	2 (Medium)	20 - 30 **	
Worstjes / Kebab / spareribs / hamburgers		-	2 - 3 (gemiddeld - hoog)	15 - 30 **	
Gebraden kip 1 - 1,3 kg		-	2 (Medium)	55 - 70 ***	
Lamsbout / schenkel		-	2 (Medium)	60 - 90 ***	
Gebakken aardappelen		-	2 (Medium)	35 - 55 ***	
Gegratin. groenten		-	3 (hoog)	10 - 25	
Koekjes	Koekjes	Ja	135	50 - 70	
Taart	Taart	Ja	170	50 - 70	
Pizza	Pizza	Ja	210	40 - 60	
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / gebakken groenten (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / gesneden vlees (niveau 1)	Menu	Ja	190	40 - 120 *	
Lasagne en vlees		Ja	200	50 - 100 *	
Vlees en aardappelen		Ja	200	45 - 100 *	
Vis & Groenten		Ja	180	30 - 50 *	
Gevulde braadstukken		-	200	80 - 120 *	
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)		-	200	50 - 100 *	

* 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).

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. 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 bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

ACCESSOIRES

Rooster

Ovenschaal of taartvorm op het rooster

Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster

Druipplaat / Ovenschaal

Opvangbak met 500 ml water

Gaarthermometer (indien bijgeleverd)

REINIGEN EN ONDERHOUD

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

Gebruik geen stoomreinigers.

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

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

EXTERNE OPPERVLAKKEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. 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 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.

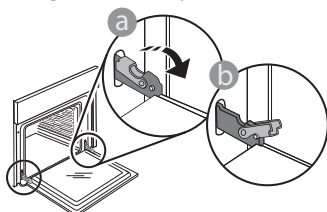
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

ACCESSOIRES

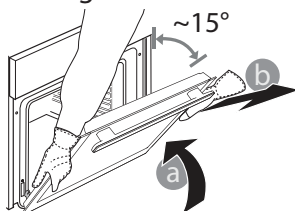
Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

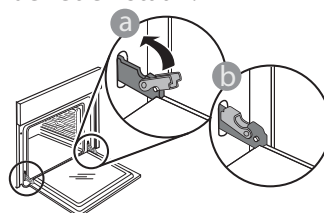
1. **Om de deur te verwijderen** opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.



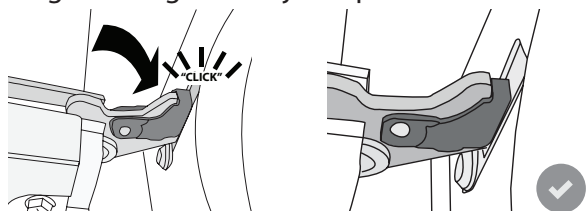
2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat het loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.



3. **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.
4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



Zachtjes drukken, om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



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

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

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

Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 20-40 W/230 ~ V, type G9, T300°C. De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EG-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.

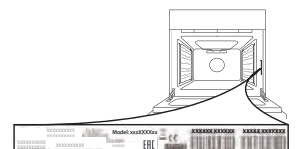
PROBLEEMOPLOSSING

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.	Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is. Probeer de "FABRIEKSRESET" uit te voeren, te selecteren in "INSTELLINGEN". Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".
De oven wordt niet warm.	Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.	Open "DEMO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
Het licht gaat uit.	"ECO" modus is "Aan".	Open "ECO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
De deur is geblokkeerd.	Reinigingscyclus bezig.	Wacht totdat de functie voltooid is en de oven is afgekoeld.
De stroomvoorziening in huis valt uit.	Vermogensinstelling is verkeerd.	Controleer of uw thuisnetwerk tenminste een nominaal vermogen van meer dan 3 kW heeft. Als dat niet het geval is, verlaagt u het vermogen tot 13 ampère. Open "VERMOGEN" in "INSTELLINGEN" en selecteer "LAAG".



U kunt de Veiligheidsinstructies, de Handleiding, de Productfiche en de Energiegegevens downloaden:

- 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.



KASDIENIO NAUDOJIMO VADOVAS

DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ



Kad galėtumėte pasinaudoti visapuse technine priežiūra ir palaikymu, užregistruokite savo prietaisą svetainėje www.whirlpool.eu/register

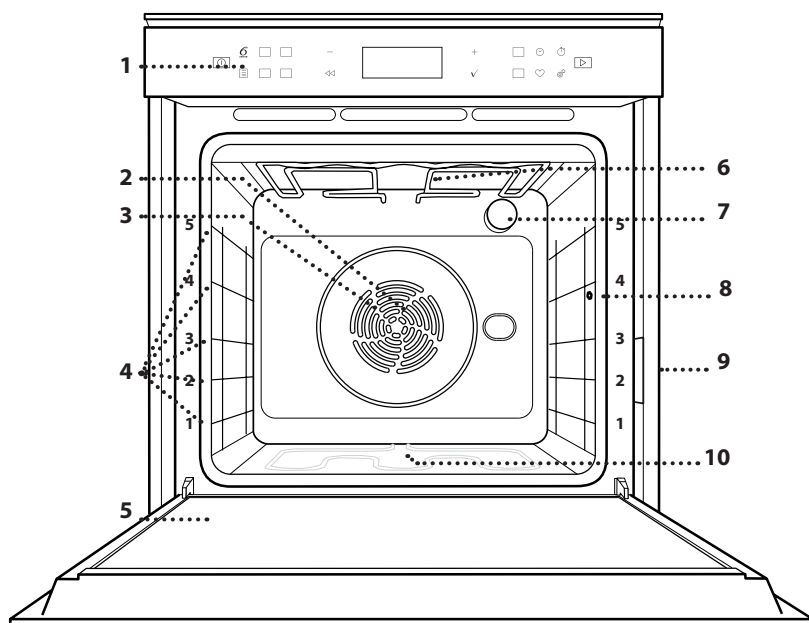


Apsilankykite mūsų svetainėje adresu docs.whirlpool.eu ir, vykdydami šios brošiūros nugarėlėje pateiktus nurodymus, atsisiųskite naudojimo ir priežiūros vadovą.



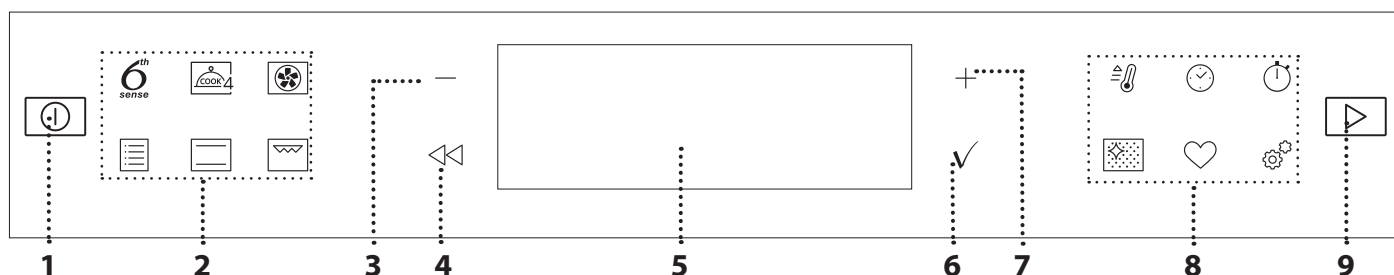
Prieš naudodamiesi gaminiu, atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo pultas
2. Ventilatorius
3. Žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
4. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
5. Durelės
6. Viršutinis kaitinamasis elementas / kepintuvas
7. Lempa
8. Mėsos zondo įsmeigimo vieta
9. Duomenų lentelė (nenuimkite)
10. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. ĮJUNGTI / IŠJUNGTI

Įjunkite arba išjunkite krosnelę ir sustabdykite veikiančią funkciją.

2. TIESIOGINĖ PRIEIGA PRIE FUNKCIJŲ

Greitai pasiekite funkcijas ir meniu.

3. NARŠYMO MYGTUKAS SU MINUSO SIMBOLIU

Slinkite meniu ir sumažinkite funkcijų nustatymus arba reikšmes.

4. GRĮŽTI

Grįžkite į ankstesnį ekraną. Suteikia galimybę keisti nustatymus gamtinimo metu.

5. EKRANAS

Patvirtinkite funkcijos pasirinkimą arba nustatytą reikšmę.

7. NARŠYMO MYGTUKAS SU PLIUSO SIMBOLIU

Slinkite meniu ir didinkite funkcijų nustatymus arba reikšmes.

8. TIESIOGINĖ PRIEIGA PRIE PARINKČIŲ / FUNKCIJŲ

Greitai pasiekite funkcijas, trukmę, nustatymus ir mėgstamiausius.

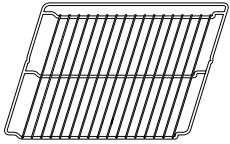
9. PALEIDIMAS

Paleiskite funkciją naudodami nurodytus ar pagrindinius nustatymus.

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

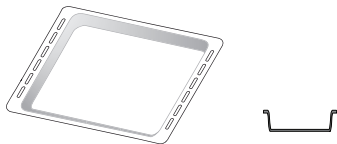
PRIEDAI

GROTELĖS



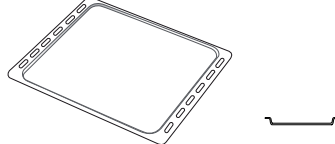
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

SURINKIMO PADĖKLAS



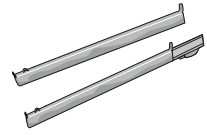
Naudojamas kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepat įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO SKARDA



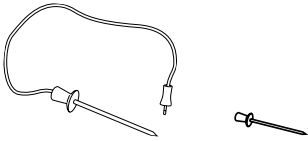
Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS*



Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

MĖSOS ZONDAS*



Skirtas pagrindinei temperatūrai matuoti gaminimo metu.

* Tik tam tikruose modeliuose

Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis.

Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po įsigijimo skyriaus.

GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

Įstatykite grotelės horizontaliai ir stumkite jas išilgai skersinių grotelių. Įsitikinkite, kad aukštesnis grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų.

Kitus priedus, pvz., surinkimo padėklą ir kepimo skardą, dėkite taip pat, kaip ir grotelės.

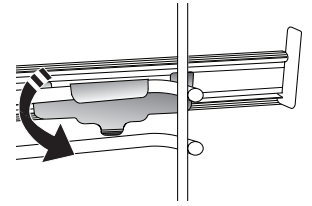
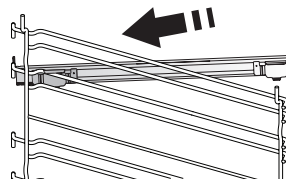
SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

- Norėdami išimti skersines grotelės, šiek tiek pakelkite jas į viršų, tada atsargiai ištraukite apatinę dalį iš įstatymo vietos: dabar galite išimti skersines grotelės.
- Norėdami įstatyti skersines grotelės, pirmiausia įstatykite jas į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS (JEI YRA)

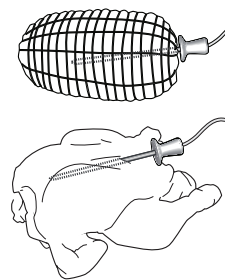
Išimkite lentynų laikiklius iš orkaitės ir nuimkite apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių. Viršutinį grotelių fiksatorių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fiksatorių.

Laikiklius įstatykite tvirtai paspausdami apatinę fiksatoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelėmis atlikite kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje.



Atkreipkite dėmesį: slankiojančias grotelės galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

MĖSOS ZONDO NAUDOJIMAS (JEI YRA)



Įkiškite mėsos zondą giliai į mėsą, tik venkite kaulingų ar riebių vietų. Jei kepatė vištieną, įkiškite galiuką krūtinėlės viduryje, tik nepataikykite į tuščią ertmę. Įdėkite maistą į orkaitę ir prijunkite kištuką prie jungties orkaitės gaminimo skyriaus dešinėje.

FUNKCIJOS

6th
sense

6th SENSE

Jos leidžia visiškai automatiškai ruošti visų tipų maistą (lazaniją, mėsą, žuvį, daržoves, pyragėlius ir pyragus, sūrius pyragėlius, duoną, picą).

Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamos gaminimo lentelės nurodymais.



COOK 4

Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant keturių lentynų tuo pačiu metu. Ši funkcija gali būti naudojama kepant sausainius, pyragus, picą (taip pat ir šaldytą) ir ruošiant visą patiekalą. Geriausias rezultatus gausite tiksliai paisydami gaminimo lentelėje esančių patarimų.



KARŠTAS ORAS

Skirta kepti įvairius maisto produktus, kuriems tuo pačiu metu reikalinga ta pati kepimo temperatūra keliose lentynėse (daugiausiai trijose). Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.



TRADICINIAI

• KONVEKČINIS KEPIMAS

Naudojama gaminant mėsą ir kepant pyragus su įdaru ant vienos lentynos.

• TURBO GRILL

Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.

• UŽŠALD. KEP.

Funkcija automatiškai parenka tinkamiausią gaminimo temperatūrą ir režimą 5 skirtingoms šaldyto maisto rūšims. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.

• SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS

» MAXI COOKING

Funkcija automatiškai parenka geriausią gaminimo režimą ir temperatūrą dideliems mėsos gabalams (daugiau nei 2,5 kg) kepti. Rekomenduojama gaminimo metu mėsą apversti, kad ji tolygiai apskrustų. Naudinga mėsą kartkartėmis aplaistyti, kad ji nesudžiūtų.

» TEŠLOS KILD.

Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliūktų, funkcijos neįjunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.

» ATŠILDYMAS

Paspartinamas maisto atšildymas. Maistą padėkite ant vidurinės lentynos. Maistą palikite pakuotėje, kad nedžiūtų jo išorė.

» IŠLAIKYTI ŠILTA

Palaiko ką tik paruoštą maistą karšta ir traškų.

» EKO KARŠTO ORO SRAUTAS

Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautas. Jei naudojama ši EKO funkcija, gaminimo metu lemputė lieka išjungta. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.



TRADIC. GAMIN.

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.



GRILL

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Jei mėsą kebate ant grotelių, naudokite skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.



SPARTUSIS ĮKAITINIMAS

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.



LAIKMAČIAI

Skirti funkcijų laiko reikšmėms redaguoti.



MINUT. LAIK.

Skirtas stebėti laiką nesuaktyvinant funkcijos.



AUTOMATINIS ORKAITĖS VALYMAS – PYRO

Gaminimo metu išsiskyrę tiškai pašalinami naudojant itin aukštos temperatūros ciklą (apie 400 °C). Galimi du automatinio valymo ciklai: Visas ciklas (Pyro) ir trumpesnis ciklas (Pyro Eco). Rekomenduojame nuolatos naudoti trumpesnį ciklą, o kai orkaitė yra labai nešvari – įjungti visą ciklą.



MĖGSTAMA

Greitai prieigai prie 10 mėgstamiausių funkcijų.



NUSTATYMAI

Krosnelės nustatymams reguliuoti.

Kai veikia EKO režimas, siekiant taupyti energiją, ekrano šviesumas sumažėja po kelių sekundžių ir lemputė išsijungia po 1 min. Ekranas įjungiamas automatiškai, kai tik paspaudžiamas bet kuris mygtukas.

Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Jei norite išjungti šį režimą, meniu NUSTATYMAI eikite į parinktį DEMO REŽIMAS ir pasirinkite „Off“.

Pasirinkus ATKURTI GAM.PAR., gaminys išsijungia ir grįžtama prie nustatymų, buvusių pirmojo įjungimo metu. Visi nustatymai bus ištrinti.

NAUDOJIMAS PIRMA KARTĄ


1. PASIRINKITE KALBĄ

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti kalbą ir laiką: Ekrane bus rodoma „English“ (anglų kalba).



Paspauskite + arba – ir slinkdami kalbų sąrašą pasirinkite reikiamą kalbą.

Paspauskite ✓ ir patvirtinkite pasirinkimą.

Atkreipkite dėmesį. Paspaudus , kalbą taip pat galima pakeisti meniu NUSTATYMAI, pasirenkant parinktį KALBA.

2. NUSTATYKITE ENERGIJOS SAŪNAUDAS

Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, t. y. daugiau nei 3 kW (16): Jei jūsų namuose vartojama mažesnės galios srovė, jums reikės sumažinti reikšmę (13).



Paspauskite + arba – ir pasirinkite 16 „High“ arba 13 „Low“, tada patvirtinkite paspausdami ✓.


3. NUSTATYKITE LAIKĄ

Pasirinkę galią, turėsite nustatyti laiką. Ekrane mirksės du valandų skaitmenys.



Paspauskite + arba – , nustatykite valandas ir paspauskite ✓ . Ekrane mirksės du minutės skirti skaitmenys.

Paspauskite + arba – , nustatykite minutes ir patvirtindami paspauskite ✓ .

Atkreipkite dėmesį: Atsinaujinus elektros tiekimui, gali tekti nustatyti laiką dar kartą. Paspauskite meniu NUSTATYMAI ir pasirinkite LAIKRODIS .


4. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas. Tai visiškai normalu. Kad pašalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdami gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę. Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą, įjungus kepimo funkciją su oro srautu (pvz., „Priverstinio oro srauto“ ar „Konvekcinis kepimas“).

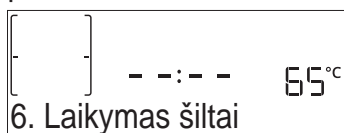
Atkreipkite dėmesį. Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

KASDIENIS NAUDOJIMAS


1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Paspauskite  ir įjunkite orkaitę: ekrane bus rodoma paskutinė naudota funkcija arba pagrindinis meniu.

Funkcijas galima pasirinkti paspaudus vieną iš pagrindinių funkcijų piktogramų arba slenkant meniu. Norėdami pasirinkti meniu elementą (ekrane rodomas pirmas galimas elementas) paspauskite + arba – ir pasirinkite pageidaujama, tada paspauskite ✓ ir patvirtinkite.



2. NUSTATYKITE FUNKCIJĄ

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekrane pasirodys nustatymai, kuriuos galima keisti eilės tvarka. Paspaudus  galima vėl pakeisti ankstesnį nustatymą.

TEMPERATŪRA / KEPINTUVO LYGIS



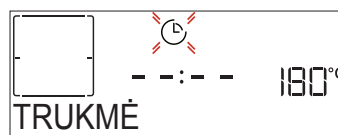
Kai ekrane mirksi reikšmė, naudodami + arba –



ją pakeiskite, tada patvirtinkite paspausdami ✓ ir pereikite prie kitų nustatymų (jei reikia).


Taip pat galima nustatyti ir kepimo lygį. Kepinant galima naudoti vieną iš trijų nustatytųjų galios lygių: 3 (aukštas), 2 (vidutinis), 1 (žemas).

Atkreipkite dėmesį. Suaktyvinus funkciją temperatūros / kepimo lygį galima keisti naudojant + arba – .

TRUKMĖ



Kai ekrane mirksi piktograma , naudodamiesi + arba – nustatykite reikiamą gaminimo laiką, tada paspauskite ✓ ir patvirtinkite. Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia (neribotas). Patvirtinkite paspausdami ✓ arba  ir paleiskite funkciją. Pasirinkę šį režimą negalite užprogramuoti atidėtos paleisties.

Atkreipkite dėmesį. Paspaudami  galėsite reguliuoti gaminimo metu nustatytą gaminimo laiką: paspauskite + arba – , koreguokite laiką ir patvirtindami paspauskite ✓ .

PABAIGOS LAIKAS (ATIDĖJIMO PRADŽIA)

Naudojant daugelį funkcijų ir nustatčius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką. Ekране rodomas pabaigos laikas, o 🕒 piktograma mirksi.



Paspauskite + arba – ir nustatykite norimą gaminimo pabaigos laiką, tada paspauskite ✓, kad patvirtintumėte ir suaktyvintumėte funkciją. Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Praėjus nustatytam laikui, funkcija įsijungs automatiškai, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.

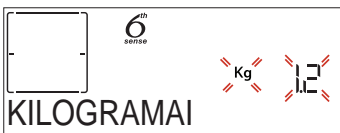
Atkreipkite dėmesį. Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungiama. Orkaitė pamažu pasieks reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje. Kol laukiate, galite paspausti + arba – ir koreguoti užprogramuotą pabaigos laiką, arba galite paspausti ⏪ ir pakeisti kitus nustatymus. Jei paspausite 🕒, kad pamatytumėte informaciją, turėsite galimybę perjungti pabaigos laiko ir trukmės parinktis.

6th SENSE

Ruošiant bet kokį maistą šios funkcijos automatiškai parenka geriausiai troškinimui, kepinimui ar kepimui tinkamą režimą, galingumą, temperatūrą ir trukmę.

Prireikus tiesiog nurodykite maisto ypatybes, kad rezultatai būtų optimalūs.

SVORIS / AUKŠTIS (APVALIOS SKARDOS SLUOKSNIAI)



Jei norite tinkamai nustatyti funkciją, vadovaukitės ekrane pateikiamais nurodymais. Paraginti paspauskite + arba – ir nustatykite reikiamą reikšmę, tada patvirtinkite paspausdami ✓.

IŠKEPIMO LAIPSNIS / SKRUDINIMAS

Naudojantis kai kuriomis „6th Sense“ funkcijomis galima reguliuoti pagaminimo lygį.



Paraginti paspauskite + arba – ir pasirinkite pageidaujamą lygį: pusžalis (-1) arba gerai paruoštas(+1). Patvirtinkite paspausdami ✓ arba ▶ ir paleiskite funkciją.

Tokiu pačiu būdu naudojantis kai kuriomis „6th Sense“ funkcijomis galima reguliuoti apskrudinimo lygį: žemas (-1) ir aukštas (+1).

3. PRADĖKITE FUNKCIJĄ

Bet kuriuo metu, jei numatytosios reikšmės atitinka pageidaujamas arba, jei pritaikėte norimus nustatymus, paspauskite ▶ ir suaktyvinkite funkciją.

Pauzės fazės metu paspauskite ▶, jei norite praleisti šią fazę ir iškart paleisti funkciją.

Atkreipkite dėmesį. Pasirinkus funkciją, ekrane bus rodomas rekomenduojamas ir geriausiai kiekvienai funkcijai tinkantis lygis. Jūs galite sustabdyti suaktyvintą funkciją bet kuriuo metu, paspausdami ⏏.

Jei krosnelė yra karšta, o funkcijai reikalinga konkreti maksimali temperatūra, ekrane bus parodytas pranešimas. Paspauskite ⏪ ir grįžkite į ankstesnį ekraną, pasirinkite kitą funkciją arba palaukite, kol ji atvės.

4. ĮKAITINIMAS

Kai kurios funkcijos naudoja įkaitinimo fazę: Kai funkcija jau veikia, ekrane rodoma, kaip vykdomas įkaitinimas.



Pasibaigus šiai fazei pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą ir būsite paraginti „ĮDĖKITE MAISTĄ“. Tada atidarykite dureles, sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles ir pradėkite gaminti.

Atkreipkite dėmesį. Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu. Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus sustabdytas.

Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė. Naudodamiesi + arba – galite bet kada pakeisti pageidaujamą krosnelės temperatūrą.

5. GAMINIMO PRISTABDYMAS / MAISTO APVERTIMAS ARBA TIKRINIMAS

Atidarius dureles gaminimas laikinai pristabdomas išjungiant kaitinimo elementus.

Jei norite tęsti gaminimo procesą, uždarykite dureles. Naudojant kai kurias „6th Sense“ funkcijas gaminimo metu maistą reikia apversti.



Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas. Atidarykite dureles, atlikite ekrane nurodytą veiksmą ir uždarykite dureles, tada gaminimą tęskite.

Likus 10 % gaminimo laiko orkaitė gali jus paraginti patikrinti maistą tuo pačiu būdu.

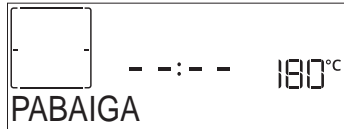




Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, koks veiksmas turi būti atliktas. Patikrinkite maistą, uždarykite duris ir tęskite gaminimą.

Atkreipkite dėmesį. Paspauskite ▶, jei norite šiuos veiksmus praleisti. Kitu atveju, jei nebus atliktas joks veiksmas, orkaitė tęs gaminimo procesą.

6. GAMINIMO PABAIGA

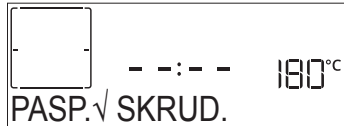
Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.





Paspauskite , jei norite, kad gaminimas būtų tęsiamas rankiniu būdu (neribojant laiko), arba paspauskite  ir pratęskite gaminimo laiką, nustatydami naują trukmę. Abiem atvejais gaminimo parametrai bus išlaikyti.

SKRUDINIMAS

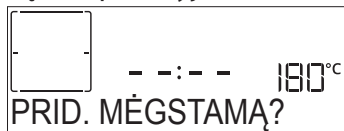
Naudojant tam tikras orkaitės funkcijas galima paskrudinti maisto paviršių, tereikia baigus gaminti įjungti kepinimo funkciją.









Kai ekrane rodoma susijusi žinutė, paraginti paspauskite , kad būtų pradėtas penkių minučių skrudinimo ciklas. Jei norite sustabdyti funkciją, bet kuriuo metu paspauskite mygtuką  ir išjunkite orkaitę.

. MĖGSTAMA

Kai baigiasi gaminimo procesas, ekrane matysite raginimą išsaugoti funkciją 1–10 mėgstamiausių sąrašo padėtyje.







Jei pageidaujate išsaugoti funkciją kaip mėgstamiausią, o dabartinius jos nustatymus naudoti ateityje, paspauskite  arba, jei norite ignoruoti, paspauskite . Po to, kai paspaudėte , paspauskite  arba , kad pasirinktumėte eilės numerį, tada paspauskite  ir patvirtinkite.

Atkreipkite dėmesį. Jei atmintis pilna arba pasirinktas eilės numeris jau užimtas, krosnelė paragins patvirtinti, kad norite perrašyti ankstesnę funkciją.

Norėdami vėliau iškviesti išsaugotas funkcijas, spauskite : Ekrane bus rodomas mėgstamiausių funkcijų sąrašas.



Paspauskite  arba  ir pasirinkite funkciją, patvirtinkite paspausdami , o tada paspauskite  ir suaktyvinkite.


. AUTOMATINIS ORKAITĖS VALYMAS NAUDOJANT PIROLIZĘ (PYRO)

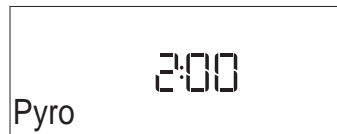
Nelieskite orkaitės vykstant pirolizės ciklui.







Pasirūpinkite, kad veikiant pirolizės ciklui (ir kol išvėdinsite patalpą), prie orkaitės nebūtų vaikų ir gyvūnų.


Jei norite naudotis funkcija, iš orkaitės išimkite visus priedus, įskaitant ir skersines groteles. Jei orkaitė įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad savaiminio valymo funkcijos veikimo metu visi degikliai ar

elektrinės kaitlentės būtų išjungtos. Norėdami gerai nuvalyti, prieš naudodami pirolizės funkciją, drėgna kempine pašalinkite didžiausius nešvarumus. Pirolizės funkciją įjunkite, kai prietaisas yra labai nešvarus arba gaminimo metu iš jo sklinda nemalonūs kvapas.

Paspauskite , kad ekrane būtų rodoma „Cleaning“ (Valoma).









Spausdami  arba  pasirinkite reikiamą ciklą, tada paspauskite  ir patvirtinkite. Kai pasirenkamas ciklas, prireikus paspauskite  arba  ir nustatykite pabaigos laiką (pradžios atidėjimą), tada paspauskite  ir patvirtinkite.

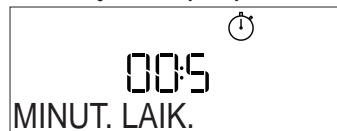
Nuvalykite dureles ir paraginuis išimkite visus priedus, tada uždarykite dureles, o baigus paspauskite : orkaitėje bus pradėtas automatinio valymo ciklas, o durelės automatiškai užsirakins: ekrane pasirodys įspėjamasis pranešimas kartu su atgal skaičiuojamu laiku, kuris rodo vykdomo ciklo būseną.

Ciklui pasibaigus durelės liks užrakintos, kol temperatūra orkaitės viduje nepasieks saugaus lygio.



. MINUT. LAIK.

Išjungtos orkaitės ekraną galima naudoti kaip laikmatį. Prieš įjungdami funkciją, įsitikinkite, kad orkaitė išjungta, ir paspauskite  arba : ekrane mirksės piktograma .


Paspauskite  arba  ir nustatykite reikiamą laiko trukmę, tada paspauskite  ir suaktyvinkite laikmatį.





Kai baigsis atgalinė minučių laikmačio atskaita, apie pabaigą bus nurodoma ekrane ir pasigirs garso signalas.

Atkreipkite dėmesį. Minutinis laikmatis negali įjungti gaminimo ciklo. Paspauskite  arba , kad pakeistumėte nustatytą laikmačio laiką.

Suaktyvinę minutinį laikmatį galėsite pasirinkti ir suaktyvinti funkciją.

Paspauskite  ir įjunkite orkaitę, tada pasirinkite reikiamą funkciją.

Įjungus funkciją laikmatis tęs atgalinę laiko atskaitą neatsižvelgiant į funkciją.

Atkreipkite dėmesį. Šio etapo metu minutinis laikmatis, fone vykdamas atgalinę atskaitą, nėra matomas (rodoma tik  piktograma). Jei norite pamatyti minutinio laikmačio ekraną, paspauskite  ir sustabdykite tuo metu veikiančią funkciją.

UŽRAKINTI

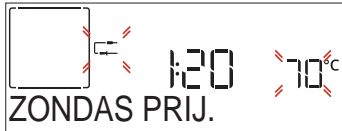
Jei norite užrakinti mygtukus, paspauskite ir mažiausiai penkias sekundes palaikykite . Pakartokite šį veiksmą, kai norėsite atrakinti mygtukus.



Atkreipkite dėmesį. Šią funkciją galima suaktyvinti ir gaminant. Saugumo sumetimais orkaitę galima išjungti bet kada palaikius nuspaustą mygtuką .

MĖSOS ZONDO NAUDOJIMAS (JEI YRA)

Gamindami išmatuokite mėsos temperatūrą zondą, kad būtų užtikrinta optimali jos gaminimo temperatūra. Orkaitės temperatūra galis skirtis atsižvelgiant į jūsų pasirinktą funkciją, bet gaminimas visada užprogramuotas baigtis, kai yra pasiekama nurodyta temperatūra. Įstačius zondą pasigirsta signalas, o ekrane parodoma „ZONDAS PRIJ.“.



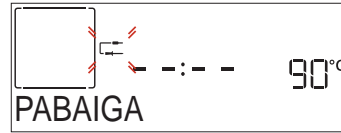
Pasirinkite reikiamą funkciją („Trad. Gamin.“, „Priv.

oro sr.“, „Konvekcinis kepimas“, „Turbogrill“, „Eko karšto oro srautas“, „Maxi Cooking“, „6th Sense“: Ekrane paraginama nustatyti numatytą zondo temperatūrą: Spausdami + arba – ją nustatykite, tada paspauskite ir nustatykite toliau nurodytus gaminimo parametrus.

Jei suprogramuojama, kad gaminimas būtų baigtas pasiekus reikiamą temperatūrą, gaminimo laiko arba gaminimo pabaigos laiko negalima nustatyti. Lemputė liks šviesti tol, kol neišimsite zondo.

Jei zondą išimsite gaminimo metu, gaminimas bus tęsiamas įprastiniu režimu (be laiko).




































Pasigirs garso signalas, o ekrane bus parodyta, kad zondas pasiekė reikiamą temperatūrą.



Atkreipkite dėmesį. Jei vėliau norėsite pakeisti nustatymus, spauskite + arba – , kad pasirinktumėte zondo temperatūrą, arba spauskite , kad pasirinktumėte kitus nustatymus. Garsinis signalas ir pranešimas perspės, jei naudojant zondą negalima atlikti pasirinkto veiksmo. Tokiu atveju zondą išimkite.






6th sense KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS		KIEKIS	APVERTIMAS (GAMINANT)	LYGIS IR PRIEDAI
LAZANIJA	-	0,5 - 3 kg	-	
MĖSA	Kepta jautiena	Kepsnys	0,6 - 2 kg **	
		Mėsainis	1,5 - 3 cm	3/5
		Lėtas kepimas	0,6 - 2 kg **	
	Kepta kiauliena	Kepsnys	0,6 - 2,5 kg **	
		Karka *	0,5 - 2,0 kg **	
		Dešros ir dešrelės	1,5 - 4 cm	2/3
	Kepta veršiena *	0,6 - 2,5 kg **		
	Kepta ėriena	Kepsnys	0,6 - 2,5 kg **	
		Koja	0,5 - 2,0 kg **	
	Kepta vištiena	Visa	0,6 - 3 kg **	
		Visas, įdarytas *	0,6 - 3 kg **	
		Filė ir krūtin.	1 - 5 cm	2/3
	Visas keptas kalakutas	Visas *	0,6 - 3 kg **	
		Visas, įdarytas *	0,6 - 3 kg **	
Kebabas	1 grotelės	1/2		

MAISTO PRODUKTŲ KATEGORIJOS		KIEKIS	APVERTIMAS (GAMINANT)	LYGIS IR PRIEDAI
ŽUVIS	File gabalėliai	0,5 - 3 cm	-	 
	Šaldyta file gabalėliai	0,5 - 3 cm	-	 
DARŽOVĖS	Keptos daržovės	Bulvės	0,5 - 1,5 kg	
		Įdarytos daržovės	0,1 - 0,5 kg	
		Keptos daržovės	0,5 - 1,5 kg	
	Daržovių apkepas	Bulvės	1 padėklas	
		Pomidorai	1 padėklas	
		Pipirai	1 padėklas	
		Brokoliai	1 padėklas	
		Žiedinis kopūstas	1 padėklas	
		Kita	1 padėklas	
	PYRAGAI IR PYRAGAIČIAI	Tešlos kild. Formoje	Biskv. pyragas	0,5 - 1,2 kg
Sausainiai			0,2 - 0,6 kg	
Pyragaičiai ir įdaryti pyragai		Plikyti pyragaičiai	1 padėklas	
		Pyragas	0,4 - 1,6 kg	
		Štrudelis	0,4 - 1,6 kg	
		Vaisiais įdarytas pyragas	0,5 - 2 kg	
PIKANT. PYRAG.	-	0,8 - 1,2 kg	-	
DUONA	Bandelės	60 - 150 g kiekviena	-	
	Sumuštinis skardoje	400 - 600 g kiekvienas	-	
	Didelis duonos kepalas	0,7 - 2,0 kg	-	
	Prancūziški batonai	200 - 300 g kiekvienas	-	
PICA	Plonas	apvalus padėklas	-	
	Storas	apvalus padėklas	-	
	Šaldytas	1 - 4 sluoksniai	-	
				 
				  
				   

* Tik tam tikruose modeliuose. Šią funkciją galima naudoti tik kartu su mėsos zondų.

** Siūlomas kiekis.

PRIEDAI						
Grotelės						
Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos						
Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos						
Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda						
Surinkimo padėklas su 500 ml vandens						
Mėsos zondas (jei yra)						

KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai		Taip	170	30 - 50	
		Taip	160	30 - 50	
		Taip	160	30 - 50	
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		Taip	160 - 200	30 - 85	
		Taip	160 - 200	35 - 90	
Sausainiai / trapios tešlos kepiniai		Taip	150	20 - 40	
		Taip	140	30 - 50	
		Taip	140	30 - 50	
		Taip	135	40 - 60	
Pyragėliai / bandelės		Taip	170	20 - 40	
		Taip	150	30 - 50	
		Taip	150	30 - 50	
		Taip	150	40 - 60	
Bandelės su įdaru		Taip	180 - 200	30 - 40	
		Taip	180 - 190	35 - 45	
		Taip	180 - 190	35 - 45 *	
Morengai		Taip	90	110 - 150	
		Taip	90	130 - 150	
		Taip	90	140 - 160 *	
Pica / duona / itališka duonelė		Taip	190 - 250	15 - 50	
		Taip	190 - 230	20 - 50	
Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		Taip	220 - 240	25 - 50 *	
Šaldyta pica		Taip	250	10 - 15	
		Taip	250	10 - 20	
		Taip	220 - 240	15 - 30	
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)		Taip	180 - 190	45 - 55	
		Taip	180 - 190	45 - 60	
		Taip	180 - 190	45 - 70 *	
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai		Taip	190 - 200	20 - 30	
		Taip	180 - 190	20 - 40	
		Taip	180 - 190	20 - 40 *	
Lazanija / apkepai su vaisiais ir sūriu / kepti makaronai / makaronai su įdaru		Taip	190 - 200	45 - 65	
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190 - 200	80 - 110	

FUNKCIJOS

- Įprastas būdas
- Karštas oras
- Konvekcinis kepimas
- Kepti ant grotelių
- Greitas kepimas ant grotelių
- Maxi Cooking
- Cook 4
- Ekonomiškas karštas oras



In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINI-MAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg		—	170	110 - 150	
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200 - 230	50 - 100	
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		Taip	190 - 200	80 - 130	
Kepta žuvis / žuvis folijoje (filė, visa)		Taip	180 - 200	40 - 60	
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180 - 200	50 - 60	
Skrebutis		—	3 (aukštas)	3 - 6	
Žuvies filė gabalėliai, kepsnys		—	2 (vid.)	20 - 30 **	
Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai		—	2 - 3 (vidutinė - aukšta)	15 - 30 **	
Kepta vištiena 1–1,3 kg		—	2 (vid.)	55 - 70 ***	
Ėriuko koja / kojos		—	2 (vid.)	60 - 90 ***	
Keptos bulvės		—	2 (vid.)	35 - 55 ***	
Daržovių apkepas		—	3 (aukštas)	10 - 25	
Sausainiai	Sausainiai	Taip	135	50 - 70	
Pyragai	Pyragai	Taip	170	50 - 70	
Apvali pica	Pica	Taip	210	40 - 60	
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) / lazanija (3 lygis) / mėsa (1 lygis)		Taip	190	40 - 120 *	
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) keptos daržovės (4 lygis) / lazanija (2 lygis) / mėsos pjausniai (1 lygis)	Meniu	Taip	190	40 - 120 *	
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50 - 100 *	
Mėsa ir bulvės		Taip	200	45 - 100 *	
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30 - 50 *	
Įdaryti dideli mėsos gabalai		—	200	80 - 120 *	
Mėsos pjausniai (triušiena, vištiena, ėriena)		—	200	50 - 100 *	

* Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

** Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.

*** Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

PRIEDAI



Grotelės



Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos



Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos



Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda



Surinkimo padėklas su 500 ml vandens



Mėsos zondas (jei yra)

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrangos.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

Mūvėkite apsaugines pirštines. Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mirkopluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.

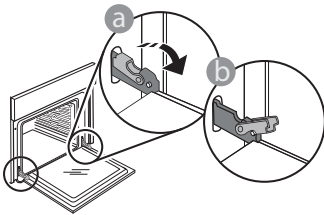
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

PRIEDAI

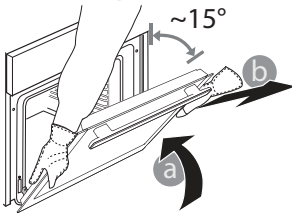
Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

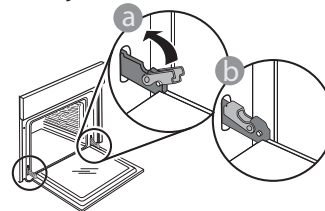
- Kai norėsite išimti dureles**, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



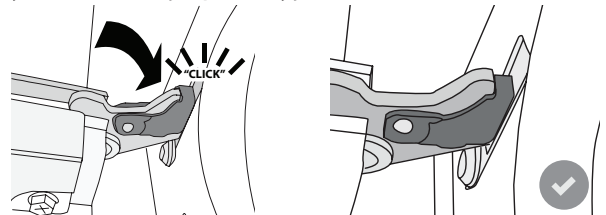
- Uždarykite dureles. Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos. Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.



- Įstatydami dureles** pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.
- Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fikساتorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fikساتoriai yra tinkamoje padėtyje.



- Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus. Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

LEMPUTĖS KEITIMAS

1. Išjunkite orkaitę iš elektros tinklo.
2. Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.
3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

Atkreipkite dėmesį. Naudokite tik 20-40 W/230 V G9 tipo T300°C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009). Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre.

– Jei naudojate halogenines lemputes, nelieskite jų plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.


TRIKČIŲ ŠALINIMAS

PROBLEMA	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitė prijungtas elektros maitinimas. Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis.	Orkaitės gedimas.	Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta. Bandykite atlikti ATKURTI GAM.PAR. pasirinkę iš NUSTATYMAI. Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po raidės „F“.
Orkaitė nekaista.	Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Kas 60 sekundžių ekrane rodoma DEMO REŽIMAS.	Pasirinkite „DEMO REŽIMAS“ iš NUSTATYMUŲ meniu ir pasirinkite „Off“ (išjungta).
Lemputė išsijungs.	„EKO“ ekonominis režimas „On“.	Meniu NUSTATYMAI pasirinkite EKO ir pasirinkite „Off“ (išjungta).
Neatsidaro durelės.	Vyksta valymo ciklas.	Prieš sudėdami maistą į orkaitę, palaukite, kol baigs veikti funkcija arba orkaitė atvės.
Namuose nutrūko maitinimo tiekimas.	Neteisingi galios nustatymai.	Patikrinkite, ar namų tinklas atitinka daugiau nei 3 kW. Jei ne, sumažinkite galią iki 13 amperų. Meniu „NUSTATYMAI“ pasirinkite „GALIA“ ir pasirinkite „Mažas“.

GAMINIO APRAŠYMAS

 Duomenų lapą su šio prietaiso energijos vartojimo duomenimis galite atsisiųsti iš „Whirlpool“ svetainės docs.whirlpool.eu

KUR GAUTI NAUDOJIMO IR PRIEŽIŪROS VADOVĄ

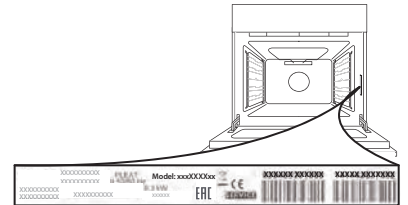
>  Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite svetainėje docs.whirlpool.eu (galite naudoti šį QR kodą) nurodę gaminio kodą.



> Taip pat galite kreiptis į techninės priežiūros centrą.

SUSISIEKIMAS SU TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRU

Visą kontaktinę informaciją rasite garantijos sąlygų lankstinuke. Techninės priežiūros centre būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



400011261829

Spausdinta Italijoje

IKDIENAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJA



PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU

Lai saņemtu pilnvērtīgu apkalpošanu un palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.whirlpool.eu/register

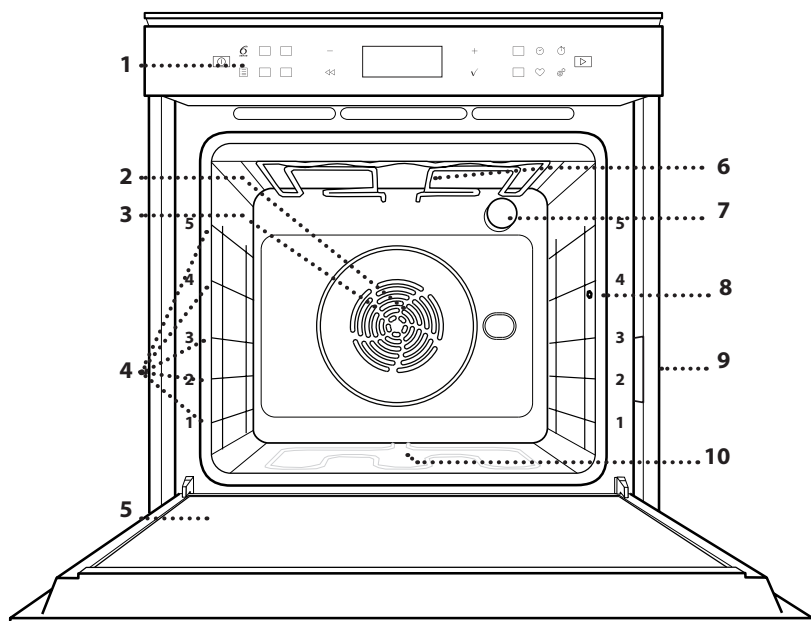


Drošības instrukciju un Lietošanas un apkopes pamācību varat lejupielādēt, apmeklējot tīmekļa vietni docs.whirlpool.eu un rikojoties atbilstoši norādēm šīs instrukcijas aizmugurē.



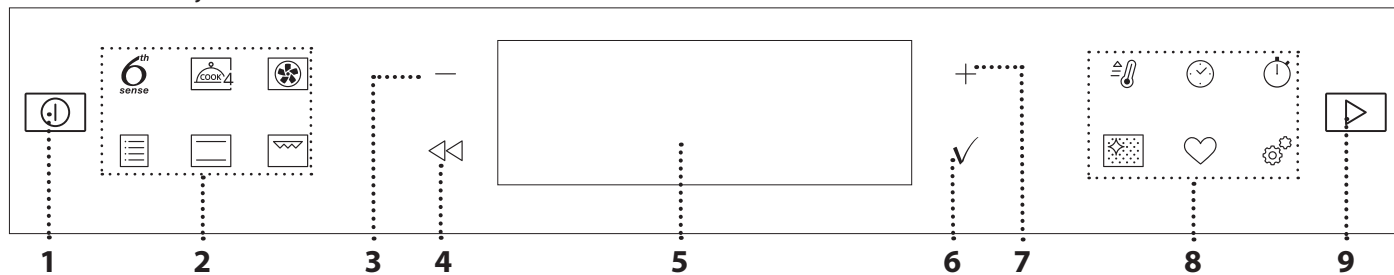
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet veselības un drošības instrukciju.

IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators
3. Lokveida sildelements (nav redzams)
4. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts cepeškrāns priekšpusē)
5. Durvis
6. Augšējais sildelements / grils
7. Apgaismojuma spuldze
8. Gaļas termometra ievietošanas vieta
9. Datu plāksnīte (nenonēmt)
10. Apakšējais sildelements (nav redzams)

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. IESLĒGT / IZSLĒGT

Lai ieslēgtu vai izslēgtu mikroviļņu krāsni un apturētu aktīvo funkciju.

2. TIEŠĀ PIEKĻUVE FUNKCIJĀM

Lai ātri piekļūtu funkcijai un izvēnei.

3. NAVIGĀCIJAS POGA MĪNUSS

Izvēlnes ritināšanai un funkcijas iestatījumu vai vērtību samazināšanai.

4. ATPAKAĻ

Lai atgrieztos pie iepriekšējā ekrāna. Ļauj mainīt iestatījumus gatavojot.

5. DISPLEJS

6. APSTIPRINĀT

Lai apstiprinātu atlasītu funkciju vai iestatītu vērtību.

7. NAVIGĀCIJAS POGA PLUS

Izvēlnes ritināšanai un funkcijas iestatījumu vai vērtību palielināšanai.

8. TIEŠĀ PIEKĻUVE OPCIJĀM / FUNKCIJĀM

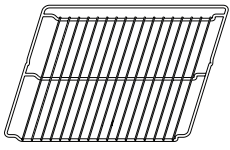
Lai ātri piekļūtu funkcijām, ilgumam, iestatījumiem un izlasei.

9. PALAIST

Lai palaistu funkciju, izmantojot īpašus vai pamata iestatījumus.

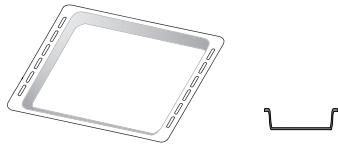
PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



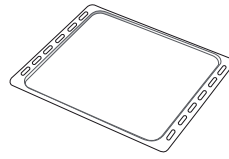
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

ŠKIDRUMU SĀVĀKŠANAS PĀPLĀTE



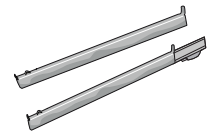
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stieplu plaukta.

CEPEŠPANNA



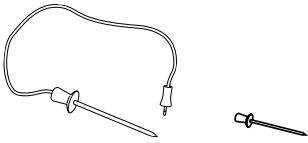
Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

SLĪDOŠĀS SLIECES *



Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

GAĻAS TERMOMETRA ZONDE*



Lai gatavošanas laikā izmērītu ēdiena iekšējo temperatūru.

* Tikai atsevišķiem modeļiem

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

Citus piederumus ir iespējams iegādāties atsevišķi, sazinoties ar klientu apkalpošanas centru.

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet stieplu plauktu, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup.

Citi piederumi, piemēram, cepešpanna un cepšanas trauki, tiek ievietoti tieši tāpat kā stieplu plaukts.

PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

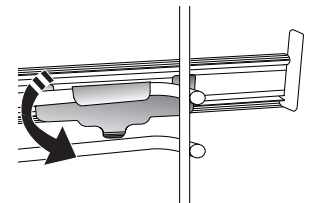
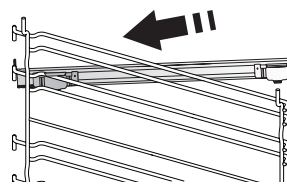
- Lai izņemtu plauktu stiprinājumus, paceliet tos un viegli izceliet apakšējo daļu no vietas: Tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.
- Lai ievietotu atpakaļ plauktu stiprinājumus, vispirms ievietojiet tos augšējā pozīcijā. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA (JA IR KOMPLEKTĀ)

Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slīdošo slieču plastmasas aizsargus.

Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdiet to iespējami dziļi. Nolaidiet otru stiprinājumu vēlamajā pozīcijā.

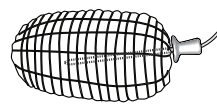
Lai nostiprinātu stiprinājumu, stingri piespiediet slēdža apakšējo daļu pret plauktu stiprinājumu. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otram plaukta stiprinājumam tajā pašā līmenī.



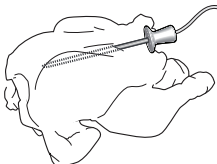
Lūdzu, ņemiet vērā: Slīdošās slieces ir iespējams uzstādīt jebkādā līmenī.

GAĻAS TERMOMETRA ZONDES IZMANTOŠANA

(JA IR APRĪKOJUMĀ)



Ievietojiet ēdiena termometru dziļi gaļā tā, lai tas nepieskartos kauliem vai taukainām vietām. Ja gatavojat putnu gaļu, ievietojiet termometra zondes galu krūtiņas centrā, izvairoties no dobumiem.



Ievietojiet produktus cepeškrāsnī un pievienojiet termometra spraudni, ievietojot to savienojumā, kas atrodas cepeškrāsns nodalījuma labajā pusē.

FUNKCIJAS



6th SENSE

Šīs funkcijas nodrošina pilnīgi automātisku dažādu produktu gatavošanu (piemēram, lazanju, gaļu, zivis, dārzeņus, pīrāgus un konditorejas izstrādājumus, sāļās kūkas, maizi, picu).

Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem attiecīgajā ēdienu gatavošanas tabulā.



COOK 4

Lai vienā temperatūrā uz četriem plauktiem vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot, lai gatavotu cepumus, kūkas, apaļās picas (arī saldētas) un pagatavotu veselu maltīti. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, ievērojiet gatavošanas tabulā sniegtos norādījumus.



FORC.CIRKUL.

Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk kā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.



TRADICIONĀLI

• KONVEKCIJA

Gaļas un kūku ar pildījumu pagatavošanai tikai uz viena plaukta.

• TURBO GRILL

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepešpannu ieteicams novietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.

• SALDĒTS ĒDIENS

Funkcija automātiski atlasa optimālo gatavošanas temperatūru un režīmu 5 dažādiem sasaldētu pusfabrikātu veidiem. Cepeškrāns nav nepieciešams iepriekš iesildīt.

• ĪPAŠAS FUNKCIJAS

» MAXI COOKING

Funkcija automātiski izvēlas labāko gatavošanas režīmu un temperatūru, lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (virs 2,5 kg). Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai iegūtu vienmērīgu brūnumu abās pusēs. Lai gaļa neizžūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar ūdeni.

» RAUDZĒŠANA

Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sāļo pīrāgu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.

» ATKAUSĒŠANA

Lai paātrinātu ēdiena atkausēšanu. Novietojiet ēdienu uz vidējā plaukta. Neizpakojiet ēdienu, lai nepieļautu tā izžūšanu no ārpuses.

» KEEP WARM

Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu siltu un kraukšķīgu.

» EKO PIESPIEDU GAISA PLŪSMA

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Saudzīga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izžūt. Izmantojot šo EKO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā. Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, ierīces durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.



KONVEKSIONĀLĀ

Lai pagatavotu jebkura veida ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.



GRILL

Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.



ĀTRA SILDĪŠANA

Ātrai cepeškrāns prieksildīšanai.



TAIMERI

Funkciju darbības laika rediģēšanai.



TAIMERIS

Laika skaitīšanai, neaktivizējot nevienu funkciju.



AUTOMĀTISKĀ CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA (PIROLĪZE)

Lai notīrītu ēdiena paliekas, izmantojot ciklu ļoti augstā temperatūrā (virs 400 °C). Ir pieejami divi paštīrīšanas cikli: Pilns cikls (Pyro) un īsāks cikls (Pyro Eco). Ieteicams regulāri izmantot ātro ciklu, bet pilno ciklu izmantot tikai tad, kad krāns ir īpaši netīrs.



IZLASE

Lai piekļūtu 10 izlases funkcijām.



IESTATĪJUMI

Mikroviļņu krāns iestatījumu pielāgošanai.

Ja ir aktivizēts režīms "EKO", lai taupītu enerģiju, samazināsies displeja spilgtums un apgaismojums izslēgsies pēc 1 minūtes. Tiklīdz tiek nospiesta kāda poga, tas tiks atkal automātiski aktivizēts.

Kad ir ieslēgts režīms "DEMO", visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāns nesakarst. Lai izslēgtu šo režīmu, izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).

Atlasot "IESTATĪJUMI", ierīce izslēdzas un pārslēdzas atpakaļ stāvoklī, kādā tā bija pirmajā ieslēgšanas reizē. Visi iestatījumi tiks izdzēsti.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. VALODAS ATLAŠE

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata valoda un laiks: Displejā tiks parādīts "English" (Angļu).



Nospiediet + vai —, lai ritinātu pieejamo valodu izvēlni, un atlasiet vēlamo.

Nospiediet ✓, lai apstiprinātu izvēli.

Lūdzu, ņemiet vērā: Vēlāk valodu var mainīt, nospiežot , lai izvēlnē "IESTATĪJUMI" atlasītu iespēju "VALODA".

2. IESTATIET ENERĢIJAS PATĒRIŅU

Cepeškrāsns ir iestatīts tā, lai patērētu elektroenerģiju, kas atbilst mājas tīklam ar vairāk nekā 3 kW jaudu (16): Ja jūsu mājsaimniecībā izmanto mazāku elektrotīkla jaudu, šī vērtība būs jāsamazina (13).



Nospiediet + vai —, lai atlasītu 16 "High" (Daudz) vai 13 "Low" (Maz) un nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

3. LAIKA IESTATĪŠANA

Kad jauda izvēlēta, jāiestata pašreizējais laiks: Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmē stundas.



Nospiediet + vai —, lai iestatītu stundas, un nospiediet ✓: Ekrānā mirgos divi cipari, kas apzīmē minūtes.

Nospiediet + vai —, lai iestatītu minūtes, un nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pēc ilgstošākiem energoapgādes pārrāvumiem laiks būs jāiestata no jauna. Nospiežot , izvēlnē "IESTATĪJUMI" atlasiet "PULKSTĒNIS".


4. MIKROVIĻŅU KRĀSNS IESILDĪŠANA

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tas ir pilnīgi normāli. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām. Izņemiet no cepeškrāsns visus drošības kartonus un caurspīdīgās lentes, kā arī visu aprīkojumu. Krāsni ieteicams iesildīt līdz 200 °C, karsēt aptuveni stundu un izmantot funkciju ar gaisa cirkulāciju (piemēram, "Piespiedu gaisa cirkulācija" vai "Cepšana ar konvekciju").

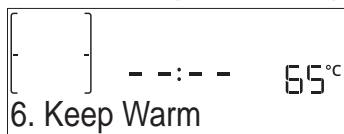
Lūdzu, ņemiet vērā: Pēc ierīces pirmās lietošanas ieteicams izvēdināt telpu.

IKDIENAS LIETOŠANA


1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Nospiediet , lai ieslēgtu mikroviļņu krāsni: displejā būs redzama pēdējā izmantotā galvenā funkcija vai galvenā izvēlne.

Funkcijas var atlasīt, nospiežot kādas galvenās funkcijas ikonu vai ritinot izvēlni: Lai izvēlētos kādu no izvēlnes vienumiem (ekrānā tiks parādīts pirmais pieejamais vienums), nospiediet + vai —, lai atlasītu vēlamo vienumu, un pēc tam nospiediet ✓, lai apstiprinātu.



2. FUNKCIJAS IESTATĪŠANA

Pēc tam, kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus. Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus varēsiet vienu pēc otra mainīt. Nospiežot , varēsiet vēlreiz mainīt iepriekšējo iestatījumu.

TEMPERATŪRA / GRILL LĪMENIS



Kad displejā mirgo vērtība, nospiediet + vai —, lai to mainītu, pēc tam nospiediet ✓, lai to apstiprinātu, un



turpiniet mainīt nākamos iestatījumus (ja iespējams).


Tādā pašā veidā ir iespējams iestatīt grilēšanas līmeni. Ir trīs noteikti grilēšanas jaudas līmeņi: 3 (augsta intensitāte), 2 (vidēja), 1 (zema).

Lūdzu, ņemiet vērā: Kad funkcija ieslēgta, varat mainīt temperatūru / grilēšanas līmeni, izmantojot + vai —.

DARBĪBAS LAIKS



Kad displejā mirgo ikona , nospiediet + vai —, lai iestatītu vajadzīgo gatavošanas laiku, un nospiediet ✓, lai apstiprinātu. Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata (bez taimera): Nospiediet ✓ vai , lai apstiprinātu un ieslēgtu funkciju. Atlasot šo režīmu, nevarat ieprogrammēt aizkavēto palaišanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pielāgojiet gatavošanas laiku, kas iestatīts, kamēr gatavojat, nospiežot : nospiediet + vai —, lai to mainītu un tad nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

BEIGU LAIKS (SĀKUMA AIZKAVE)

Daudzās funkcijās pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas laika beigu. Displejā redzams pašreiz iestatītais beigu laiks un mirgo 🕒 ikona.



Nospiediet + vai —, lai iestatītu laiku, kad gatavošanai vajadzētu beigties, tad nospiediet ✓, lai apstiprinātu, un palaidiet funkciju. Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.

Lūdzu, ņemiet vērā: Iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota mikroviļņu krāsns priekšsildīšanas fāze: krāsns pamazām sasniegs jūsu norādīto temperatūru, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs ilgāks nekā norādīts gatavošanas tabulā. Gaidīšanas laikā varat nospiegt + vai —, lai mainītu ieprogrammēto gatavošanas beigu laiku, vai nospiegt ⏪, lai mainītu citus iestatījumus. Nospiežot 🕒, lai vizualizētu informāciju, iespējams pārslēgties starp beigu laiku un ilgumu.

6th SENSE

Šīs funkcijas automātiski atlasa piemērotāko gatavošanas režīmu, temperatūru un gatavošanas vai cepšanas ilgumu visiem pieejamiem ēdieniem.

Kad nepieciešams, vienkārši norādiet pārtikas produktu īpašības, lai iegūtu optimālu rezultātu.

SVARS / AUGSTUMS (APAĻŠ TRAUKS, KĀRTAS)



Lai pareizi iestatītu funkciju, rīkojieties saskaņā ar norādījumiem displejā. Kad norādīts, nospiediet + vai —, lai iestatītu vajadzīgo vērtību, un tad nospiediet ✓, lai apstiprinātu.

GATAVĪBA / APBRŪNINĀŠANA

Dažās 6th Sense funkcijās ir iespējams regulēt gatavības līmeni.



Kad tiek parādīta uzvedne, nospiediet + vai —, lai atlasītu vēlamo līmeni no nedaudz apaceps (-1) līdz labi izcepts (+1). Nospiediet ✓ vai ▶, lai apstiprinātu un ieslēgtu funkciju.

Tādā pašā veidā, ja paredzēts, dažās 6th Sense funkcijās ir iespējams regulēt apbrūnīšanas līmeni no nedaudz apbrūnīnāts (-1) līdz labi apbrūnīnāts (+1).

3. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

Jebkurā laikā, ja noklusējuma vērtības atbilst vēlamajām, vai, kad piemēroti vēlamie iestatījumi, nospiediet ▶, lai palaistu funkciju.

Aizkaves laikā nospiediet ▶, lai izlaistu šo posmu

un nekavējoties ieslēgtu funkciju.

Lūdzu, ņemiet vērā: Kad funkcija ir atlasīta, displejā tiks norādīts katrai funkcijai piemērotākais līmenis. Jebkurā brīdī varat apturēt palaistu funkciju, nospiežot ⏸.

Ja cepeškrāsns ir karsta un funkcijai vajadzīga konkrēta maksimālā temperatūra, displejā tiks parādīts ziņojums. Nospiediet ⏪, lai atgrieztos iepriekšējā ekrānā un atlasītu citu funkciju vai nogaidītu, līdz pilnīgai atdzišanai.

4. PRIEKŠSILDĪŠANA

Dažās funkcijās ir cepeškrāsns priekšsildīšanas fāze: Kad funkcija atlasīta, displejā būs redzams, ka priekšsildīšana ir aktivizēta.



Kad šī fāze pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums, ka cepeškrāsns ir iesilulis līdz iestatītajai temperatūrai un jāievieto pārtikas produkti (norāde "PIEVIENOJĒT"). Šajā brīdī ielieciet pārtiku cepeškrāsnī, aizveriet durvis un sāciet gatavot.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšanas ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu. Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks pārtraukts.

Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze. Jebkurā laikā varat nomainīt vēlamo maksimālo temperatūru, izmantojot + vai —.

5. APTURĒT GATAVOŠANU / APGRIEZT VAI PĀRBAUDĪT ĒDIENU

Atverot durvis, gatavošana tiks uz laiku apturēta, izslēdzot sildelementus.

Lai atsāktu gatavošanu, aizveriet durvis.

Dažās 6th Sense funkcijās gatavošanas laikā būs nepieciešams apgriezt ēdienu.



Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama. Atveriet ierīces durvis, veiciet displejā norādīto darbību, aizveriet durvis un tad atsāciet gatavošanu.

Tādā pašā veidā, kad palikuši 10 % laika pirms gatavošanas beigām, tiks parādīta uzvedne pārbaudīt ēdienu.



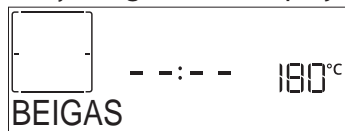
Tiks atskaņots signāls un displejā būs redzams paziņojums par to, kāda darbība veicama. Pārbaudiet ēdienu, aizveriet ierīces durvis un atsāciet gatavošanu.



Lūdzu, ņemiet vērā: Nospiediet ▶, lai izlaistu šīs darbības.

Citādi, ja zināmā laika periodā netiks veiktas nekādas darbības, cepeškrāsns turpinās gatavošanu.

6. GATAVOŠANAS LAIKA BEIGAS

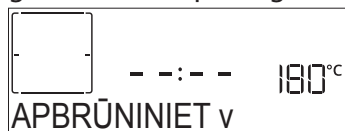
Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.





Nospiediet , lai turpinātu gatavot manuālā režīmā (bez taimera) vai nospiediet , lai pagarinātu gatavošanas laiku, iestatot jaunu ilgumu. Abos gadījumos gatavošanas parametri tiks saglabāti.

APBRŪNINĀŠANA

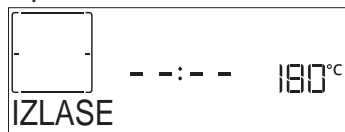
Dažas no krāsns funkcijām ļauj apbrūnināt ēdiena virsmu, ieslēdzot grilēšanas funkciju pēc tam, kad gatavošana ir pabeigta.









Kad displejā redzams attiecīgs ziņojums, ja nepieciešams, nospiediet , lai aktivizētu piecu minūšu apbrūnināšanas ciklu. Varat jebkurā brīdī apturēt funkciju, nospiežot , lai izslēgtu cepeškrāsni.

. IZLASE


Kad gatavošana ir pabeigta, ekrānā parādīsies norāde saglabāt funkciju izlases sarakstā atbilstoši kādam no cipariem (no 1 līdz 10).



Ja vēlaties kādu funkciju saglabāt kā izlasi un saglabāt faktiskos iestatījumus atkārtotai lietošanai, pēc gatavošanas nospiediet , bet lai ignorētu pieprasījumu, nospiediet .

Pēc  nospiešanas nospiediet  vai , lai atlasītu atbilstošo skaitli, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja atmiņa ir pilna vai izvēlētais numurs jau ir aizņemts, mikroviļņu krāsns aicinās apstiprināt iepriekšējās funkcijas pārrakstīšanu.

Lai izsauktu iepriekš saglabātās funkcijas, nospiediet : Displejā būs redzams jūsu izlases funkciju saraksts.



Nospiediet  vai , lai atlasītu funkciju, apstipriniet to ar , bet pēc tam nospiediet , lai to aktivizētu.

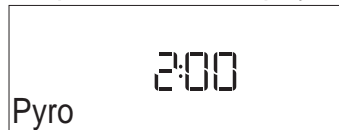
. AUTOMĀTISKĀ TĪRĪŠANA – PIROLĪZE







Nepieskarieties cepeškrāsnij pirolīzes cikla laikā. Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem būt tuvumā pirolīzes laikā un pēc tās (līdz brīdim, kad telpa ir pilnībā izvēdināta).


Pirms funkcijas palaišanas izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus (tostarp plauktu stiprinājumus). Ja cepeškrāsns ir uzstādīta zem plīts virsmas, pārliedzinieties, vai paštīrīšanas funkcijas laikā ir

izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildriņķi. Labākam rezultātam pirms Pyro funkcijas aktivizēšanas notīriet lielākos netīrumus ar mitru sūkli. Mēs iesakām izmantot Pyro funkciju tikai tad, ja iekārta ir ļoti netīra vai gatavošanas laikā slikti smako.

Nospiediet , lai displejā tiktu parādīta funkcija "Tīrīšana".









Nospiediet  vai , lai atlasītu vēlamo ciklu, tad nospiediet , lai apstiprinātu. Kad cikls atlasīts, ja nepieciešams, nospiediet  vai , lai iestatītu beigu laiku (ieslēgšanas aizkave), un pēc tam nospiediet , lai apstiprinātu.

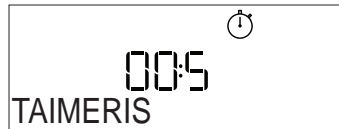
Notīriet ierīces durvis un pēc norādes izņemiet visus piederumus, tad aizveriet durvis un nospiediet : cepeškrāsnī tiks aktivizēts paštīrīšanas cikls, bet durvis tiks automātiski noslēgtas: displejā parādās brīdinājuma ziņojums un sākas laika atskaite, kas norāda uz cikla norisi.

Tiklīdz cikls būs beidzies, durvis paliks bloķētas līdz brīdim, kad iekšpusē esošā temperatūra būs nokritusies līdz drošam līmenim.



. TAIMERIS

Ja krāsns ir izslēgta, displeju iespējams izmantot kā taimeri. Lai aktivizētu šo funkciju, pārliedzinieties, ka krāsns ir izslēgta, un pēc tam nospiediet  vai : Displejā mirgos  ikona.


Nospiediet  vai , lai iestatītu vēlamo laiku, un nospiediet , lai aktivizētu taimeri.




Kad taimeris beigs iestatītā laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums.


Lūdzu, ņemiet vērā: Taimeris neieslēdz nevienu no gatavošanas cikliem. Nospiediet  vai , lai mainītu taimeri iestatīto laiku.

Kad ir aktivizēts taimeris, varat atlasīt un aktivizēt vēl kādu funkciju.

Nospiediet , lai izslēgtu mikroviļņu krāsni, un pēc tam atlasiet vēlamo funkciju.

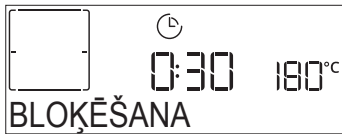
Tiklīdz programma būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju.

Lūdzu, ņemiet vērā: Šajā posmā nav iespējams redzēt taimeri (tika parādīta tikai  ikona), kas turpinās veikt atskaiti fonā.

Lai atkal redzētu taimera ekrānu, nospiediet , lai apturētu aktīvo funkciju.

BLOKĒŠANA

Lai bloķētu taustiņus, vismaz piecas sekundes turiet nospiestu \llcorner . Lai atbloķētu taustiņus, atkārtojiet šo pašu darbību.



Lūdzu, ņemiet vērā: Šo funkciju var aktivizēt arī gatavošanas laikā. Drošības nolūkos varat krāsni jebkurā brīdī izslēgt, nospiežot ⓪ .

GAĻAS TERMOMETRA IZMANTOŠANA (JA IR APRĪKOJUMĀ)

Ēdiena termometrs ļauj izmērīt gaļas iekšējo temperatūru gatavošanas laikā, lai nodrošinātu, ka tiek sasniegta optimāla temperatūra. Cepeškrāsns temperatūra mainās atkarībā no izvēlētās funkcijas, taču gatavošana vienmēr tiek ieprogrammēta, lai tā tiktu pabeigta, sasniedzot norādīto temperatūru. Pēc gaļas termometra ievietošanas atskanēs skaņas signāls un displejā tiks parādīts ziņojums "Probe Plugged" (Gaļas termometrs ievietots).



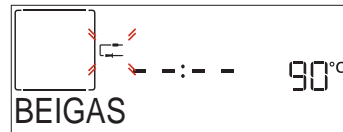
Izvēlieties saderīgu funkciju (Konvencionāls,

Piespiedu gaiss, Konvekcijas cepšana, Ātrā grilēšana, Eco piespiedu gaiss, Maksimāla gatavošanas veiktspēja, 6th Sense): Displejā parādīsies norāde iestatīt gaļas termometra mērķa temperatūru: Nospiediet + vai - , lai iestatītu to, un nospiediet \surd , lai iestatītu šādus gatavošanas parametrus.

Tā kā gatavošana ir ieprogrammēta beigties, sasniedzot iestatīto temperatūru, nav iespējams iestatīt gatavošanas laiku vai iestatīt konkrētu gatavošanas beigu laiku. Gaisma paliks degot, kamēr netiks izņemts gaļas termometrs.

Izņemot gaļas termometru gatavošanas laikā, gatavošana tiks turpināta parastā gatavošanas režīmā (bez laika iestatījuma).

Kad gaļas termometrs būs sasniedzis vēlamo temperatūru, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums.


















































Lūdzu, ņemiet vērā: Lai mainītu iestatījumus, gaļas termometra temperatūrai nospiediet + vai - vai nospiediet \llcorner citiem iestatījumiem. Ja gaļas termometrs nav saderīgs ar darbību, ko veicat, atskanēs skaņas signāls un displejā tiks parādīts ziņojums. Šādā gadījumā izņemiet gaļas termometru.

6th
sense**GATAVOŠANAS TABULA**

ĒDIENU KATEGORIJAS		DAUDZUMS	IESLĒGT (NO GATAVOŠANA LAIKA)	LĪMENIS UN PIEDERUMI
LAZANJA	-	0,5 - 3 kg	-	2
GAĻA	Liellopu gaļas cepetis	Cepetis	0,6 - 2 kg**	3
		Hamburgers	1,5 - 3 cm	3/5
		Cepetis, lēna gatavošana	0,6 - 2 kg**	3
	Cūkgaļas cepetis	Cepetis	0,6 - 2,5 kg**	3
		Apakšstilbs *	0,5 - 2,0 kg**	3
		Desas	1,5 - 4 cm	2/3
	Teļa gaļas cepetis *		0,6 - 2,5 kg**	3
	Jēra gaļas cepetis	Cepetis	0,6 - 2,5 kg**	2
		Kāja	0,5 - 2,0 kg**	2
	Vistas cepetis	Vesela vista	0,6 - 3 kg**	2
		Vesela vista, pildīta *	0,6 - 3 kg**	2
		Fileja / krūtiņa	1 - 5 cm	2/3
	Vesels tītars cepetis	Vesels tītars *	0,6 - 3 kg**	2
Vesela vista, pildīta *		0,6 - 3 kg**	2	
Kebabs		1 režģis	1/2	







Whirlpool

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")





























































































ĒDIENU KATEGORIJAS		DAUDZUMS	IESLĒGT (NO GATAVOŠANA LAIKA)	LĪMENIS UN PIEDERUMI	
ZIVIS	Filejas	0,5 - 3 cm	-	 	
	Filejas, saldēts	0,5 - 3 cm	-	 	
DĀRZEŅI	Dārzeni-cepti	Kartupeļi	0,5 - 1,5 kg		
		Dārzeni-pildīti	0,1 - 0,5 kg		
		Dārzeni-cepti	0,5 - 1,5 kg		
	Dārzeņu sacepums	Kartupeļi	1 panna	-	 
		Tomāti	1 panna	-	 
		Pipari	1 panna	-	 
		Brokoļi	1 panna	-	 
		Ziedkāposti	1 panna	-	 
Citi	1 panna	-	 		
KŪKAS UN KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI	Briestošas kūkas	Biskvītkūka	0,5 - 1,2 kg	-	 
		Cepumi	0,2 - 0,6 kg	-	
	Konditoreja / pildīti pīrāgi	Kārtainā mīkla	1 panna	-	
		Pīrāgi	0,4 - 1,6 kg	-	 
		Strūdele	0,4 - 1,6 kg	-	
		Augļu pīrāgs	0,5 - 2 kg	-	 
SĀĻĀS KŪKAS	-	0,8 - 1,2 kg	-	 	
MAIZE	Bulciņas	60 - 150 g katra	-		
	Sviestmaize folijā	400 - 600 g katra	-	 	
	Liela maize	0,7 - 2,0 kg	-		
	Bagetes	200 - 300 g katra	-		
PIZZA	Plāns	apaļa panna	-		
	Biezš	apaļa panna	-		
	Saldēts				
			1 - 4 kārtas	-	        

* Tikai dažiem modeļiem. Funkcija ir pieejama tikai, izmantojot gaļas termometru.

** Ieteicamais daudzums.

PIEDERUMI						
	Stieplu plaukts	Paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte / cepešpanna vai paplāte uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte / cepešpanna	Cepešpanna ar 500 ml ūdens	Gaļas termometrs (ja ir aprīkojumā)

GATAVOŠANAS TABULA

KULINĀRIJAS RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSIL-DĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (MIN)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Rauga mīklas izstrādājumi / biskvītkūka		Jā	170	30 - 50	 2
		Jā	160	30 - 50	 2
		Jā	160	30 - 50	 4  1
Pildītas kūkas (siera kūka, strūdele, ābolu pīrāgs)		Jā	160 - 200	30 - 85	 3
		Jā	160 - 200	35 - 90	 4  1
Cepumi / smilšu cepumi		Jā	150	20 - 40	 3
		Jā	140	30 - 50	 4
		Jā	140	30 - 50	 4  1
		Jā	135	40 - 60	 5  3  1
Neliela kūka / smalkmaizīte		Jā	170	20 - 40	 3
		Jā	150	30 - 50	 4
		Jā	150	30 - 50	 4  1
		Jā	150	40 - 60	 5  3  1
Vēja kūkas		Jā	180 - 200	30 - 40	 3
		Jā	180 - 190	35 - 45	 4  1
		Jā	180 - 190	35 - 45 *	 5  3  1
Bezē		Jā	90	110 - 150	 3
		Jā	90	130 - 150	 4  1
		Jā	90	140 - 160 *	 5  3  1
Pica / maize / fokača		Jā	190 - 250	15 - 50	 2
		Jā	190 - 230	20 - 50	 4  1
Pica (plānā, biezā, fokača)		Jā	220 - 240	25 - 50 *	 5  3  1
Saldēta pica		Jā	250	10 - 15	 3
		Jā	250	10 - 20	 4  1
		Jā	220 - 240	15 - 30	 5  3  1
Pīrādziņi (dārzenu pīrāgs, sāļais pīrāgs)		Jā	180 - 190	45 - 55	 3
		Jā	180 - 190	45 - 60	 4  1
		Jā	180 - 190	45 - 70 *	 5  3  1
Vols-au-vent / kārtainās mīklas cepumi		Jā	190 - 200	20 - 30	 3
		Jā	180 - 190	20 - 40	 4  1
		Jā	180 - 190	20 - 40 *	 5  3  1
Lazanja / augļu pīrāgi / cepti makaroni / kaneloni		Jā	190 - 200	45 - 65	 3
Jēra / teļa / liellopa / cūkas gaļa 1 kg		Jā	190 - 200	80 - 110	 3

FUNKCIJAS



Konvencionāls



Piespiedu gaiss

Konvekcijas
cepšana

Grill



TurboGrill



Maxi Cooking



Cook 4

Eco piespiedu
gaiss

Whirlpool

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

KULINĀRIJAS RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSIL-DĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (MIN)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garoziņu 2 kg		-	170	110 - 150	
Vistas / truša / pīles gaļa, 1 kg		Jā	200 - 230	50 - 100	
Tītara / zoss gaļa, 3 kg		Jā	190 - 200	80 - 130	
Cepta zivs / pergamentā pagatavota zivs (fileja, vesela)		Jā	180 - 200	40 - 60	
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)		Jā	180 - 200	50 - 60	
Grauddēta maize		-	3 (augsts)	3 - 6	
Zivs fileja / Steiks		-	2 (Vid.)	20 - 30 **	
Desas / kebabi / ribiņas / kebabs		-	2 - 3 (Vidējs - Augsts)	15 - 30 **	
Cepta vista 1-1,3 kg		-	2 (Vid.)	55 - 70 ***	
Jēra stilbs / apakšstilbs		-	2 (Vid.)	60 - 90 ***	
Cepti kartupeļi		-	2 (Vid.)	35 - 55 ***	
Dārzeņu sacepums		-	3 (augsts)	10 - 25	
Cepumi		Jā	135	50 - 70	
Pīrāgi		Jā	170	50 - 70	
Apaļa pica		Jā	210	40 - 60	
Pilna maltīte: Augļu pīrāgs (5. līmenis) / lazanja (3. līmenis) / gaļa (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120 *	
Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis) cepti dārzeņi (4. līmenis) / lazanja (2. līmenis) / gaļas gabaliņi (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120 *	
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 100 *	
Gaļa un kartupeļi		Jā	200	45 - 100 *	
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 - 50 *	
Gaļas cepetis ar pildījumu		-	200	80 - 120 *	
Gaļas gabali (trusis, vista, jērs)		-	200	50 - 100 *	

* Aprēķinātais laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

** Gatavošanas vidū apgrieziet produktus otrādi.

*** Apgrieziet produktus otrādi pēc tam, kad ir pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika (ja nepieciešams).

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiki sākas brīdī, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, neskaitot cepeškrāsns priekšsildīšanu (ja tā nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes un cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

PIEDERUMI						
	Stieplju plaukts	Paplāte vai kūkas veidne uz stieplju plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte / cepešpanna vai paplāte uz stieplju plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte / cepešpanna	Cepešpanna ar 500 ml ūdens	Gaļas termometrs (ja ir aprīkojumā)

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pārliecinieties, ka pirms ierīces apkopes darbu veikšanas tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Neizmantojiet metāla sūkļus, abrazīvus priekšmetus un abrazīvus / kodīgus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmas.

Izmantojiet virtuves cimdus. Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas cepeškrāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

- Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Noslaukiet ar sausu drānu.
- Nelietojiet kodīgus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus. Ja kāds no šiem līdzekļiem nejauši nonāk saskarē ar ierīces virsmām, nekavējoties notīriet to ar mitru mikrošķiedras drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet cepeškrāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

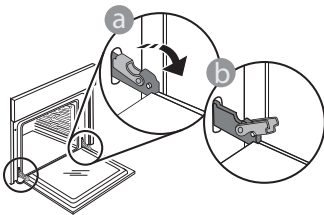
- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.
- Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durtiņas var izņemt.

PIEDERUMI

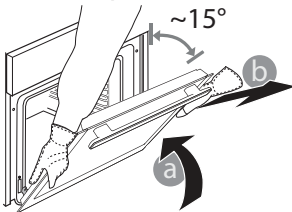
Iemērciet piederumus ūdenī ar mazgāšanas līdzekli tūlīt pēc to lietošanas, bet, ja tie vēl ir karsti izmantojiet virtuves cimdus. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

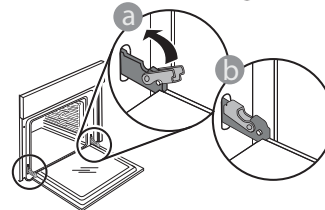
1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.



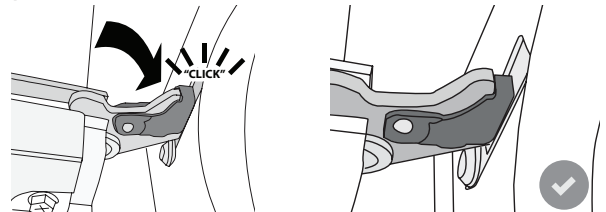
2. Pilnībā aizveriet durvis. Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura. Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu, līdz tās ir izņemtas no vietas. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīksta pamatnes.



3. Ievietojiet atpakaļ durvis, virzot tās gar cepeškrāzni, novietojot fiksatoru āķus pretī to vietām un nostiprinot augšdaļu paredzētajā vietā.
4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet fiksatorus to sākotnējā stāvoklī: Noteikti nolaidiet tos līdz galam.



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai fiksatori ir pareizā stāvoklī.



5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecinieties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tā nav, atkārtojiet iepriekš minētās darbības: ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

SPULDZES NOMAIŅA

1. Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla.
2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.
3. Pievienojiet cepeškrāsni elektrotīklam.


Lūdzu, ņemiet vērā: Izmantojiet tikai 20-40 W/230 ~ V tips G9, T300°C halogēnlampas. Ierīcē uzstādītā spuldze ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009). Gaismas spuldzes ir iespējams iegādāties, sazinoties ar pēcpārdošanas centru.

– Izmantojot halogēnlampas, neaiztieciet tās ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsni, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.


TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

PROBLĒMA	IESPĒJAMĀIS CĒLONIS	RISINĀJUMS
Krāsns nedarbojas.	Strāvas pārrāvums. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienots elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	Cepeškrāsns nedarbojas.	Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta. Mēģiniet veikt funkciju "IESTATĪJUMI", ko varat izvēlēties sadaļā "IESTATĪJUMI". Sazinieties ar tuvāko klientu apkalpošanas dienestu un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta „F”.
Cepeškrāsns neiesilst.	Kad ir ieslēgts režīms "DEMO", visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāsns nesakarst. Ik pēc 60 sekundēm displejā parādās DEMO.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet sadaļai "DEMO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Apgaismojums tiks izslēgts.	Ir aktivizēts "EKO" režīms.	Izvēlnē "IESTATĪJUMI" atveriet sadaļu "EKO" un atlasiet iestatījumu "Off" (Izslēgts).
Durvis neatveras.	Notiek tīrīšanas cikls.	Pagaidiet, līdz funkcija beidz darboties, un tikai tad ievietojiet ēdienu krāsnī.
Mājās tiek pārtraukta elektroapgāde.	Nepareizs elektroapgādes iestatījums.	Pārliedzinieties, vai minimālā mājas elektrotīkla jauda ir vismaz 3 kW. Ja tā nav, samaziniet jaudu uz 13 ampēriem. Izvēlnē "IESTATĪJUMI" piekļūstiet sadaļai "JAUDA" un atlasiet iestatījumu "Maza".

IZSTRĀDĀJUMA DATU LAPA

 Izstrādājuma lapu ar datiem par ierīces enerģijas patēriņu varat lejupielādēt Whirlpool tīmekļa vietnē docs.whirlpool.eu

KĀ IEGŪT LIETOŠANAS UN APKOPES PAMĀCĪBA

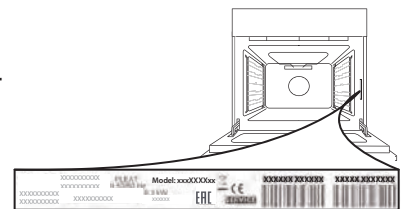
>  Lejupielādējiet Lietošanas un apkopes pamācību tīmekļa vietnē docs.whirlpool.eu (izmantojiet šo QR kodu), norādot izstrādājuma rūpniecisko kodu.



> Tāpat varat arī sazināties ar pēcpārdošanas klientu apkalpošanas dienestu.

SAZINIETIES AR KLIENTU APKALPOŠANAS DIENESTU

Kontaktinformāciju varat atrast garantijas grāmatiņā. Sazinoties ar pēcpārdošanas klientu apkalpošanas dienestu, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



400011261829

lespiests Itālijā

PRZEWODNIK UŻYTKOWNIKA



DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL

Aby móc korzystać z programu kompleksowej pomocy i wsparcia, należy zarejestrować swój produkt na stronie www.whirlpool.eu/register

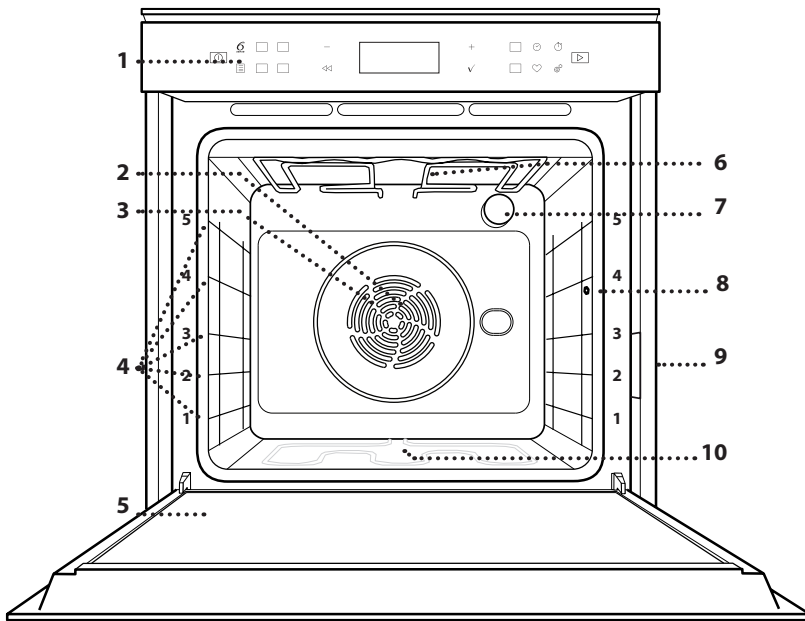


Zasady bezpieczeństwa oraz Instrukcję obsługi i konserwacji urządzenia można pobrać, odwiedzając naszą stronę docs.whirlpool.eu i postępując zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi na odwrocie tej broszury.



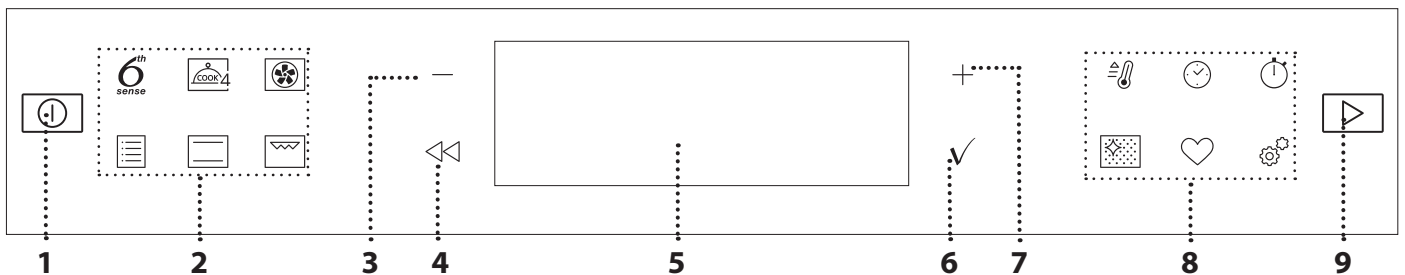
Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie Zasad bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.

OPIS PRODUKTU



1. Pulpit sterujący
2. Wentylator
3. Grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Grzałka górna / grill
7. Oświetlenie
8. Miejsce umieszczenia sondy do mięsa
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. Dolna grzałka (niewidoczna)

OPIS PANELU STEROWANIA



1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE (ON/OFF)

Do włączania lub wyłączenia kuchenki mikrofalowej, a także wyłączenia lub wstrzymania wykonywania funkcji.

2. FUNKCJE BEZPOŚREDNIEGO DOSTĘPU

Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji i głównego menu.

3. PRZYCISK NAWIGACYJNY MINUS

Aby przewijać menu oraz zmniejszać ustawienia i wartości funkcji.

4. COFNIIJ

Aby wrócić do poprzedniego ekranu. Aby zmieniać ustawienia podczas gotowania.

5. WYŚWIETLACZ

Do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawień.

7. PRZYCISK NAWIGACYJNY PLUS

Aby przewijać menu oraz zwiększać ustawienia i wartości funkcji.

8. OPCJE / BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI

Szybki dostęp do funkcji, czasu trwania, ustawień i ulubionych.

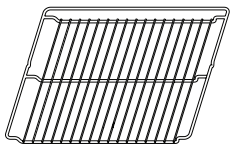
9. START

Do włączania funkcji z użyciem specjalnych lub podstawowych ustawień.

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

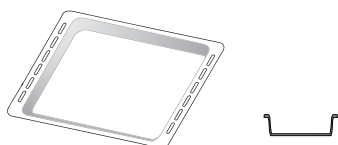
AKCESORIA

RUSZT



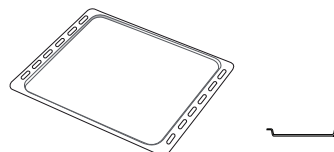
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



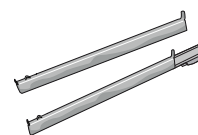
Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA



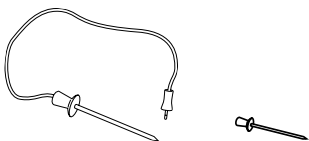
Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

WYSUWANE PROWADNICE*



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

SONDA DO MIĘSA*



Służy do pomiaru temperatury wewnątrz potraw podczas pieczenia.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt poziomo, przesuwając go wzdłuż prowadnic, upewniając się, czy strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz czy blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób, jak ruszt.

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

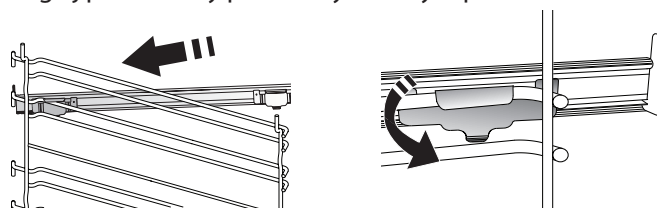
- Aby wyjąć prowadnice półek, należy je podnieść i następnie delikatnie wyciągnąć dolną część z miejsca zamocowania. Teraz można wyjąć prowadnice.
- Aby z powrotem włożyć prowadnice półek, najpierw trzeba je umieścić w górnym miejscu zamocowania. Trzymając prowadnice uniesione ku górze, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.

MONTOWANIE WYSUWANYCH PROWADNIC (JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)

Wyjąć prowadnice z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwanych prowadnic.

Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu.

Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy szyny przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.

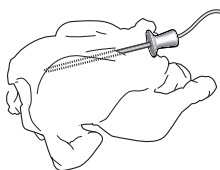


Uwaga: Przesuwane prowadnice mogą być zamontowane na dowolnym poziomie.

UŻYWANIE SONDY DO MIĘSA (JEŚLI JEST W ZESTAWIE)



Umieść sondę do potraw głęboko w pieczonym mięsie, omijając kości i tłuste fragmenty. W przypadku drobiu, umieścić sondę na całej długości w środku piersi, omijając puste przestrzenie.



Włożyć potrawę do piekarnika i podłączyć wtyczkę, wkładając ją do gniazdka znajdującego się na prawej stronie komory piekarnika.

FUNKCJE

6th
sense

6th SENSE

Umożliwia to w pełni automatyczne przyrządzanie wszystkich rodzajów potraw (lasagna, mięso, ryby, warzywa, ciasta i ciastka, ciastka solne, chleb, pizza).

Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.



COOK 4

Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na czterech poziomach. Funkcji tej można używać do pieczenia ciasteczek, ciast, okrągłej pizzy (również mrożonej) oraz do przygotowywania całych posiłków. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami z tabeli pieczenia, aby uzyskać najlepsze rezultaty.



TERMOOBIEG

Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na kilku półkach (maksymalnie trzech). Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.



TRADYCYJNE

• PIECZENIE KONWEKCYJNE

Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce.

• TURBO GRILL

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.

• WYPIEK Z MROŻ.

Funkcja automatycznie dobiera optymalną temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

• FUNKCJE SPECJALNE

» MAXI COOKING

Funkcja ta automatycznie wybiera najlepszy tryb przyrządzania potraw i temperaturę pieczenia dużych kawałków mięs (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.

» WYRASTANIE

Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować wysoką jakość wyrastania ciasta, nie należy włączać tej funkcji, kiedy urządzenie jest wciąż gorące po poprzednim cyklu pieczenia.

» ROZMRAŻANIE

Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.

» KEEP WARM

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo upieczonych potraw.

» WYMUSZONY NADMUCH ECO

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Delikatny, przerywany obieg powietrza zapobiega nadmiernemu wysychaniu potraw. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światelko kontrolki pozostanie wyłączone podczas pieczenia. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.



KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



GRILL

Do grillowania steków, kebabów i kiełbasek, zapiekania warzyw lub tostowania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się stosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.



SZYBKIE NAGRZEW.

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.



CZASOMIERZE

Do edycji wartości czasowych funkcji.



MINUTNIK

Do liczenia czasu bez konieczności uruchamiania żadnej funkcji.



AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE PIEKARNIKA - CYKL PIRO

W celu usunięcia śladów zabrudzeń powstałych podczas pieczenia można skorzystać z cyklu czyszczenia w bardzo wysokiej temperaturze (ponad 400°C). Można wybrać jeden z dwóch cykli samoczyszczenia: Cykl pełny (Piroliza) oraz cykl skrócony (Eco Piroliza). Zalecamy korzystanie z krótszego cyklu w regularnych odstępach czasu. Natomiast pełnego cyklu należy używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest bardzo mocno zabrudzony.



ULUBIONE

Aby odtworzyć listę 10 ulubionych funkcji.



USTAWIENIA

Do zmiany ustawień urządzenia.

Gdy tryb ECO jest aktywny, jasność wyświetlacza zostaje zmniejszona w celu zredukowania zużycia energii, a po upływie 1 min światło wyłącza się. Wyświetlacz włączy się ponownie automatycznie, gdy tylko zostanie wciśnięty któryś z przycisków.

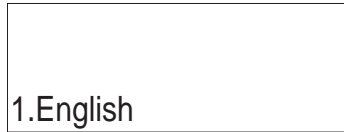
Kiedy opcja „DEMO” jest włączona („On”), wszystkie polecenia są aktywne, a wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Aby wyłączyć ten tryb, należy przejść do „DEMO” z menu „USTAWIENIA” i wyłączyć („Off”).

Po wybraniu opcji „UST. FABRYCZNE” urządzenie wyłącza się i powraca do pierwszego uruchomienia. Wszystkie ustawienia użytkownika zostają anulowane.

PIERWSZE UŻYCIE


1. WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas: Na wyświetlaczu pojawi się „English”.



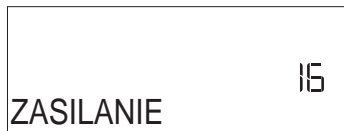
Wcisnąć **+** lub **-**, aby przewinąć listę dostępnych języków i wybrać żądany język.

Aby potwierdzić wybór, należy wcisnąć **✓**.

Uwaga: Można dokonać późniejszej zmiany języka, wybierając „JĘZYK” w menu „USTAWIENIA”, dostępny po naciśnięciu przycisku .

2. USTAWIENIE ŻUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16): Jeśli w gospodarstwie domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13).




Nacisnąć **+** lub **-** aby wybrać 16 „High” (Wysoki) lub 13 „Low” (Niski), a następnie nacisnąć **✓**, aby potwierdzić.

3. USTAWIENIE CZASU

Po dokonaniu wyboru mocy należy ustawić bieżący czas: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry godziny.



Wcisnąć **+** lub **-**, aby ustawić bieżącą godzinę, po czym wcisnąć **✓**: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry minut. Wcisnąć **+** lub **-**, aby ustawić minuty, po czym wcisnąć **✓** w celu potwierdzenia.

Uwaga: W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zajść potrzeba ponownego ustawienia czasu. Wybrać „ZEGAR” w menu „USTAWIENIA”, dostępny po naciśnięciu przycisku .


4. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić go włączonym przez około godzinę, najlepiej stosując funkcję z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg” lub „Piec. konwekcyjne”).

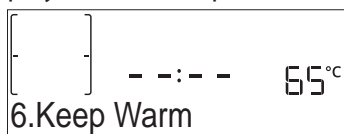
Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBÓR FUNKCJI

Aby włączyć kuchenkę, wcisnąć : Na wyświetlaczu pokaże się ostatnio używana główna funkcja lub menu główne.

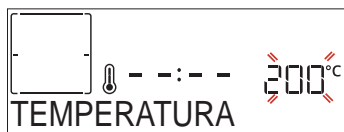
Funkcje można wybierać, naciskając ikonę jednej z głównych funkcji lub przewijając menu: Aby wybrać pozycję z menu (na wyświetlaczu pojawi się pierwsza dostępna pozycja), nacisnąć przycisk **+** lub **-**, aby wybrać żadaną, a następnie nacisnąć przycisk **✓** celem potwierdzenia.



2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji można zmienić jej ustawienia. Na wyświetlaczu będą pojawiać się kolejno ustawienia, które można zmieniać. Wciśnięcie **◀** pozwala ponownie zmienić poprzednie ustawienie.

TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA





Gdy na ekranie miga wartość, wcisnąć **+** lub **-**, by ją zmienić, a następnie nacisnąć **✓**, by potwierdzić i przejść do kolejnych ustawień (jeśli to możliwe).


W ten sam sposób można ustawić poziom grillowania: Istnieją trzy zdefiniowane poziomy mocy dla grillowania: 3 (wysoki), 2 (średni), 1 (niski).

Uwaga: Po włączeniu funkcji można zmienić temperaturę/poziom grillowania za pomocą **+** lub **-**.


CZAS TRWANIA



Gdy na ekranie miga ikona , wcisnąć **+** lub **-**, by ustawić wybrany czas gotowania i potwierdzić, wciskając **✓**. Jeśli użytkownik chce przyrządzić potrawę samodzielnie (bez określania czasu), nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania/pieczenia: Wcisnąć **✓** lub , aby zatwierdzić i aktywować funkcję. Wybór tego trybu uniemożliwia zaprogramowanie opóźnionego startu.


Uwaga: Można zmienić czas ustawiony w trakcie gotowania, naciskając : Wcisnąć **+** lub **-**, aby dostosować wartość i zatwierdzić, naciskając **✓**.

KONIEC (OPÓŹNIENIE ROZPOCZĘCIA)

Dla wielu funkcji, po ustawieniu czasu gotowania/pieczenia, można opóźnić uruchomienie funkcji, programując czas jej zakończenia. Gdy ikona  miga, wyświetlacz pokazuje czas zakończenia pieczenia.



Wcisnąć **+** lub **-**, aby ustawić żądany czas zakończenia pieczenia, a następnie wcisnąć **✓**, aby zatwierdzić i uruchomić funkcję. Włożyć potrawę do komory i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upływie czasu obliczonego tak, aby cykl pieczenia zakończył się o ustalonej godzinie.

Uwaga: Programowanie czasu opóźnienia gotowania/pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik osiągnie żądaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia. W trakcie oczekiwania można nacisnąć **+** lub **-**, aby ponownie dostosować czas zakończenia, lub wcisnąć **◀**, aby zmienić inne ustawienia. Wcisnąc  w celu wyświetlenia informacji, możliwe jest przejście od czasu zakończenia do czasu trwania.

6th SENSE

Te funkcje automatycznie wybierają optymalny tryb gotowania, opiekania, temperaturę i czas trwania dla wszystkich dostępnych potraw.

Jeśli jest to konieczne, wystarczy jedynie wskazać cechy produktu i cieszyć się wspaniałym efektem.

CIĘŻAR / WYSOKOŚĆ (WARSTWY OKRĄGLYCH TACEK)




Aby poprawnie ustawić funkcję, należy kierować się wskazówkami na wyświetlaczu. Gdy pojawi się odpowiedni komunikat, wcisnąć **+** lub **-**, aby ustawić żądaną wartość, po czym zatwierdzić przyciskiem **✓**.

WYPIECZENIE / PRZYRUMIENIANIE


Niektóre funkcje 6th Sense umożliwiają dostosowanie stopnia wypieczenia potrawy.




Po wyświetleniu nakazu, nacisnąć przycisk **+** lub **-**, żeby wybrać żądany poziom wypieczenia od surowego (-1) do dobrze wypieczonego (+1). Wcisnąć **✓** lub , aby zatwierdzić i aktywować funkcję.


W ten sam sposób, gdy jest to dozwolone, niektóre funkcje 6th Sense umożliwiają dostosowanie poziomu przyrumieniania między niskim (-1) i wysokim (+1).

3. ROZPOCZĘCIE DZIAŁANIA FUNKCJI

W dowolnym momencie, jeśli ustawienia początkowe są odpowiednie lub po zaprogramowaniu żądanych ustawień, wcisnąć  w celu aktywowania funkcji.

Podczas fazy opóźnienia, wcisnąć , aby pominąć tę fazę i natychmiast rozpocząć działanie funkcji.

Uwaga: Po wybraniu danej funkcji, wyświetlacz zaproponuje najbardziej odpowiedni poziom dla każdej z nich.

W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk .

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Wcisnąć **◀**, aby powrócić do poprzedniego ekranu i wybrać inną funkcję lub poczekać do całkowitego ostygnięcia.

4. NAGRZEWANIE WSTĘPNE

Niektóre funkcje posiadają fazę wstępnego nagrzewania: Po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje, że faza wstępnego nagrzewania jest aktywna.



Po zakończeniu tej fazy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę, wymaganą, aby „DODAJ POTRAWĘ”. W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, włożyć potrawę do piekarnika, zamknąć drzwiczki i rozpocząć pieczenie.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania przerwie nagrzewanie piekarnika.

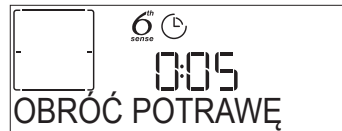
Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania. Zawsze można zmienić żądaną temperaturę za pomocą **+** lub **-**.

5. PRZERWANIE PIECZENIA / OBRÓCENIE LUB SPRAWDZENIE POTRAWY

Po otwarciu drzwiczek pieczenie zostanie chwilowo wstrzymane poprzez dezaktywowanie elementów grzejących.

Aby wznowić proces gotowania, zamknąć drzwiczki.

Niektóre funkcje 6th Sense wymagają obracania potraw podczas pieczenia.




Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Otworzyć drzwiczki, wykonać czynność wskazaną na wyświetlaczu i zamknąć drzwiczki, po czym kontynuować gotowanie.

W ten sam sposób, w momencie kiedy pozostanie 10% czasu do zakończenia pieczenia, piekarnik wyświetla komunikat, aby sprawdzić potrawę.





Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Sprawdzić potrawę, zamknąć drzwiczki i wznowić pieczenie.

Uwaga: Aby pominąć te czynności, wcisnąć . W przeciwnym razie, jeśli żadna czynność nie zostanie wykonana po określonym czasie, piekarnik będzie kontynuował pieczenie.

6. KONIEC GOTOWANIA

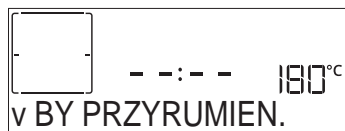
Sygnal dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że gotowanie zostało zakończone.





Nacisnąć , żeby kontynuować pieczenie w trybie ręcznym (bez ustawiania czasu trwania) lub nacisnąć , żeby wydłużyć czas pieczenia, ustawiając nową wartość. W obu przypadkach wartości gotowania zostaną zachowane.

PRZYRUMIENIANIE

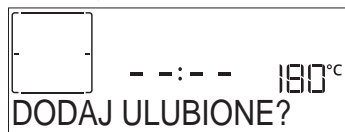
Niektóre funkcje piekarnika pozwalają na przyrumienienie potrawy poprzez włączenie funkcji grill po zakończeniu pieczenia.









Gdy na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat, w razie potrzeby nacisnąć , aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania. W dowolnym momencie funkcję można zatrzymać naciskając , aby wyłączyć piekarnik.

. ULUBIONE


Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat z prośbą o zapisanie funkcji na liście ulubionych, pod numerem od 1 do 10.







Chcąc zapamiętać jakąś funkcję jako ulubioną i zapisać bieżące ustawienia do wykorzystania w przyszłości, należy nacisnąć , aby ignorować nacisnąć .

Po wciśnięciu , wciśnięciu  lub , aby wybrać numer pozycji i zatwierdzić przyciskiem .

Uwaga: Jeśli pamięć jest pełna lub dany numer został już wykorzystany, należy zatwierdzić nadpisanie poprzedniej funkcji na danym numerze.

Aby w późniejszym czasie wywołać zapisane funkcje, nacisnąć : Na wyświetlaczu pojawi się lista ulubionych funkcji użytkownika.




Za pomocą  lub  wybrać funkcję, zatwierdzić, naciskając , a następnie nacisnąć , aby uaktywnić.

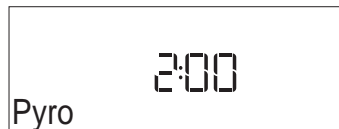
. AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE – CZYSZCZENIE PIRO







Nie należy dotykać piekarnika w trakcie cyklu czyszczenia piro.


Uważać, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia piro (aż pomieszczenie zostanie wywietrzone).

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piro należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice poziome).

Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone. Aby uzyskać optymalne rezultaty czyszczenia, należy usunąć wszystkie większe zabrudzenia za pomocą wilgotnej gąbki przed zastosowaniem funkcji czyszczenia piro. Funkcję „Piroлиза” należy włączać tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest bardzo brudne lub wydziela nieprzyjemne zapachy podczas pieczenia. Nacisnąć , aby wyświetlić „Czyszczenie” na wyświetlaczu.









Nacisnąć  lub , aby wybrać żądany cykl a następnie nacisnąć , aby potwierdzić. Po wybraniu cyklu, jeśli chcemy, nacisnąć  lub , aby ustawić godzinę zakończenia cyklu (opóźnienie rozpoczęcia), następnie nacisnąć , aby potwierdzić.

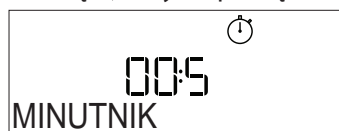
Wyczyścić drzwiczki i wyjąć wszystkie akcesoria zgodnie z podpowiedzią, następnie zamknąć drzwiczki i nacisnąć  po wykonaniu tych czynności: piekarnik rozpocznie cykl samoczynnego czyszczenia a drzwiczki zamkną się automatycznie: na wyświetlaczu pojawi się komunikat z ostrzeżeniem i rozpocznie się odliczanie czasu, wskazujące stan cyklu.

Po ukończeniu cyklu drzwiczki pozostaną zamknięte do czasu, aż temperatura wewnątrz piekarnika powróci do bezpiecznego poziomu.



. MINUTNIK

Kiedy urządzenie jest wyłączone, wyświetlacz może służyć za czasomierz. Aby włączyć tę funkcję, należy upewnić się, że kuchenka jest wyłączona, i nacisnąć  lub : Ikona  będzie migać na wyświetlaczu.


Nacisnąć  lub , by ustawić żądany czas, a następnie wcisnąć , by rozpocząć odliczanie czasu.





Gdy tylko minutnik zakończy odliczanie wybranego czasu, na wyświetlaczu pojawi się komunikat i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Uwaga: Minutnik nie włącza żadnego z cykli gotowania. Nacisnąć  lub , by zmienić czas ustawiony w timerze.

Gdy minutnik jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję.

Nacisnąć , aby włączyć piekarnik, a następnie wybrać żadaną funkcję.

Po uruchomieniu funkcji czasomierz będzie niezależnie kontynuował odliczanie, bez ingerencji w działanie samej funkcji.

Uwaga: W trakcie tej fazy minutnik nie wyświetla się (widać jedynie ikonę ) , ale kontynuuje odliczanie w tle. Aby przywrócić ekran minutnika, wcisnąć , przerywając obecnie aktywną funkcję.

BLOK. KLAWIATURY

Aby zablokować przyciski, wcisnąć i przytrzymać << przez co najmniej pięć sekund. Powtórzenie tej procedury spowoduje zdjęcie blokady klawiatury.



Uwaga: Funkcję tę można włączyć również podczas przygotowywania potrawy. Ze względów bezpieczeństwa w każdym momencie piekarnik można wyłączyć, wciskając [ON].

KORZYSTANIE Z SONDY DO MIĘSA (JEŚLI W WYPOSAŻENIU)

Sonda do mięsa umożliwia mierzenie temperatury wewnątrz potraw podczas pieczenia. Zapewnia to osiągnięcie optymalnej temperatury potrawy. Temperatura w piekarniku różni się w zależności od wybranej funkcji, ale zakończenie gotowania jest zawsze zaprogramowane po osiągnięciu określonej temperatury. Po wprowadzeniu sondy, aktywuje się sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Wsadzono Sondę”.



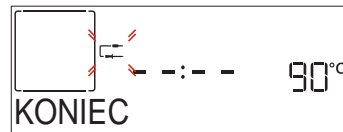
Wybrać żadaną funkcję z tych, które są kompatybilne

(Konwencjonalna, Termoobieg, Pieczenie konwekcyjne, Turbo grill, Termoobieg Eco, Gotowanie Maxi, funkcje 6th Sense): Wyświetlacz podpowiada ustawienie docelowej temperatury sondy: Nacisnąć + lub -, aby ją ustawić i nacisnąć ✓, aby ustawić kolejne parametry pieczenia.

Ponieważ koniec pieczenia jest zaprogramowany po osiągnięciu żądanej temperatury, nie jest możliwe ustawienie czasu pieczenia lub ustawienie konkretnej godziny, o której pieczenie miało się zakończyć. Oświetlenie pozostanie włączone do momentu usunięcia sondy.

Jeśli sonda zostanie usunięta podczas pieczenia, pieczenie będzie kontynuowane w trybie tradycyjnym (bez ograniczeń czasowych).

Urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy, a kiedy sonda osiągnie żadaną temperaturę, na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia informacja.











































Uwaga: Aby później zmienić ustawienia należy nacisnąć + lub - w celu ustawienia temperatury sondy lub nacisnąć <<, aby zmienić inne ustawienia. Sygnał dźwiękowy oraz komunikat na wyświetlaczu poinformują użytkownika, jeśli użycie sondy nie będzie kompatybilne z wykonanym działaniem. W takim przypadku należy usunąć sondę.

6th
sense

TABELA PIECZENIA

KATEGORIE ŻYWNOSCI		ILOŚĆ	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
LASAGNE	-	0,5 - 3 kg	-	2
MIĘSO	Wołowina pieczona	Pieczeń	0,6 - 2 kg **	3
		Hamburgery	1,5 - 3 cm	3/5
		Duszone mięso	0,6 - 2 kg **	3
	Pieczeń wieprz.	Pieczeń	0,6 - 2,5 kg **	3
		Golonka *	0,5 - 2,0 kg **	3
		Kiełbasy i parówki	1,5 - 4 cm	2/3
	Pieczeń cielęca *	0,6 - 2,5 kg **	3	
	Pieczeń jagnięca	Pieczeń	0,6 - 2,5 kg **	2
		Gicz	0,5 - 2,0 kg **	2
	Pieczony kurczak	W całości	0,6 - 3 kg **	2
		W całości nadziewany *	0,6 - 3 kg **	2
		Filety i piersi	1 - 5 cm	2/3
	Indyk pieczony w całości	W całości *	0,6 - 3 kg **	2
		W całości nadziewany *	0,6 - 3 kg **	2
Kebab	1 kratka	1/2	5	

KATEGORIE ŻYWNOSCI		ILOŚĆ	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
RYBY	Filety	0,5 - 3 cm	-	 
	Filety mrożone	0,5 - 3 cm	-	 
WARZYWA	Warzywa pieczone	Ziemniaki	0,5 - 1,5 kg	
		Warzywa nadziewane	0,1 - 0,5 kg na sztukę	
		Warzywa pieczone	0,5 - 1,5 kg	
	Warzywa gratin	Ziemniaki	1 taca	
		Pomidory	1 taca	
		Papryka	1 taca	
		Brokuły	1 taca	
		Kalafior	1 taca	
Inne	1 taca			
CIASTA I CIASTKA	Wyrastanie ciast w formie	Biskopt	0,5 - 1,2 kg	
		Herbatniki	0,2 - 0,6 kg	
	Ciastka i ciasta nadziewane	Ptysie	1 taca	
		Tarta	0,4 - 1,6 kg	
		Strucla	0,4 - 1,6 kg	
		Ciasto owocowe	0,5 - 2 kg	
SŁONE CIASTA	-	0,8 - 1,2 kg		
CHLEB	Bułki	60 - 150 g na sztukę		
	Chleb tostowy w formie	400 - 600g na sztukę		
	Duży bochenek	0,7 - 2,0 kg		
	Bagietki	200 - 300g na sztukę		
PIZZA	Cienkie ciasto	okrągła - taca		
	Grube ciasto	okrągła - taca		
	Mrożone			
			1 - 4 poziomy	            

* Tylko w niektórych modelach. Funkcja dostępna tylko w połączeniu z Sondą do mięsa.

** Sugerowana ilość.

AKCESORIA



Ruszt



Taca lub forma do ciasta na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia



Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody



Sonda do mięsa (jeśli jest w zestawie)

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe / biszkopty		Tak	170	30 - 50	
		Tak	160	30 - 50	
		Tak	160	30 - 50	
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		Tak	160 - 200	30 - 85	
		Tak	160 - 200	35 - 90	
Ciasteczka / Kruche ciasteczka		Tak	150	20 - 40	
		Tak	140	30 - 50	
		Tak	140	30 - 50	
		Tak	135	40 - 60	
Ciastka / Muffiny		Tak	170	20 - 40	
		Tak	150	30 - 50	
		Tak	150	30 - 50	
		Tak	150	40 - 60	
Ptysie		Tak	180 - 200	30 - 40	
		Tak	180 - 190	35 - 45	
		Tak	180 - 190	35 - 45 *	
Bezy		Tak	90	110 - 150	
		Tak	90	130 - 150	
		Tak	90	140 - 160 *	
Pizza/ Chleb/ Focaccia		Tak	190 - 250	15 - 50	
		Tak	190 - 230	20 - 50	
Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		Tak	220 - 240	25 - 50 *	
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 15	
		Tak	250	10 - 20	
		Tak	220 - 240	15 - 30	
Tarty pikantne (warzywne, zapiekanki)		Tak	180 - 190	45 - 55	
		Tak	180 - 190	45 - 60	
		Tak	180 - 190	45 - 70 *	
Nadzwiane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego		Tak	190 - 200	20 - 30	
		Tak	180 - 190	20 - 40	
		Tak	180 - 190	20 - 40 *	
Lazania / flan/ zapiekanka makaronowa / cannelloni		Tak	190 - 200	45 - 65	
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1 kg		Tak	190 - 200	80 - 110	

FUNKCJE



Konwencjonalne



Termoobieg

Konwekcyjne
pieczenie

Grill



Turbo grill



Maxi Cooking



Cook 4

Wym. Obieg
Eco

Whirlpool

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórą 2 kg		—	170	110 - 150	
Kurczak / królik / kaczka 1 kg		Tak	200 - 230	50 - 100	
Indyk / Gęś 3 kg		Tak	190 - 200	80 - 130	
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	180 - 200	40 - 60	
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 60	
Tosty		—	3 (Wysoka)	3 - 6	
Filety / kawałki ryb		—	2 (Środkowa)	20 - 30 **	
Kiełbaski/ szaszłyki/ żeberka/ hamburgery		—	2 - 3 (Środkowa - Wysoka)	15 - 30 **	
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		—	2 (Środkowa)	55 - 70 ***	
Udziec jagnięcy/ golonka		—	2 (Środkowa)	60 - 90 ***	
Pieczone ziemniaki		—	2 (Środkowa)	35 - 55 ***	
Zapiekanka warzywna		—	3 (Wysoka)	10 - 25	
Herbatniki	 Herbatniki	Tak	135	50 - 70	
Tarty	 Tarty	Tak	170	50 - 70	
Okrągła pizza	 Pizza	Tak	210	40 - 60	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ lazania (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 *	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ warzywa pieczone (poziom 4) / lazania (poziom 2) / plastry mięsa (poziom 1)	 Menu	Tak	190	40 - 120 *	
Lasagne i mięso		Tak	200	50 - 100 *	
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 100 *	
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 *	
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa		—	200	80 - 120 *	
Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)		—	200	50 - 100 *	

* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

** Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

*** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

AKCESORIA



Ruszt



Taca lub forma do ciasta na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia



Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody



Sonda do mięsa (jeśli jest w zestawie)

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł. Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia. Używać rękawic ochronnych.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

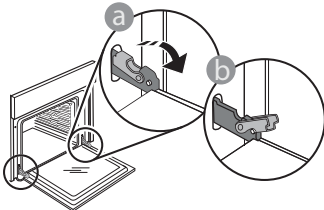
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Aby ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

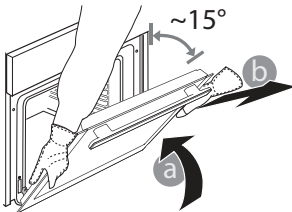
Po każdym użyciu akcesoria należy namoczyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeżeli są one jeszcze gorące skorzystać z rękawic kuchennych. Resztki żywności można usunąć za pomocą szczotki do mycia naczyń lub gąbki.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

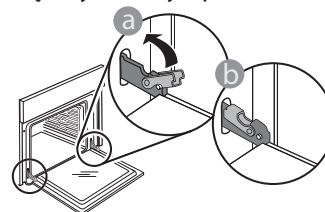
1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



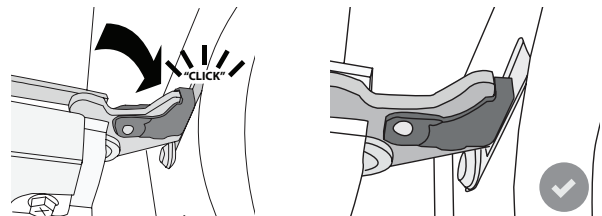
2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, zamykając je i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, kładąc je na miękkim podłożu.



3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i blokując górną część na swoim miejscu.
4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. W przeciwnym wypadku powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

WYMIANA LAMPY

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
3. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.


Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 20-40 W/230 V typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

- Jeśli używane są żarówki halogenowe, nie wolno dotykać ich gołymi rękami – ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.


USUWANIE USTEREK

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba lub litera.	Awaria piekarnika.	Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając, czy usterka nie ustąpiła. Spróbować przywrócić „UST. FABRYCZNE” z poziomu menu „USTAWIENIA”. Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Kiedy opcja „DEMO” jest włączona („On”), wszystkie polecenia są aktywne, a wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Co każde 60 s na wyświetlaczu pojawia się opcja DEMO.	Z opcji USTAWIENIA wejść do DEMO i wybrać OFF (Wyłącz).
Lampka wyłącza się.	Tryb „ECO” jest „Wł”.	Z opcji „USTAWIENIA” wybrać do „ECO” i wybrać „Off” (Wyłącz).
Nie można otworzyć drzwiczek.	Wykonywany jest cykl czyszczenia.	Poczekać, aż wykonywanie funkcji zostanie zakończone i piekarnik ostygnie.
Zasilanie w domu zostaje wyłączone.	Błąd ustawień poboru mocy.	Sprawdzić, czy pobór mocy domowej sieci elektrycznej ma wartość nie mniejszą niż 3 kW. W przeciwnym wypadku zmniejszyć moc do 13 amperów. Przejść do „ZASILANIE” w „USTAWIENIA” i wybrać „NISKI”.

KARTA PRODUKTU

 [www](http://www.whirlpool.eu) Karta produktu z danymi dotyczącymi zużycia energii przez urządzenie może zostać pobrana ze strony docs.whirlpool.eu

JAK OTRZYMAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I KONSERWACJI URZĄDZENIA

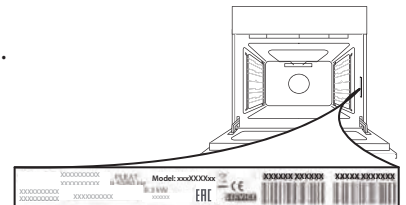
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Instrukcję obsługi i konserwacji można pobrać z naszej strony docs.whirlpool.eu (możliwe jest użycie tego kodu QR), podając kod produktu.

> Można również skontaktować się z naszym Serwisem technicznym.



KONTAKT Z NASZYM SERWISEM TECHNICZNYM

Dane kontaktowe znajdują się w instrukcjach gwarancji. Kontaktując się z Serwisem technicznym, należy podać kody z tabliczki znamionowej swojego urządzenia.



400011261829

Wydrukowano we Włoszech

РЪКОВОДСТВО ЗА ВСЕКИДНЕВНА СПРАВКА



БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL

За да получите по-пълно съдействие и поддръжка, регистрирайте Вашия уред на www.whirlpool.eu/register

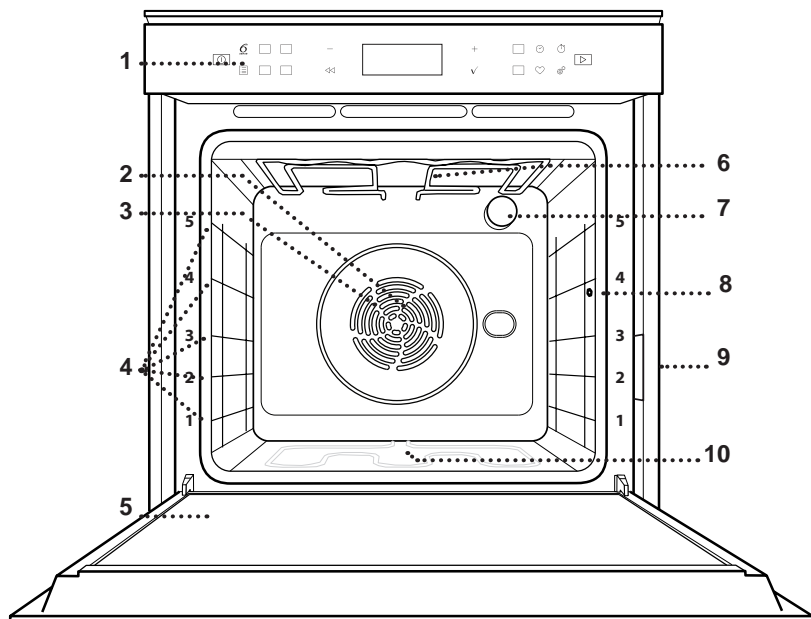


Можете да свалите “Инструкции за безопасност” и “Ръководство за употреба и поддръжка” от нашия уебсайт docs.whirlpool.eu, както и да следвате указанията на задната корица на тази книжка.



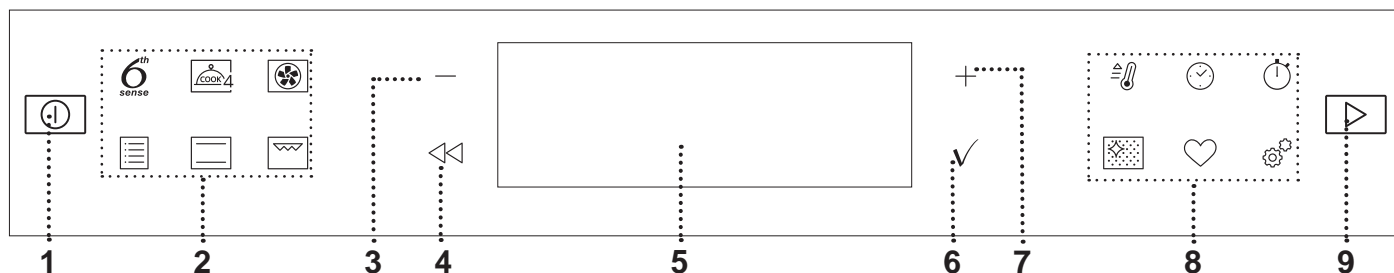
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно ръководството за здраве и безопасност при работа.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Контролен панел
2. Вентилатор
3. Кръгъл нагревател (не се вижда)
4. Носачи (нивото е посочено на предната стена на фурната)
5. Вратичка
6. Горен нагревател / грил
7. Лампа
8. Място за вкарване на сондата за месо
9. Заводска табелка (не премахвайте)
10. Долен нагревател (не се вижда)

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



1. ВКЛ. / ИЗКЛ.

За включване и изключване на фурната и спиране на изпълняваната функция.

2. ДИРЕКТЕН ДОСТЪП ДО ФУНКЦИИ

За бърз достъп до функциите и менюто.

3. БУТОН ЗА НАВИГАЦИЯ МИНУС

За придвижване в меню и за намаляване на настройките или стойностите на дадена функция.

4. НАЗАД

За връщане към предходния екран. Позволява промяна на настройките по време на готвене.

5. ДИСПЛЕЙ

За потвърждаване на избрана функция или зададена стойност.

7. БУТОН ЗА НАВИГАЦИЯ ПЛЮС

За придвижване в меню и за увеличаване на настройките или стойностите на дадена функция.

8. ДИРЕКТЕН ДОСТЪП ДО ОПЦИИ / ФУНКЦИИ

За бърз достъп до функциите, продължителността, настройките и предпочитаните стойности.

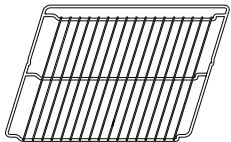
9. СТАРТ

За стартиране на функция с посочените или базови настройки.

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

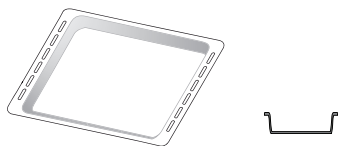
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



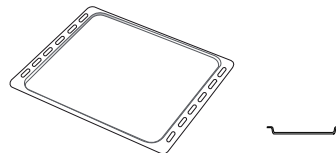
Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кексове и други огнеупорни готварски съдове.

ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



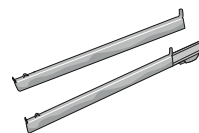
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



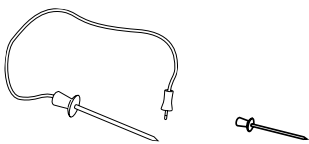
Използвайте за приготвяне на всички видове хляб и сладкиши, а също така и на печени меса, риба в пергамент и др.

ПЛЪЗГАЧИ *



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

СОНДА ЗА МЕСО*



За измерване на вътрешната температура на храните по време на готвене.

* Налично само при определени модели

Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел.

Други принадлежности могат да се закупят отделно от отдела за следпродажбено обслужване.

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Вкарайте решетъчния рафт в водачите, като внимавате повдигнатия страничен ръб да е нагоре, и го плъзнете навътре.

Другите принадлежности, например тавата за отцеждане и тавата за печене, се поставят хоризонтално по същия начин като решетъчния рафт.

ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

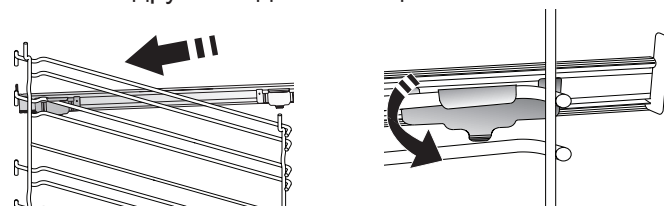
- За да свалите водачите, ги повдигнете и тогава внимателно ги издърпайте от долните им гнезда: След това може да извадите водача.
- За да поставите водачите обратно, първо ги поставете в горните им гнезда. Дръжте водача повдигнат, вкарайте го във фурната и го спуснете върху долните гнезда.

ЗАКРЕПЯНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ (АКО ИМА)

Свалете водачите от фурната и махнете предпазната пластмаса от плъзгачите.

Закрепете горната скоба на плъзгача към водача и я вкарайте докрай навътре. Спуснете на мястото ѝ втората скоба.

За да закрепите водача, натиснете долната част на щипката здраво към водача. Проверете дали плъзгачите се движат свободно. Повторете описаните стъпки за другия водач на същото ниво.

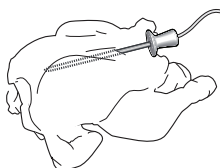


Моля имайте предвид: Плъзгачите могат да се монтират на всяко ниво.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СОНДАТА ЗА МЕСО (АКО ИМА)



Вкарайте върха на сондата дълбоко в месото, като избягвате костите и сланината. За птиче месо, вкарайте сондата по дължина, в средната част на гърдите, като внимавате да не попаднете в кухина.



Поставете храната във фурната и свържете щепсела, като го вкарате в гнездото от дясната страна на фурната.

ФУНКЦИИ

6th SENSE

Тези функции позволяват напълно автоматизирано приготвяне на всички типове храни (лазаня, месо, риба, зеленчуци, кейкове и сладкиши, солени кейкове, хляб, пица).

За да използвате тази функция по най-добрия начин, следвайте индикациите в съответната готварска таблица.

COOK 4

За едновременно готвене на различни ястия изискващи една и съща температура на четири нива.

Тази функция може да се използва за приготвяне на курабийки, торти, кръгли пици (също така и замразени) и за приготвяне на завършено ястие. Следвайте таблицата за готвене за постигане на най-добри резултати.

FORCED AIR (ФОРСИРАН ВЪЗДУХ)

За едновременно готвене на няколко ястия (най-много три) при една и съща температура на различни нива. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.

ТРАДИЦИОННИ

• ПЕЧЕНЕ С КОНВ.

За готвене на месо и изпичане на торти с пълнеж на само един рафт.

• ТУРБО ГРИЛ

За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при готвенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.

• ПЕЧЕНЕ ЗАМРАЗ.

Тази функция автоматично избира оптималната температура и режим на готвене за 5 различни вида полуготова замразена храна. Не е необходимо предварително загряване на фурната.

• СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

» MAXI COOKING

Тази функция автоматично избира най-добрия режим и температура за готвене на големи парчета месо (над 2,5 kg). Препоръчва се по време на готвенето месото да се обръща, за да се постигне равномерно запичане от двете страни. Най-добре е месото периодично да се полива със соса, за да се избегне изсушаване.

» RISING (ВТАСВАНЕ)

За оптимално втасване на сладко или солено тесто. За да осигурите качествено втасване, не включвайте функцията, ако фурната е все още гореща след предходното готвене.

» РАЗМРАЗЯВАНЕ

За по-бързо размразяване на храната. Сложете храната на средния рафт. Оставете храната в опаковката ѝ, за да не изсъхва отвън.

» ПОДДЪРЖА ТОПЛО

За запазване на току-що сготвена храна гореща и хрупкава.

» ECO FORCED AIR (ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ)

За препичане на едно ниво на парчета месо с пълнка или филе. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха. При използване на тази екофункция лампата остава изключена по време на готвенето. За да използвате програмата ЕКО и съответно да оптимизирате потреблението на енергия, трябва да не отваряте вратичката на фурната, докато ястието не стане готово.

КОНВЕНЦИОНАЛНО

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.

ГРИЛ

За печене на грил на пържоли, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете на грил месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.

БЪРЗО ПРЕТОПЛЯНЕ

За бързо предварително загряване на фурната.

ТАЙМЕРИ

За редактиране на стойностите на времето за дадена функция.

БРОЯЧ МИНУТИ

За поддържане на времето без активиране на функция.

АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА С ПИРОЛИЗА - PYRO

За отстраняване на следите от пръски чрез цикъл на нагряване с много висока температура (над 400 °C). В уреда са заложили са два цикъла за автоматично почистване: Пълнен цикъл (Pyro) и по-кратък цикъл (Pyro Eco). Препоръчваме периодично да изпълнявате краткия цикъл, а пълния цикъл да използвате само при силно замърсена фурна.

ПРЕДПОЧИТАНИ

За показване на списъка с 10 предпочитани функции.

НАСТРОЙКИ

За регулиране на настройките на фурната.

Когато е активиран режим "ЕКО", яркостта на дисплея намалява, а осветлението се изключва след 1 минута с цел пестене на енергия. Яркостта се увеличава отново автоматично, когато натиснете някой от бутоните.

Когато режим "ДЕМО" е на "ВКЛЮЧЕНО", са активни всички команди, менютата са достъпни, но фурната не загрява. За да деактивирате този режим, влезте в "ДЕМО" от меню "НАСТРОЙКИ" и изберете "ИЗКЛЮЧЕНО".

Ако изберете "НУЛИРАЙ ЗАВОДСКИ", уредът се изключва и се връща на настройките, когато е бил включен за първи път. Всички настройки ще бъдат изтрети.

ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

1. ИЗБЕРЕТЕ ЕЗИК

Когато включите уреда за първи път, трябва да изберете език и да сверите часовника: На дисплея ще се покаже "English".



Натиснете + или —, за да се придвижите по списъка с наличните езици и изберете желаните от Вас език. Натиснете ✓, за да потвърдите избора си.

Моля имайте предвид: Езикът може да бъде променен впоследствие, като изберете "ЕЗИК" в меню "НАСТРОЙКИ", достъпно чрез натискане на

2. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМИРАНАТА МОЩНОСТ

Фурната е програмирана за свързване към домашна електрическа инсталация, която позволява включване на уреди с мощност над 3 kW (16): Ако вашата електрическа инсталация е за по-малка мощност, трябва да намалите максималната мощност на фурната (13).



Натиснете + или —, за да изберете 16 "Висока" или 13 "Ниска", и натиснете ✓, за да потвърдите.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

Натиснете , за да включите фурната: дисплеят ще покаже последната активна основна функция или главното меню.

Функциите могат да се изберат, като се натисне иконата за някоя от основните функции или като се придвижват в меню: За да изберете елемент от меню (дисплеят ще ви покаже първия достъпен), натиснете + или —, за да изберете желаните от вас и натиснете ✓, за да потвърдите.



2. ЗАДАВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

След като изберете необходимата функция, можете да промените настройките ѝ. Дисплеят показва последователно настройките, които могат да се променят. Натискането на << Ви позволява да промените предходната настройка отново.

ТЕМПЕРАТУРА / НИВО НА ГРИЛА



Когато стойността мига на дисплея, натиснете +

3. СВЕРЯВАНЕ НА ЧАСОВНИКА

След като изберете мощност, трябва да сверите часовника: Двете цифри за часа ще мигат на дисплея.



Натиснете + или —, за да зададете точния час, и натиснете ✓: Двете цифри за минутите ще мигат на дисплея. Натиснете + или —, за да зададете минутите, и натиснете ✓, за да потвърдите.

Моля имайте предвид: След продължително прекъсване на захранващото напрежение може да се наложи отново да сверите часовника. Изберете "ЧАСОВНИК" в меню "НАСТРОЙКИ", достъпно чрез натискане на

4. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, останали от процеса на нейното производство: това е напълно нормално. Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагreete празна, за да премахнете остатъчните миризми. Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности. Нагрейте фурната до 200 °C и я оставете така за около час, като за по-добър ефект включите циркулацията на въздуха (например "Форсиран въздух" или "Печене с конвекция").

Моля имайте предвид: След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

или —, за да я промените, след което натиснете ✓ за потвърждение и продължете, за да промените следващите настройки (ако е възможно).

По същия начин е възможно да настроите нивото на грила: Има три определени нива на мощност за печене: 3 (високо), 2 (средно), 1 (ниско).

Моля имайте предвид: След като функцията бъде активирана, можете да промените температурата / нивото на грила с + или —.


ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ



Когато иконата мига на дисплея, натиснете + или —, за да изберете необходимото време за готвене, и след това натиснете ✓ за потвърждение. Не е необходимо да задавате времето на приготвяне, ако искате да управлявате готвенето ръчно (без таймер): Натиснете ✓ или , за да потвърдите и да стартирате функцията. Ако сте избрали този режим, не можете да програмирате отложен старт.


Моля имайте предвид: По време на готвенето може да промените зададената в началото продължителност на готвене; за целта натиснете : натиснете + или —, за да я промените, и натиснете ✓ за потвърждение.

КРАЙ НА ГОТВЕНЕ (ОТЛОЖЕН СТАРТ)

При много функции след като зададете време за готвене, можете да отложите старта на функцията, като програмирате крайния час. На дисплея се извежда времето на спиране на готвенето и иконата  мига.



Натиснете **+** или **-**, за да зададете времето, в което желаете да спре готвенето, след което натиснете **✓**, за да потвърдите и активирате функцията. Поставете храната във фурната и затворете вратичката: Функцията ще стартира автоматично след период от време, който е изчислен така, че готвенето да завърши в зададения час.

Моля имайте предвид: Програмирането на отложен час за стартиране на готвенето ще отмени фазата за предварително загряване на фурната: Фурната постепенно ще достигне необходимата температура, което означава, че времето за готвене ще се различава леко от посоченото в готварската таблица. Докато изчаквате, може да натиснете **+** или **-**, за да промените програмираното време на край, или да натиснете **<<**, за да промените останалите настройки. С натискане на , за да видите информацията, е възможно да превключвате между времето на край и продължителността.

6th SENSE

Тези функции автоматично избират най-добрия режим, температура и продължителност за приготвяне, печене или запичане на наличните ястия. Когато е необходимо, просто посочете характеристиката на храната, за да постигнете оптимален резултат.

ТЕГЛО / ВИСОЧИНА (КРЪГЛА-ТАВА-СЛОЕВЕ)




За да зададете функцията правилно, следвайте индикациите на дисплея, когато бъдете подканени, и натиснете **+** или **-**, за да зададете необходимата стойност, и натиснете **✓** за потвърждение.

СТЕПЕН НА СГОТВЯНЕ / ЗАПИЧАНЕ


При някои функции 6th Sense е възможно да регулирате степента на приготвяне на храната.




Когато бъдете подканени, натиснете **+** или **-**, за да изберете желаната степен от "Сурово" (-1) до "Добре изпечено" (+1). Натиснете **✓** или , за да потвърдите и да стартирате функцията.

По същия начин, където е позволено, при някои функции 6th Sense е възможно да регулирате степента на запичане отвън между "Ниска" (-1) и "Висока" (+1).


3. СТАРТИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

По всяко време, ако стойностите по подразбиране са желаните от Вас стойности или след като сте задали желаните настройки, натиснете , за да активирате функцията.

По време на фазата на отлагане натиснете , за да пропуснете тази фаза

и да стартирате функцията незабавно.

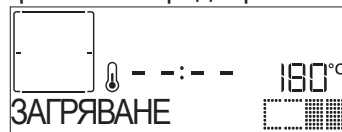
Моля имайте предвид: След като бъде избрана функция, дисплеят ще покаже препоръчителното ниво за всяка функция.

Можете да спрете по всяко време активираната функция с натискане на .

Ако фурната е гореща и функцията изисква специална максимална температура, на дисплея ще се покаже съобщение. Натиснете **<<**, за да се върнете на предишния екран, и изберете различна функция или изчакайте до пълното охлаждане на фурната.

4. ЗАГРЯВАНЕ

Някои функции включват фаза за предварително загряване на фурната: След стартиране на функцията на дисплея се показва индикация за активиране на фазата на предварително загряване.



Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и на дисплея се показва информация, че фурната е достигнала зададената температура, изискващо "ДОБАВЕТЕ ХРАНАТА". На този етап отворете вратичката, поставете храната във фурната и започнете готвенето.

Моля имайте предвид: Ако поставите храната във фурната преди предварителното загряване да завърши, качеството на приготвеното ястие може да се влоши. Отварянето на вратичката по време на фазата за предварително загряване я поставя на пауза.

Времето за готвене не включва фаза за подгриване. Винаги може да промените температурата, която искате да бъде достигната, като използвате **+** или **-**.

5. ПОСТАВЯНЕ НА ГОТВЕНЕТО НА ПАУЗА / ОБЪРНЕТЕ ИЛИ ПРОВЕРЕТЕ ХРАНАТА

Отварянето на вратичката ще постави временно готвенето на пауза, а нагревателните елементи ще се изключат.

Затворете вратичката, за да възобновите готвенето.

Някои функции 6th Sense изискват храната да се обърни по време на готвене.




Ще чуete сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие. Отворете вратичката, извършете действието, което се показва на дисплея, затворете вратичката и продължете готвенето.

По същия начин, при 10% оставащо време за готвене, фурната ви подканва да проверите храната.

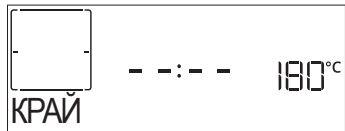




Ще чуete сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие. Проверете храната, затворете вратичката и продължете готвенето.

Моля имайте предвид: Натиснете , за да пропуснете тези действия. В противен случай, ако не бъде извършено действие след определен период от време, фурната така или иначе ще продължи готвенето.

6. КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

Чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готвенето е завършило.





Натиснете , за да продължите готвенето в ръчен режим (без таймер) или натиснете , за да увеличите продължителността на готвене, като зададете нова продължителност. И в двата случая параметрите на готвенето ще се запазят.

ЗАПИЧАНЕ

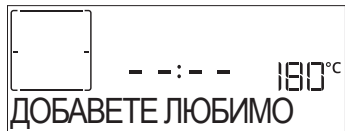
Някои функции на фурната позволяват да запечете отвън храната чрез включване на грила след като основното готвене приключи.









Когато на дисплея се покаже съответното съобщение, ако се изисква натиснете , за да стартирате петминутен цикъл на запичане. Можете да спрете функцията по всяко време с натискане на , за да изключите фурната.


ЛЮБИМО

След завършване на готвенето дисплеят ще Ви подкани да запазите функцията на номер между 1 и 10 във Вашия списък с предпочитани функции.







Ако желаете да запазите определена функция като предпочитана и да запишете текущите настройки за използване и в бъдеще, натиснете ; в противен случай натиснете , за да игнорирате това искане. След като  е натиснато, натиснете  или , за да изберете номер на позиция и след това натиснете , за да потвърдите.

Моля имайте предвид: Ако в паметта няма свободно място или номерът вече се използва, фурната ще Ви "попита" желаете ли да запишете новата функция на мястото на старата.


Когато след време поискате да използвате запазена функция, натиснете : На дисплея се извежда списъкът с предпочитаните функции.










Натиснете  или , за да изберете функцията, потвърдете с натискане на , след което натиснете , за да я активирате.

АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ – PYRO




Не докосвайте фурната по време на пиролитичния цикъл.
Не допускате деца и животни до фурната по време на пиролитичния цикъл и след това, до пълното проветряване на помещението.




Извадете от фурната всички принадлежности (включително носачите), преди да активирате функцията за пиролитично почистване. Ако фурната е монтирана под плот за готвене, всички горелки и електрически котлони трябва да са изключени по време на цикъла на самопочистване. За оптимално почистване отстранете най-големите замърсявания с мокра гъба, преди да използвате функцията за пиролитично почистване. Препоръчваме Ви да използвате функцията Руго само когато фурната е силно замърсена или отделя неприятна миризма по време на готвене. Натиснете , за да се покаже на дисплея "Cleaning" ("Почистване").



Натиснете  или , за да изберете желаните цикъл, и натиснете , за да потвърдите. След като е бил избран някой цикъл, ако желаете, натиснете  или , за да зададете времето на завършване (отложен старт), и натиснете , за да потвърдите. Почистете вратичката и извадете всички принадлежности, както е указано, след което затворете вратичката и натиснете , когато сте готови: фурната стартира цикъла на самопочистване и вратичката се заключва автоматично: на дисплея се извежда предупредително съобщение заедно с обратно отброяване, показващо състоянието на текущия цикъл. След завършване на цикъла вратичката остава заключена, докато температурата вътре във фурната се върне до безопасно ниво.



БРОЯЧ МИНУТИ

Когато фурната е изключена, дисплеят може да се използва като таймер. За да активирате функцията, проверете дали фурната е изключена и натиснете  или : Иконата  мига на дисплея.


Чрез  или  изберете продължителността на изчакването и след това натиснете , за да активирате таймера.





Ще се чуе звуков сигнал и ще се изведе индикация на дисплея след като таймерът завърши обратното отброяване на избраното време.

Моля имайте предвид: Таймерът не активира никоя от програмите за готвене. Натиснете  или , за да промените зададеното на таймера време.

След като броячът на минути е бил активиран, можете също да изберете и активирате функция.

Натиснете , за да включите фурната, след което изберете желаната функция.

След стартиране на функцията таймерът продължава да отброява независимо, без да се намесва в работата на функцията.

Моля имайте предвид: По време на тази фаза е невъзможно да видите брояча на минути (само иконата  ще се показва на дисплея), който ще продължи да отброява на заден фон. За да възстановите екрана на брояча на минути, натиснете , за да спрете активната в момента функция.

ЗАКЛЮЧИ БУТОНИ

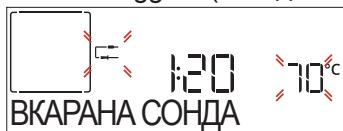
За да заключите бутоните, натиснете и задръжте << за поне пет секунди. Направете същото, за да отключите бутоните.



Моля имайте предвид: Тази функция може да се активира и по време на готвене. От съображения, свързани с безопасността, фурната може да се изключи по всяко време с натискане на [ⓘ].

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СОНДАТА ЗА МЕСО (АКО ИМА)

Сондата за месо Ви позволява да измерите вътрешната температура на месото по време на готвене, за да сте сигурни, че то е достигнало оптимална температура. Температурата на фурната е различна според избраната от Вас функция, но готвенето винаги е програмирано да завърши в момента, в който бъде достигната точната температура. След като сте вкарали сондата, се чува звуков сигнал и на дисплея се появява "Probe Plugged" ("Сондата е поставена").

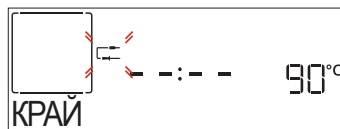


Изберете желаната от Вас функция от съвместимите (Конвенционално готвене, Форсиран въздух, Печене с конвекция, Турбо грил, Еко форсиран въздух, Maxi Cooking, функциите 6th Sense): Дисплеят Ви подканя да зададете целевата температура на сондата: Натиснете + или - , за да зададете температурата, и натиснете ✓ , за да зададете параметрите на готвенето.

Тъй като готвенето е програмирано да завърши след достигане на желаната температура, не е възможно да зададете продължителност на готвенето или точно време на завършване. Лампата ще свети, докато не бъде извадена сондата.

Ако сондата бъде извадена по време на готвенето, то ще продължи по обичайния начин (без таймер).





































Включва се звуков сигнал, а на дисплея се вижда кога сондата е достигнала желаната температура.



Моля имайте предвид: За да промените настройките впоследствие, натиснете + или - за температурата на сондата или << за други настройки. Звуков сигнал и съобщение на дисплея ще Ви уведомят, ако използването на сондата не е съвместимо с извършваното действие. В този случай извадете сондата.







6th sense ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

КАТЕГОРИЯ ХРАНИ		КОЛИЧЕСТВО	ЗАВЪРТЕТЕ (ЗА ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	
ЛАЗАНЯ	-	0,5 - 3 kg	-	2	
МЕСО	Говеждо-печено	Печено	0,6 - 2 kg **	3	
		Хамбургери	1,5 - 3 cm	3 / 5	
		Печено-Бавно готвене	0,6 - 2 kg **	3	
	Свинско печено	Печено	0,6 - 2,5 kg **	-	3
		Крачета *	0,5 - 2,0 kg **	-	3
		Наденички & вурст	1,5 - 4 cm	2 / 3	5
	Говеждо-печено *		0,6 - 2,5 kg **	-	3
	Агнешко-печено	Печено	0,6 - 2,5 kg **	-	2
		Бут	0,5 - 2,0 kg **	-	2
	Печено пиле	Цяло	0,6 - 3 kg **	-	2
Цял пълнен *		0,6 - 3 kg **	-	2	
Филе & гърди		1 - 5 cm	2 / 3	5	
Цяла пуйка-печена	Цяла *	0,6 - 3 kg **	-	2	
	Цяла пълнена *	0,6 - 3 kg **	-	2	
Шишчета		1 скара	1 / 2	5	

КАТЕГОРИЯ ХРАНИ		КОЛИЧЕСТВО	ЗАВЪРТЕТЕ (ЗА ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	
РИБА	Филета	0,5 - 3 cm	-	 	
	Филета-замразени	0,5 - 3 cm	-	 	
ЗЕЛЕНЧУЦИ	Зеленчуци-печени	Картофи)	0,5 - 1,5 kg		
		Пълнени зеленчуци	0,1 - 0,5 kg		
		Печени зеленчуци	0,5 - 1,5 kg		
	Зеленчуци-огретен	Картофи	1 тава	-	
		Домати	1 тава	-	
		Чушки	1 тава	-	
		Броколи	1 тава	-	
		Карфиол	1 тава	-	
Други	1 тава	-			
КЕЙКОВЕ & СЛАДКИШИ	Втасващи кейкове в тава	Пандишпан	0,5 - 1,2 kg	-	
		Курабийки	0,2 - 0,6 kg	-	
	Сладкиши & пайове	Чукси сладкиш	1 тава	-	
		Тарт	0,4 - 1,6 kg	-	
		Щрудел	0,4 - 1,6 kg	-	
		Плодов пай с пълнка	0,5 - 2 kg	-	
СОЛЕНИ КЕКСОВЕ	-	0,8 - 1,2 kg	-		
ХЛЯБ	Кифлички	60 - 150 g всяка	-		
	Печен сандвич в тава	400 - 600 g всеки	-		
	Самун хляб	0,7 - 2,0 kg	-		
	Багети	200 - 300 g всяка	-		
ПИЦА	Тънка	кръгла тава	-		
	Дебела	кръгла тава	-		
	Замразена	1 - 4 слоя	-		
				 	
				  	
				   	

* Само при някои модели. Функцията е налична само в комбинация със сондата за месо.

** Препоръчано количество.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ						
Решетъчен рафт	Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане с половин литър вода	Сонда за месо (ако има)	

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове с мая / Кейкове с пандишпан		Да	170	30 - 50	
		Да	160	30 - 50	
		Да	160	30 - 50	
Пайове с пълнеж (чийзкейк, щрудел, ябълков пай)		Да	160 - 200	30 - 85	
		Да	160 - 200	35 - 90	
Курабийки / Маслени бисквити		Да	150	20 - 40	
		Да	140	30 - 50	
		Да	140	30 - 50	
		Да	135	40 - 60	
Малки кейкове / Мъфин		Да	170	20 - 40	
		Да	150	30 - 50	
		Да	150	30 - 50	
		Да	150	40 - 60	
Сладкиши от парено тесто		Да	180 - 200	30 - 40	
		Да	180 - 190	35 - 45	
		Да	180 - 190	35 - 45 *	
Целувки		Да	90	110 - 150	
		Да	90	130 - 150	
		Да	90	140 - 160 *	
Пица / Хляб / Фокача		Да	190 - 250	15 - 50	
		Да	190 - 230	20 - 50	
Пица (тънка, дебела, фокача)		Да	220 - 240	25 - 50 *	
Замразена пица		Да	250	10 - 15	
		Да	250	10 - 20	
		Да	220 - 240	15 - 30	
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 190	45 - 55	
		Да	180 - 190	45 - 60	
		Да	180 - 190	45 - 70 *	
Волован / Соленки от многолистно тесто		Да	190 - 200	20 - 30	
		Да	180 - 190	20 - 40	
		Да	180 - 190	20 - 40 *	
Лазаня / Плодови пити / Паста на фурна / Канелони		Да	190 - 200	45 - 65	
Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg		Да	190 - 200	80 - 110	
Печено свинско с коричка 2 kg		-	170	110 - 150	
Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	

FUNCTIONS (ФУНКЦИИ)								
	Конвенционално готвене	Forced air (Форсиран въздух)	Печене с конвекция	Грил	Турбо грил	MaxiCooking	Cook 4	Eco Forced air (Еко форсиран въздух)

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пуешко / Гъше 3 kg		Да	190 - 200	80 - 130	
Риба на фурна / Риба, обвита в хартия за печене (филета, цяла)		Да	180 - 200	40 - 60	
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 60	
Препечен хляб		—	3 (Висока)	3 - 6	
Риба филе / Стекове		—	2 (Средна)	20 - 30 **	
Наденица / Шишчета / Ребърца / Хамбургери		—	2 - 3 (Средна - Висока)	15 - 30 **	
Печено пиле 1-1,3 kg		—	2 (Средна)	55 - 70 ***	
Агнешки бутчета / Крака		—	2 (Средна)	60 - 90 ***	
Печени картофи		—	2 (Средна)	35 - 55 ***	
Зеленчуков огретен		—	3 (Висока)	10 - 25	
Курабийки	Курабийки	Да	135	50 - 70	
Плодова пита	Плодова пита	Да	170	50 - 70	
Кръгли пици	Пица	Да	210	40 - 60	
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / лазаня (ниво 3) / месо (ниво 1)		Да	190	40 - 120 *	
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / печени зеленчуци (ниво 4) / лазаня (ниво 2) / късове месо (ниво 1)	Menu	Да	190	40 - 120 *	
Лазаня и месо		Да	200	50 - 100 *	
Месо и картофи		Да	200	45 - 100 *	
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50 *	
Печено месо с плънка		—	200	80 - 120 *	
Парчета месо (заешко, пилешко, агнешко)		—	200	50 - 100 *	

* Приблизителна продължителност на готвенето: може да извадите ястията от фурната по различно време в зависимост от личните Ви предпочитания.

** Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене (ако се налага).

*** Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене (ако се налага).

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

В таблицата са посочени най-подходящите функции, принадлежности и нива за приготвяне на различни ястия. Времената за готвене започват от момента, в който храната се постави във фурната, и не включват предварителното загряване (когато се изисква такова). Температурите и продължителността на готвене са приблизителни и зависят от количеството на храната и от използваните принадлежности. В началото използвайте най-ниските препоръчвани стойности и ако храната не се сготви добре, преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените с фурната принадлежности или метални форми за кексове и тави за фурна (за предпочитане тъмно оцветени). Може да използвате също съдове и аксесоари от огнеупорно стъкло (Пирекс) или каменинови такива, но имайте предвид, че продължителността на готвене ще бъде малко по-голяма.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ						
Решетъчен рафт	Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане с половин литър вода		Сонда за месо (ако има)

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Преди да пристъпите към поддръжка или почистване на фурната, се убедете, че не е гореща. Не използвайте уреди, почистващи с пара.

Не използвайте стоманена вълна, стъргалки или абразивни / разяждащи почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.

Носете предпазни ръкавици. Фурната трябва да се изключи от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да е дейности по поддръжка.

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако са силно замърсени, добавете няколко капки миеш препарат с неутрално рН. Забършете със сух парцал.
- Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- След всяко използване изчакайте фурната да се охлади и я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните отлаганията и петната, причинени от остатъците от храна. За да отстраните кондензираната влага при готвене на продукти с високо съдържание на вода, изчакайте фурната напълно да се охлади и след това я подсушете с кърпа или гъба.

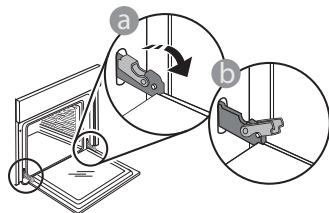
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
- Вратичката на фурната може се свали за по-лесно почистване.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Веднага след употреба накиснете принадлежностите във вода с добавен течен миеш препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

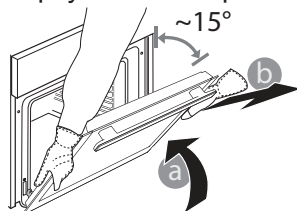
СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

1. За да свалите вратичката, отворете я напълно и свалете фиксаторите в отворено положение.



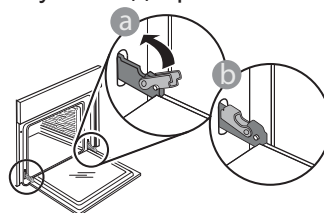
2. Затворете вратичката доколкото е възможно.

Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

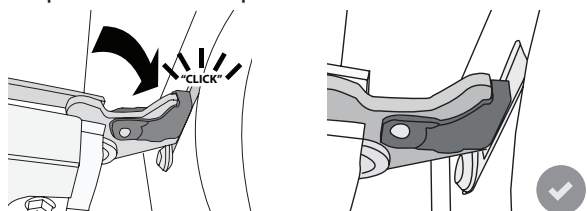


3. За да поставите вратичката, първо я приближете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

4. Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Спуснете фиксаторите надолу до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са спуснати докрай.



Натиснете леко, за да проверите дали фиксаторите са разположени правилно.



5. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на контролния панел. Ако това не е така, повторете посочените по-горе стъпки. Вратичката може да се повреди, ако не функционира правилно.

СМЯНА НА ЛАМПАТА

1. Изключете фурната от електрозахранването.
2. Развийте капачката на осветителното тяло, сменете лампата и завийте отново капачката.
3. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.


Моля имайте предвид: Използвайте само халогенни лампи 20-40 W / 230 ~ V тип G9, T300 °C. Крушката, използвана в изделието, е предназначена специално за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Наредба на ЕО 244 / 2009). Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване.

- Не пипайте с ръце халогенната крушка, тъй като оставащите по нея отпечатащи могат да я повредят. Не използвайте фурната, преди да поставите на място капачката на лампата.


ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се извежда "F", последвано от цифри или букви.	Грешка във фурната.	Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен. Опитайте да извършите нулиране с "НУЛИРАЙ ЗАВОДСКИ", което можете да изберете от "НАСТРОЙКИ". Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата F.
Фурната не загрева.	Когато режим "ДЕМО" е на "ВКЛЮЧЕНО", са активни всички команди, менютата са достъпни, но фурната не загрева. ДЕМО се появява на дисплея на всеки 60 секунди.	Влезте на "ДЕМО" от "НАСТРОЙКИ" и изберете "ИЗКЛЮЧЕНО".
Лампичката се изключва.	Режим "ЕКО" е "ВКЛЮЧЕНО".	Влезте в "ЕКО" от "НАСТРОЙКИ" и изберете "ИЗКЛЮЧЕНО".
Вратичката не се отваря.	Изпълнява се цикъл за почистване.	Изчакайте функцията да приключи и фурната да се охлади.
Захранването се изключва.	Неправилно настройване на захранването.	Уверете се, че домашната ви електрическа инсталация поддържа поне 3 kW. Ако не, намалете захранването на 13 ампера. Влезте в "МОЩНОСТ" от "НАСТРОЙКИ" и изберете "НИСКА".

ЛИСТОВКА НА УРЕДА

 Листовката с енергийните показатели на този уред може да бъде свалена от уебсайта на Whirlpool docs.whirlpool.eu

КАК ДА СЕ СДОБИЕТЕ С РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

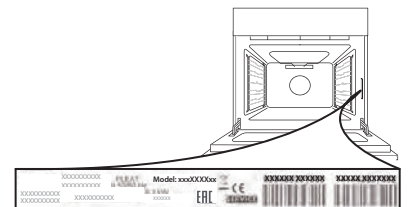
>  Свалете Ръководството за употреба и поддръжка от нашия уебсайт docs.whirlpool.eu (можете да използвате този QR код), като посочите търговския код на уреда.



> Можете също така да се свържете с нашия отдел за следпродажбено обслужване на клиенти.

СВЪРЗВАНЕ С ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

Информацията за контакт е приведена в ръководството за гаранционно обслужване. При контакт с отдела за следпродажбено обслужване на клиенти съобщавайте номерата, посочени на заводската табелка на Вашия уред.



400011261834

Отпечатано в Италия

PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ



DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI
VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL
Komplexnější podporu získáte registrací
svého produktu na webových stránkách
www.whirlpool.eu/register

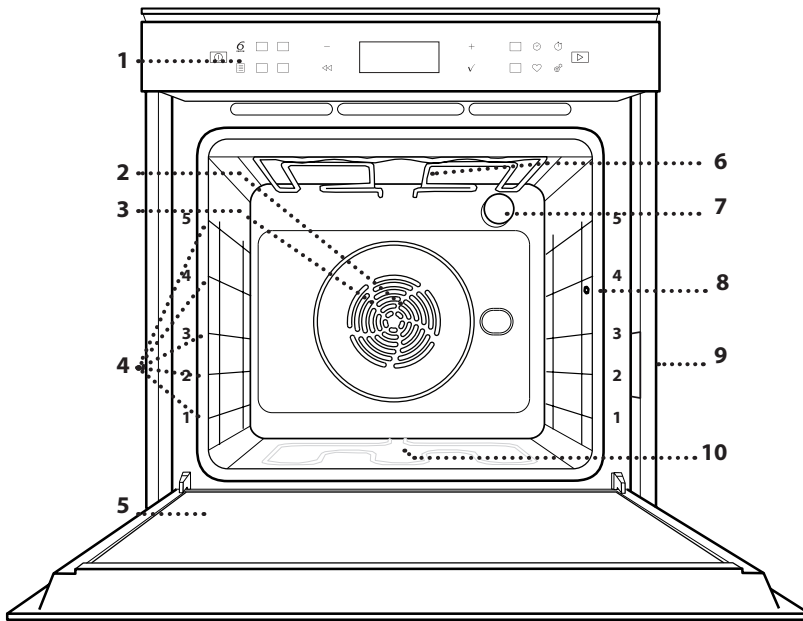


Bezpečnostní pokyny a návod k použití
a údržbě si můžete stáhnout z našich
webových stránek docs.whirlpool.eu,
přičemž se řiďte pokyny uvedenými na zadní
straně této brožury.



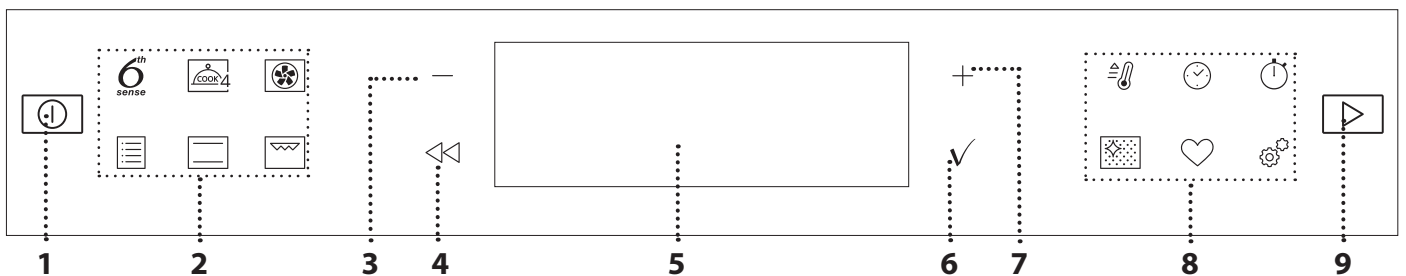
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Kruhové topné těleso (není vidět)
4. Vodicí mřížky (úroveň je vyznačena na přední straně trouby)
5. Dvířka
6. Horní topné těleso / gril
7. Žárovka
8. Místo pro vložení teploměru do masa
9. Identifikační štítek (neodstraňujte)
10. Spodní topné těleso (není vidět)

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. ON / OFF (ZAPNOUT / VYPNOUT)

Zapnutí nebo vypnutí trouby a přerušení nebo vypnutí aktivní funkce.

2. FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU

Pro rychlý přístup k funkcím a nabídce.

3. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNEM MINUS

Pro procházení nabídkou a snížení parametrů nastavení nebo hodnot dané funkce.

4. ZPĚT

Návrat na předcházející obrazovku. Umožňuje změnit nastavení v průběhu vaření.

5. DISPLEJ

6. POTVRZENÍ

Pro potvrzení vybrané funkce nebo nastavené hodnoty.

7. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNEM PLUS

Pro procházení nabídkou a zvýšení parametrů nastavení nebo hodnot dané funkce.

8. VOLBY / FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU

Pro rychlý přístup k funkcím, době trvání, nastavení a oblíbeným položkám.

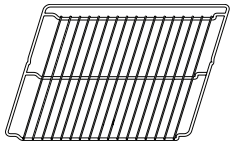
9. START

Pro spuštění funkce pomocí speciálního nebo základního nastavení.

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

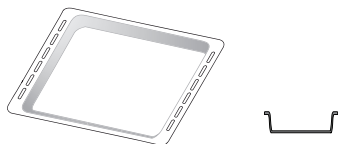
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



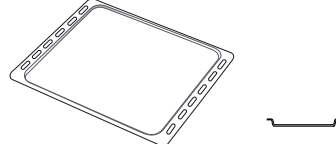
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.

ODKAPÁVACÍ PLECH



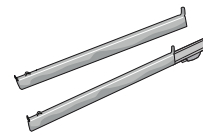
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ



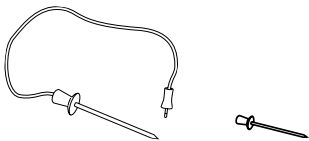
Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

POSUVNÉ DRÁŽKY *



Pro usnadnění vkládání a vyjmutí příslušenství.

SONDA DO MASA*



Je určena k měření teploty uvnitř masa během pečení.

* Dostupné pouze u určitých modelů

Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.

V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vložte mřížku horizontálně zasunutím do vodicích roštů, přičemž se ujistěte, že strana se zvednutým okrajem je otočená nahoru.

Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ BOČNÍCH VODICÍCH MŘÍŽEK

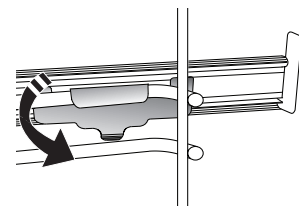
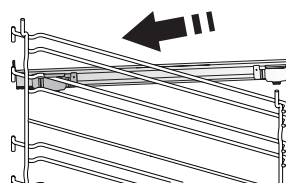
- Přejete-li si odstranit boční vodicí mřížky, nazdvihněte je a poté lehce zatáhněte za spodní část směrem ven z usazení: Nyní lze boční vodicí mřížky vyjmout.
- Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasadte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuňte je do vnitřní části trouby a poté posuňte směrem dolů do polohy pro usazení v dolní části.

NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK (JSOU-LI U MODELU)

Z trouby odstraňte boční vodicí mřížky a z posuvných drážek ochranné fólie.

Připevněte horní sponu drážky k vodicí mřížce a suňte ji po celé délce až na doraz. Druhou sponu posuňte směrem dolů, dokud nedosáhne správné polohy.

Aby byla vodicí mřížka dobře zajištěna, zatlačte pevně spodní část spony oproti vodicí mřížce. Ujistěte se, že drážkami lze volně pohybovat. Postupujte stejně i na druhé straně vodicí mřížky v rámci stejné výškové úrovně.

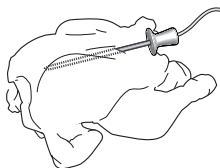


Vezměte prosím na vědomí: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

POUŽITÍ SONDY DO MASA (POKUD JE VE VÝBAVĚ)



Zapíchněte sondu hluboko do masa, přičemž se vyhněte kostem a tučným místům. U drůbeže sondu zapíchněte podélně do středu prsní části a mimo dutinu.



Jídlo vložte do trouby a sondu zapojte do zásuvky pomocí přípojky, která se nachází na pravé straně trouby.

FUNKCE

6th
sense

6th SENSE

Umožňuje automatické pečení všech druhů jídla (lasagne, maso, ryby, zelenina, koláče a cukroví, slané koláče, chléb, pizza).

Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.



COOK 4

Slouží k současné přípravě několika různých jídel, která vyžadují odlišnou teplotu pečení, na čtyřech úrovních. Tato funkce se používá k pečení sušenek, koláčů, kulaté pizzy (i mražené) a k přípravě kompletního pokrmu. Pro dosažení nejlepších výsledků se řiďte pokyny v tabulce pečení.



HORKÝ VZDUCH

Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází ke vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídlami.



TRADIČNÍ PROG.

• TRADIČ. PEČENÍ

Slouží k pečení masa či plněných koláčů pouze na jedné úrovni.

• TURBO GRILL

K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.

• ZMRAŽENÁ JÍDLA

Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení pro 5 různých kategorií hotových mražených jídel. Troubu nemusíte předehřívát.

• SPECIÁLNÍ FUNKCE

» MAXI PEČENÍ

Tato funkce automaticky vybere nejlepší režim pečení a teplotu k upečení velkých kusů masa (přes 2,5 kg). Během pečení maso obračejte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso občas polít, aby se moc nevysušilo.

» KYNUTÍ

Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slanečného těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.

» ROZMRAZOVÁNÍ

Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.

» UDRŽOV. V TEPLE

Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.

» EKO S HORKÝM VZDUCHEM

Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídané cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením. Je-li úsporná funkce „EKO“ aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté. Při použití cyklu EKO, tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela neupeče.



TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.



GRILL

Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání nebo gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.



RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Pro rychlý předehřev trouby.



ČASOVÉ SPÍNAČE

Pro úpravu nastavení časových hodnot funkcí.



MINUTKA

Pro dodržení času bez aktivace funkce.



AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ TROUBY – PYROLÝZA

Pro odstranění nečistot z pečení pomocí cyklu při velmi vysoké teplotě (nad 400 °C). K dispozici jsou dva automatické cykly čištění: Úplný cyklus (Pyro) a zkrácený cyklus (Pyro Eco). Doporučujeme vám používat rychlejší cyklus v pravidelných intervalech a kompletní cyklus pouze v případě silného znečištění trouby.



OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu 10 oblíbených funkcí.



NASTAVENÍ

Pro přizpůsobení nastavení trouby.

Je-li aktivní úsporný režim „EKO“, jas displeje se za účelem úspory energie ztlumí a světlo po uplynutí 1 minuty zhasne. Při každém stisku tlačítka se automaticky znovu aktivuje.

Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje. Pro deaktivaci tohoto režimu vyberte v nabídce „NASTAVENÍ“ položku „DEMO“ a zvolte „Off“ (vypnout).

Výběrem položky „TOVÁRNÍ NASTAV.“ se spotřebič vypne a vrátí se do režimu prvního zapnutí. Veškerá nastavení budou vymazána.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. VYBERTE JAZYK

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit jazyk a čas: Na displeji se zobrazí položka „English“.



K procházení seznamem dostupných jazyků stiskněte **+** nebo **-** a z nich vyberte ten, který požadujete. Pro potvrzení své volby stiskněte **✓**.

Vezměte prosím na vědomí: Jazyk lze následně změnit výběrem položky „JAZYK“ v nabídce „NASTAVENÍ“, která je dostupná po stisknutí

2. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

Trouba je naprogramována tak, aby spotřebovávala takové množství elektrické energie, kolik umožňuje domácí síť, která má hodnotu zatížení vyšší než 3 kW (16): Pokud má vaše domácí síť nižší výkon, bude třeba tuto hodnotu snížit (13).



Stiskněte **+** nebo **-** a zvolte 16 „High“ (vysoká hodnota) nebo 13 „Low“ (nízká hodnota) a pro potvrzení stiskněte **✓**.

3. NASTAVTE ČAS

Po volbě výkonu bude třeba nastavit aktuální čas: Na displeji budou blikat dvě číslice pro hodinu.



Stiskněte **+** nebo **-** a nastavte aktuální hodinu. Poté stiskněte **✓**: Na displeji budou blikat dvě číslice pro minuty. Stiskněte **+** nebo **-** a nastavte aktuální stav minut a pro potvrzení stiskněte **✓**.

Vezměte prosím na vědomí: Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení. V nabídce „NASTAVENÍ“ vyberte položku „HODINY“, která je dostupná po stisknutí

4. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev. Před započítím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu. Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. Přibližně na jednu hodinu zahřejte troubu na 200 °C, ideální je funkce s cirkulací vzduchu (např. funkce „Horký vzduch“ nebo „Tradiční pečení“).

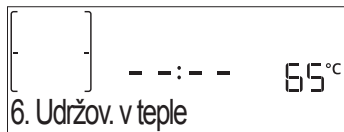
Vezměte prosím na vědomí: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Pro zapnutí trouby stiskněte : Na displeji se zobrazí poslední probíhající hlavní funkce nebo hlavní nabídka.

Funkce lze vybrat stiskem ikony jedné z hlavních funkcí nebo procházením nabídky: Pro výběr položky z nabídky (na displeji se zobrazí první dostupná položka) stiskněte **+** nebo **-** a zvolte požadovanou položku. Pro potvrzení stiskněte **✓**.



2. NASTAVENÍ FUNKCE

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce. Na displeji se zobrazí nastavení, které lze postupně měnit. Předchozí nastavení lze opětovně změnit stisknutím **◀**.

TEPLOTA / GRILL-ÚROV. VÝK.



Jakmile požadované hodnoty blikají na displeji, stiskněte **+** nebo **-** pro provedení změny a poté, pro potvrzení volby, stiskněte **✓** a pokračujte v provádění následujícího nastavení (je-li to možné).

Stejným způsobem lze nastavit úroveň grilu: Pro grilování jsou definovány tři úrovně výkonu: 3 (vysoká), 2 (střední), 1 (nízká).

Vezměte prosím na vědomí: Po spuštění funkce lze teplotu / úroveň grilu změnit pomocí **+** nebo **-**.


DOBA TRVÁNÍ



Jakmile ikona bliká na displeji, stiskněte **+** nebo **-** pro nastavení požadované doby přípravy a poté, pro potvrzení, stiskněte **✓**. Doby pečení nemusíte nastavovat, pokud si přejete pečení řídit ručně (bez použití časovače): Stiskněte **✓** nebo pro potvrzení a aktivujte funkci. V tomto režimu nelze naprogramovat odložený start.


Vezměte prosím na vědomí: Čas pečení, který jste nastavili během pečení, můžete nastavit stisknutím : stiskněte **+** nebo **-** pro opravu a poté, pro potvrzení, stiskněte **✓**.

ČAS UKONČENÍ (ODLOŽENÝ START)

Pokud jste nastavili čas pečení, můžete u mnoha funkcí odložit spuštění funkce naprogramováním času jejího ukončení. Na displeji se objeví čas ukončení a současně bliká ikona .



Stiskněte **+** nebo **-** pro nastavení času, kdy si přejete přípravu ukončit. Poté potvrďte stiskem **✓** a funkci spustíte. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.

Vezměte prosím na vědomí: Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předehřívání trouby: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu. Po dobu čekání můžete stisknout **+** nebo **-** a upravit čas ukončení programu, popřípadě **◀** pro změnu dalšího nastavení. Stiskem  je za účelem zobrazení informací možné přepínat mezi časem ukončení a délkou trvání.

6th SENSE

Tyto funkce automaticky vybírají nejvhodnější režim přípravy, teplotu a dobu trvání vaření nebo pečení pro všechny dostupné pokrmy.

Pro dosažení optimálních výsledků jednoduše zadejte charakteristiku potravin.

HMOTNOST / VÝŠKA (KULATÝ PLECH)




Pro správné nastavení funkce se řiďte pokyny na displeji. Po výzvě stiskněte **+** nebo **-** a nastavte požadovanou hodnotu. Pro potvrzení následně stiskněte **✓**.


STUPEŇ PEČENÍ / ZAPÉKÁNÍ


U některých funkcí „6th Sense“ je možné nastavit úroveň propečení.




Po vyzvání stiskněte **+** nebo **-** a zvolte si požadovanou úroveň od rare (-1) po well done (+1). Stiskněte **✓** nebo  pro potvrzení a aktivujte funkci. Stejným způsobem je u některých funkcí 6th Sense možné nastavit úroveň zezlátnutí, a to od nízké (-1) po vysokou (+1).

3. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

Pokud výchozí hodnoty odpovídají požadovaným, popřípadě jakmile provedete požadovaná nastavení, stiskněte  a kdykoli funkci aktivujte.

V průběhu doby odložení stiskněte , čímž tuto fázi přeskóčíte, a funkci spustíte okamžitě.

Vezměte prosím na vědomí: Po provedení výběru funkce se na displeji zobrazí doporučení nejvhodnější úrovně každé funkce. Zastavit spuštěnou funkci můžete stisknutím .

Je-li trouba horká a funkce vyžaduje zvláštní maximální teplotu, na displeji se zobrazí zpráva. Stiskněte **◀** pro návrat na předchozí obrazovku a zvolte jinou funkci, popřípadě vyčkejte až do úplného vychladnutí.

4. PŘEDOHŘEV

Některé funkce mají fázi předehřátí trouby: Po spuštění funkce se na displeji zobrazí, že fáze předehřátí byla aktivována.



Po ukončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty a zobrazovat pokyn „VLOŽTE JÍDLO“. V tomto okamžiku otevřete dveře, vložte pokrm do trouby, zavřete dveře a začnete pečení.

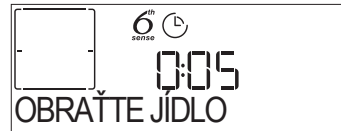
Vezměte prosím na vědomí: Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek. Otevřením dveří během fáze předehřátí se tato fáze zastaví.

Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje. Pomocí **+** nebo **-** můžete vždy požadovanou teplotu změnit.

5. PŘERUŠENÍ PŘÍPRAVY / OTOČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

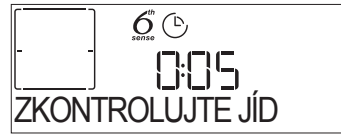
Otevřením dvířek dojde k dočasnému pozastavení přípravy deaktivací vyhřívacích prvků.

Pokud si přejete proces přípravy obnovit, zavřete dvířka. Některé funkce 6th Sense mohou požadovat otočení jídla během pečení.




Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce. Otevřete dvířka, provedte krok požadovaný displejem, dvířka uzavřete a pokračujte v pečení.

Stejným způsobem vás 10 % doby před koncem pečení trouba vyzve, abyste jídlo zkontrolovali.

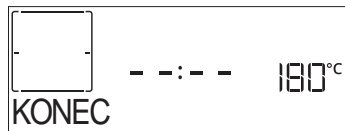


Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce. Zkontrolujte jídlo, zavřete dvířka a pokračujte v pečení.

Vezměte prosím na vědomí: Pro přeskočení těchto kroků stiskněte . Pokud nebude proveden žádný zásah, trouba bude po uplynutí určité doby pokračovat v pečení.

6. KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.



Stisknutím budete pokračovat ve vaření s ručním režimem (bez časovače). Stisknutím prodloužíte dobu vaření o nastavenou dobu. V obou případech budou nastavené parametry pro přípravu zachovány.

ZAPÉKÁNÍ

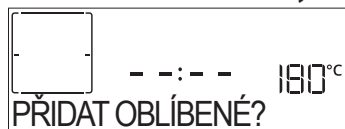
Některé funkce trouby umožňují zlátnutí povrchu pokrmu aktivací grilu těsně po dokončení pečení.



Když se na displeji zobrazí příslušná zpráva, v případě potřeby stiskněte pro spuštění pětiminutového cyklu zhnědnutí. Zastavit funkci a vypnout troubu můžete kdykoliv stisknutím .

. OBLÍBENÉ

Po ukončení přípravy vás displej vyzve k uložení funkce na váš seznam oblíbených funkcí pod číslem 1 až 10.



Přejete-li si uložit funkci jako oblíbenou a uchovat aktuální nastavení pro použití v budoucnu, stiskněte . V opačném případě tento požadavek ignorujte stisknutím .

Poté, co stisknete , stiskněte nebo a vyberte číslo pozice. Následně pro potvrzení stiskněte .

Vezměte prosím na vědomí: Je-li paměť plná, nebo pokud je zvolené číslo již obsazeno, trouba se vás dotáže na potvrzení přepsání předchozí funkce.

Pro vyvolání funkcí, které jste uložili naposledy, stiskněte : Na displeji se zobrazí seznam vašich oblíbených funkcí.



Pro výběr funkce stiskněte nebo , potvrďte stiskem a poté, pro spuštění, stiskněte .

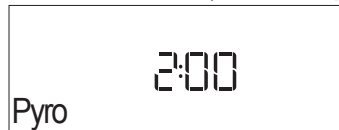
. AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ

Během cyklu pyrolytického čištění se trouby nedotýkejte. Během pyrolytického čištění a po skončení cyklu udržujte děti a zvířata v bezpečné vzdálenosti od trouby (dokud není dokončen cyklus větrání).

Před aktivací této funkce vyjměte z trouby veškeré příslušenství, včetně bočních vodicích mřížek. V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu vypnuté hořáky či elektrické ploténky. Pro dosažení dokonalých výsledků čištění odstraňte vlhkou

houbičkou před zapnutím funkce pyrolytického čištění nejprve největší usazeniny. Pokud je trouba silně znečištěna nebo se z ní při pečení uvolňují nepříjemné pachy, doporučujeme použít výhradně standardní funkci Pyrolytické čištění.

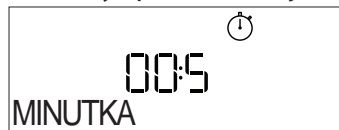
Stiskněte , aby se na displeji zobrazila položka „Čištění“.



Stiskněte nebo pro výběr požadovaného cyklu a následně, pro potvrzení, stiskněte . Jakmile jste vybrali cyklus, můžete stisknout nebo a nastavit čas ukončení (odložení startu). Poté potvrďte stiskem . Podle pokynů vyčistěte dvířka a vyjměte veškeré příslušenství. Po dokončení dvířka uzavřete a stiskněte . Trouba spustí samočisticí cyklus a dvířka se automaticky uzamknou. Na displeji se objeví výstražné upozornění současně s odpočítáváním, které upřesňuje stav průběhu cyklu. Jakmile je cyklus dokončen, dvířka zůstanou zamknutá, dokud se teplota uvnitř trouby nevrátí na přijatelnou bezpečnou úroveň.

. MINUTKA

Když je trouba vypnutá, displej je možné používat jako samostatný časový spínač. Pokud chcete funkci aktivovat, ujistěte se, že trouba je vypnutá, a poté stiskněte nebo : Na displeji začne blikat ikona . K nastavení požadované doby stiskněte nebo a časový spínač aktivujte stiskem .



Po ukončení odpočítávání času nastaveného na minutce zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění.

Upozornění: Minutka neaktivuje žádný z cyklů vaření / pečení. Stiskněte nebo pro změnu času nastaveného na časovém spínači.

Poté, co byla minutka aktivována, můžete vybrat a spustit funkci.

Pro zapnutí trouby stiskněte a následně vyberte požadovanou funkci.

Po spuštění funkce časový spínač pokračuje nezávisle v odpočtu a do samotné funkce nezasahuje.

Vezměte prosím na vědomí: Během této fáze není možné vidět minutku (bude zobrazena pouze ikona , která bude pokračovat v odpočítávání na pozadí. Pro opětovné zobrazení minutky stiskněte , čímž zastavíte právě probíhající funkci.

ZÁMEK KLÁVES

Pro uzamknutí tlačítek stiskněte a alespoň na pět sekund podržte . Stejným postupem klávesnici odemknete.



Upozornění: Tuto funkci lze zapnout také během pečení. Z bezpečnostních důvodů lze troubu kdykoliv vypnout stisknutím .

POUŽITÍ SONDY DO MASA (JE-LI K DISPOZICI)

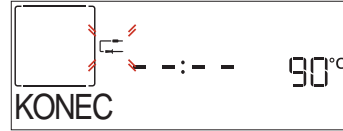
Použití teplotní sondy do masa vám umožňuje měřit teplotu uvnitř pokrmu během přípravy, abyste dosáhli optimální hodnoty. Teplota v troubě se liší v závislosti na zvolené funkci, ale pečení je naprogramováno tak, aby skončilo v okamžiku, kdy je dosaženo zadané teploty. Jakmile sondu zavedete, aktivuje se slyšitelný zvukový signál a na displeji se objeví hlášení „Sonda zavedena“ (Probe Plugged).



Z kompatibilních funkcí vyberte tu, kterou si přejete

(Tradiční, Horký vzduch, Konvenční pečení, Turbogril, Eco horký vzduch, Maxi Cooking, funkce šestého smyslu – 6th Sense): Displeji vás vyzve k zadání cílové teploty sondy: Pro její nastavení stiskněte + nebo –, následně a nastavte následující parametry pečení. Vzhledem k tomu, že pečení je naprogramováno tak, aby bylo ukončeno po dosažení požadované teploty, není již možné nastavit délku pečení ani konkrétní čas ukončení. Světlo zůstane svítit do té doby, než sondu vyjmete.

Jestliže sondu během pečení vyjmete, proces bude pokračovat v tradičním režimu (nenačasovaném). Rozezní se zvukový signál a displej bude indikovat dosažení požadované teploty sondy.



Upozornění: Pro následnou změnu nastavení stiskněte + nebo – pro teplotu sondy, popřípadě pro další nastavení stiskněte . Prostřednictvím slyšitelného zvukového signálu a zprávy budete informováni, pokud by použití sondy nebylo s provedenou akcí kompatibilní. V takovém případě sondu vyjměte.

6th
sense

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

KATEGORIE POTRAVIN		MNOŽSTVÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
LASAGNE	-	0,5-3 kg	-	2
MASO	Hovězí pečeně	Pečené	0,6-2 kg **	3
		Hamburgery	1,5-3 cm	3 / 5
		Pomalé pečení	0,6-2 kg **	3
	Vepřové pečené	Pečené	0,6-2,5 kg **	3
		Kližka *	0,5-2,0 kg **	3
		Párky a klobásy	1,5-4 cm	2 / 3
	Telecí pečeně *		0,6-2,5 kg **	3
	Jehněčí pečeně	Pečené	0,6-2,5 kg **	2
		Stehno	0,5-2,0 kg **	2
	Kuřecí pečeně	Celá	0,6-3 kg **	2
		Nadívané celé *	0,6-3 kg **	2
		Řízek a prso	1-5 cm	2 / 3
	Celá krůta-pečená	Celá *	0,6-3 kg **	2
Nadívané celé *		0,6-3 kg **	2	
Kebaby		1 mřížka	1 / 2	

KATEGORIE POTRAVIN		MNOŽSTVÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ	
Ryba	Filety	0,5-3 cm	-	3 2	
	Zmražené filety	0,5-3 cm	-	3 2	
ZELENINA	Pečená zelenina	Brambory	0,5-1,5 kg	-	3
		Plněná zelenina	0,1-0,5 kg (kus)	-	3
		Pečená zelenina	0,5-1,5 kg	-	3
	Gratinovaná zelenina	Brambory	1 plech	-	3
		Rajčata	1 plech	-	3
		Papriky	1 plech	-	3
		Brokolice	1 plech	-	3
		Květák	1 plech	-	3
		Jiné	1 plech	-	3
	KOLÁČE A CUKROVÍ	Kynuté koláče ve formě	Piškotový koláč	0,5-1,2 kg	-
Sušenky			0,2-0,6 kg	-	3
Cukroví & plněné koláče		Odpalované těsto	1 plech	-	3
		Koláč	0,4-1,6 kg	-	3
		Závin	0,4-1,6 kg	-	3
		Plněný ovocný koláč	0,5-2 kg	-	2
SLANÉ KOLÁČE	-	0,8-1,2 kg	-	2	
CHLĚB	Žemle	60-150 g každý	-	3	
	Sendvič ve formě	400-600 g každý	-	2	
	Velký chléb	0,7-2,0 kg	-	2	
	Bagety	200-300 g každý	-	3	
PIZZA	Tenké	kulatý plech	-	2	
	Silné	kulatý plech	-	2	
	Mražené	1-4 vrstvy	-	-	2
					4 1
					5 3 1
					5 4 2 1

* Jen u některých modelů. Funkci lze použít pouze v kombinaci se sondou do masa.

** Doporučené množství.

PŘÍSLUŠENSTVÍ						
	Rošt	Pečící plech nebo dortová forma na roštu	Odkapávací plech / pečící plech nebo plech do trouby pro pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody	Sonda do masa (je-li součástí)

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče / koláče z piškotového těsta		Ano	170	30-50	
		Ano	160	30-50	
		Ano	160	30-50	
Plněné moučníky (cheesecake, závin, ovocný koláč)		Ano	160 - 200	30-85	
		Ano	160 - 200	35-90	
Sušenky / linecké pečivo		Ano	150	20-40	
		Ano	140	30-50	
		Ano	140	30-50	
		Ano	135	40-60	
Koláčky / muffiny		Ano	170	20-40	
		Ano	150	30-50	
		Ano	150	30-50	
		Ano	150	40-60	
Odpalované pečivo		Ano	180-200	30-40	
		Ano	180-190	35-45	
		Ano	180-190	35-45 *	
Pusinky		Ano	90	110-150	
		Ano	90	130-150	
		Ano	90	140-160 *	
Pizza / chléb / chléb „focaccia“		Ano	190-250	15-50	
		Ano	190-230	20-50	
Pizza (tenká, silná, focaccia)		Ano	220-240	25-50 *	
Mražená pizza		Ano	250	10-15	
		Ano	250	10-20	
		Ano	220-240	15-30	
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	180-190	45-55	
		Ano	180-190	45-60	
		Ano	180-190	45-70 *	
Pečivo z listového těsta		Ano	190-200	20-30	
		Ano	180-190	20-40	
		Ano	180-190	20-40 *	
Lasagne / nákypy / zapékané těstoviny / cannelloni		Ano	190-200	45-65	
Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové 1 kg		Ano	190-200	80-110	

FUNKCE



Tradiční



Horký vzduch

Konvenční
pečení

Grill



Turbogrill



Maxi Cooking



Cook 4

Eko s horkým
vzduchem

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		—	170	110-150	
Kuře / králík / kachna 1 kg		Ano	200-230	50-100	
Husa / krocán 3 kg		Ano	190-200	80-130	
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	180-200	40-60	
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180-200	50-60	
Topinky		—	3 (vysoké)	3-6	
Rybí filety / řízky		—	2 (střední)	20-30 **	
Klobásy / kebaby / žebírka / hamburgery		—	2-3 (střední-vysoká)	15-30 **	
Pečené kuře 1-1,3 kg		—	2 (střední)	55-70 ***	
Jehněčí kýta / kýty		—	2 (střední)	60-90 ***	
Pečené brambory		—	2 (střední)	35-55 ***	
Zapékaná zelenina		—	3 (vysoké)	10-25	
Sušenky	 Sušenky	Ano	135	50-70	
Linecké koláče	 Linecké koláče	Ano	170	50-70	
Pizza (kulatá)	 Pizza	Ano	210	40-60	
Kompletní jídlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	190	40-120 *	
Kompletní jídlo: Ovocný dort (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / porce masa (úroveň 1)	 Nabídka	Ano	190	40-120 *	
Lasagne a maso		Ano	200	50-100 *	
Maso a brambory		Ano	200	45-100 *	
Ryby a zelenina		Ano	180	30-50 *	
Nadívané maso		—	200	80-120 *	
Naporcované maso (králíčí, kuřecí, jehněčí)		—	200	50-100 *	

* Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.

** Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

*** Po uplynutí dvou třetin doby pečení jídlo obraťte (je-li to třeba).

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulka udává nejlepší funkci, příslušenství a úroveň, kterou je třeba použít pro přípravu různých druhů jídel. Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřátí (které je u některých receptů nutné). Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty zvýšte. Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt



Pečicí plech
nebo dortová forma
na roštu



Odkapávací plech /
pečicí plech nebo
plech do trouby pro
pečení na roštu



Odkapávací plech /
plech na pečení



Odkapávací plech
s 500 ml vody



Sonda do masa
(je-li součástí)

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před prováděním jakékoliv údržby a čištění se ujistěte, že trouba stihla vychladnout.
Nepoužívejte parní čističe.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní / žíravé prostředky, protože by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

Používejte bezpečnostní rukavice.
Před prováděním jakékoliv údržby musí být trouba odpojena od elektrické sítě.

VNĚJŠÍ POVRCHY

- Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.
- Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

VNITŘNÍ POVRCHY

- Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, ideálně v době, když je ještě stále teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.

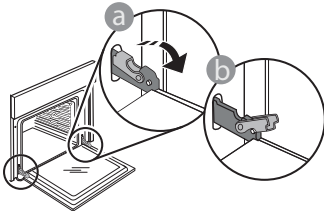
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

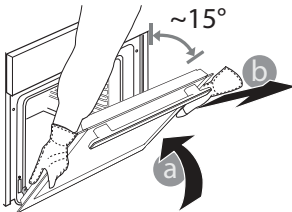
Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraní vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

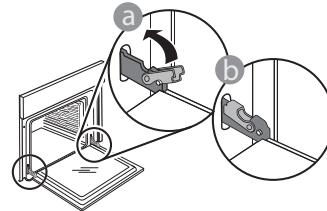
- Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



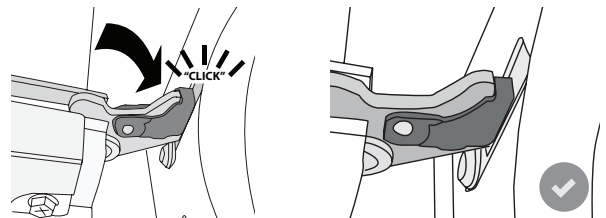
- Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.



- Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.
- Dvířka posuňte směrem dolů a poté je naplno otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.



Správnou polohu západek zkontrolujete tak, že na ně lehce zatlačíte.



- Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte: Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.


Vezměte prosím na vědomí: Používejte pouze halogenové žárovky T300 °C, 20–40 W / 230 V typu G9. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244 / 2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.

– Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holýma rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.


ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo písmenem.	Trouba je rozbitá.	Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá. Pokuste se obnovit „TOVÁRNÍ NASTAV.“ dostupné z nabídky „NASTAVENÍ“. Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“.
Trouba se nezahřívá.	Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje. Každých 60 sekund se na displeji zobrazí nápis „DEMO“.	V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „DEMO“ a zvolte „Off“.
Světlo se zhasne.	Úsporný režim „EKO“ je „Zap“.	V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „EKO“ a zvolte „Vyp“.
Dveře nelze otevřít.	Probíhá čisticí cyklus.	Vyčkejte, dokud funkce neskončí a trouba nevychladne.
Dojde k výpadku elektrické energie v domě.	Chybné nastavení napájení.	Zkontrolujte, zda je zatížitelnost domácí sítě alespoň 3 kW. Pokud není, snižte výkon na 13 amperů. V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „VÝKON“ a zvolte „NÍZKÝ“.

INFORMAČNÍ LIST VÝROBKU

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Informační list výrobku s energetickými údaji tohoto spotřebiče je možné stáhnout z našich webových stránek docs.whirlpool.eu

JAK ZÍSKAT NÁVOD K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ

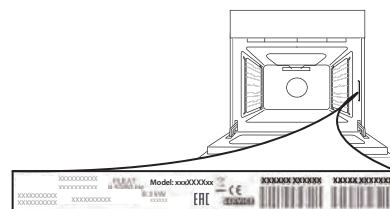
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Návod k použití a údržbě si stáhněte z našich webových stránek docs.whirlpool.eu (můžete použít tento QR kód) a zadejte přitom obchodní kód produktu.



> Případně kontaktujte naše centrum poprodejových služeb pro zákazníky.

KONTAKTOVÁNÍ CENTRA POPRODEJNÍCH SLUŽEB PRO ZÁKAZNÍKY

Podrobné kontaktní údaje můžete najít v záruční příručce. Při kontaktování našeho centra poprodejních služeb pro zákazníky prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



400011261834

Vytlačeno v Itálii

VODIČ ZA SVAKODNEVNU UPOTREBU



ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA WHIRLPOOL

Kako biste dobili potpuniju pomoć i podršku, svoj proizvod registrirajte na www.whirlpool.eu/register

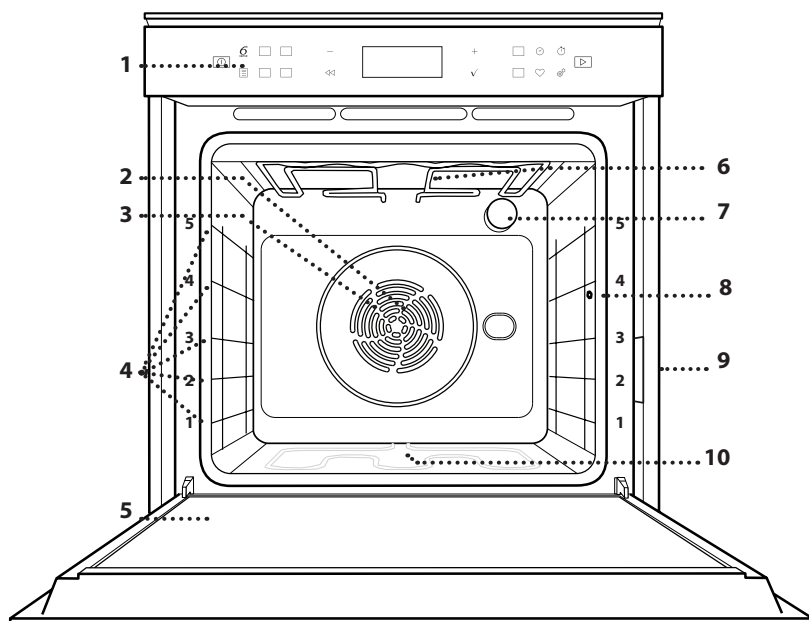


Sigurnosne upute i Vodič za upotrebu i održavanje možete preuzeti tako da posjetite naše web-mjesto docs.whirlpool.eu i slijedite upute na poledini ove knjižice.



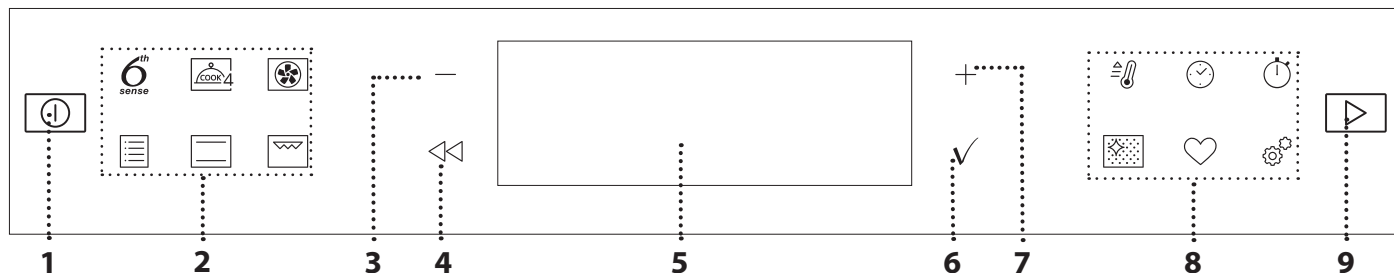
Prije upotrebe uređaja pažljivo pročitajte vodič za zdravlje i sigurnost.

OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator
3. Kružni grijač (nije vidljiv)
4. Vodilice rešetke (razina je označena na prednjem dijelu pećnice)
5. Vrata
6. Gornji grijač / grill
7. Žarulja
8. Točka umetanja sonde za meso
9. Identifikacijska pločica (ne skidati)
10. Donji grijač (ne vidi se)

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE



1. ON / OFF

Za uključivanje i isključivanje pećnice ili zaustavljanje uključene funkcije.

2. IZRAVAN PRISTUP FUNKCIJAMA

Za brz pristup funkcijama i izborniku.

3. GUMB ZA KRETANJE MINUS

Za pregledavanje izbornika i smanjenje postavki ili vrijednosti funkcije.

4. NATRAG

Za povratak na prethodni zaslon. Tijekom kuhanja omogućava promjenu postavki.

5. ZASLON

6. POTVRDA

Za potvrdu odabrane funkcije ili postavljene vrijednosti.

7. GUMB ZA KRETANJE PLUS

Za pregledavanje izbornika i povećanje postavki ili vrijednosti funkcije.

8. IZRAVAN PRISTUP IZBORNIKU / FUNKCIJAMA

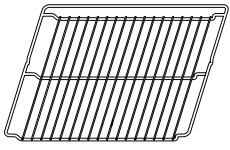
Za brz pristup funkcijama, trajanju, postavkama i omiljenim programima.

9. START

Za pokretanje funkcije pomoću određenih ili osnovnih postavki.

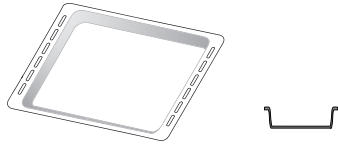
DODATNI PRIBOR

REŠETKA



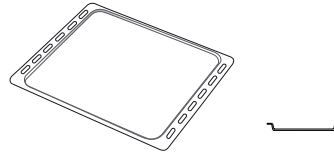
Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

PLITICA ZA PRIKUPLJANJE SOKOVA



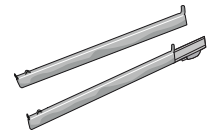
Upotrebljava se kao posuda za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

PLITICA ZA PEČENJE



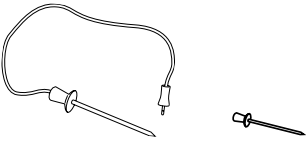
Upotrebljava se za pečenje kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.

KLIZNE VODILICE*



Za lakše umetanje ili vađenje dodatne opreme.

SONDA ZA MESO*



Za mjerenje temperature unutar hrane tijekom pečenja.

* Dostupno samo na određenim modelima

Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu.

Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.

UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

Rešetku vodoravno umetnite tako da je kliznete kroz vodilice rešetke pazeći da je strana s podignutim rubom okrenuta prema gore.

Ostala dodatna oprema kao što je posuda za prikupljanje sokova i lima za pečenje, postavlja se vodoravno, na isti način kao i rešetka.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

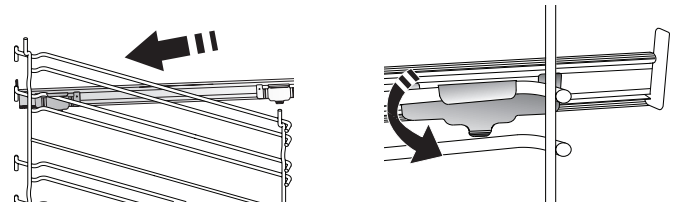
- Klizne rešetke uklonite tako da podignete vodilice i zatim lagano izvucite donji dio iz sjedišta: vodilice rešetke sada se mogu ukloniti.
- Vodilice rešetke postavite tako da ih najprije postavite u njihovo gornje sjedište. Držeći ih, klizno ih pomaknite u odjeljak za kuhanje, a zatim spustite u položaj donjeg sjedišta.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)

Uklonite vodilice rešetke iz pećnice i uklonite zaštitnu plastiku s kliznih vodilica.

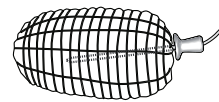
Pričvrstite gornju kopču vodilice na vodilicu rešetke i do kraja je klizno pomaknite. Donju kopču spustite u položaj.

Vodilicu učvrstite tako da čvrsto pritisnete donji dio kopče na vodilicu rešetke. Provjerite mogu li se vodilice slobodno pomicati. Ove korake ponovite na drugoj vodilici rešetke na istoj razini.

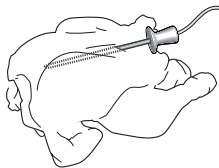


Napominjemo: Klizne vodilice mogu se postaviti na bilo kojoj razini.

UPOTREBA SONDE ZA MESO (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)



Sondu temperature umetnite duboko u meso izbjegavajući kosti i masna područja. Na piletini sondu umetnite po duljini u središte prsa izbjegavajući šuplja područja.



Jelo stavite u pećnicu i utikač priključite tako da ga umetnete u utičnicu s desne strane odjeljka za kuhanje pećnice.

FUNKCIJE

6th
sense

6th SENSE

Ona omogućuje potpuno automatsko kuhanje svih vrsta namirnica (lasagne, meso, riba, povrće, kolači i torte, slani kolači, kruh, pizza).

Za najbolji način upotrebe funkcije pratite upute u odgovarajućoj tablici kuhanja.



COOK 4

Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na četiri razine. Ova se funkcija može upotrebljavati za pečenje kolačića, torti, okruglih pizza (i smrznutih) i za pripremu cijelih obroka. Pratite tablicu pečenja da biste dobili najbolje rezultate.



KRUŽENJE ZRAKA

Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko polica (maksimalno tri). Ova funkcija može se upotrebljavati za kuhanje različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu.



TRADICIONALNO

• KONV. PEČENJE

Za pečenje mesa i kolača s punjenjem na samo jednoj polici.

• TURBO GRILL

Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.

• PEČENJE ZAMRZ.

Funkcija automatski odabire idealnu temperaturu pečenja i način za 5 različitih vrsta gotovih smrznutih jela. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.

• POSEBNE FUNKCIJE

» MAXI COOKING

Funkcija automatski odabire najbolji način kuhanja i temperaturu za pripremu velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučuje se okretati meso tijekom pečenja, da bi s obje strane jednako potamnilo. Najbolje ćete rezultate postići povremenim polijevanjem mesa kako biste spriječili da se osuši.

» DIZANJE TIJESTA

Za optimalno dizanje slatkih i slanijih tijesta. Za održavanje kvalitete dizanja tijesta ne uključujte funkciju ako je pećnica vruća nakon ciklusa kuhanja.

» ODMRZAVANJE

Za brže odmrzavanje hrane. Stavite hranu na srednju rešetku. Ostavite hranu u njezinom pakiranju kako biste spriječili da se isušuje izvana.

» ODRŽ. TOPLINE

Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom.

» EKO KRUŽENJE ZRAKA

Za pečenje punjenih komada mesa i fileta mesa na jednoj rešetki. Pretjerano isušivanje namirnica spriječeno je blagim, intervalnim kruženjem zraka. Kada se upotrebljava funkcija EKO, svjetlo ostaje isključeno tijekom kuhanja. Kako biste upotrebljavali ciklus EKO, a tako i optimizirali potrošnju energije, vrata ne smijete otvarati sve dok jelo nije gotovo.



KONVENCIONALNO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.



GRILL

Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: Pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.



BRZO ZAGRIJAV.

Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice.



PROGRAMATORI VREMENA

Za uređivanje funkcije vrijednosti vremena.



MJERAČ VREMENA

Za praćenje vremena bez uključivanja funkcije.



AUTOMATSKO ČIŠĆENJE PEĆNICE – PIROLITIČKO

Uklanja prskanja od kuhanja pomoću ciklusa vrlo visoke temperature (preko 400 °C). Dostupna su dva ciklusa samočišćenja: puni ciklus (Pyro) i kraći ciklus (Pyro Eco). Preporučujemo redovitu primjenu bržeg ciklusa, a cijeli ciklus primjenjujte samo kada je pećnica jako prljava.



OMILJENI

Za pronalaženja popisa 10 omiljenih funkcija.



POSTAVKE

Za podešavanje postavki pećnice.

Kada je uključen način rada »EKO«, svjetlina zaslona smanjit će se nakon nekoliko sekundi kako bi se uštedjela energija i svjetlo će se isključiti nakon 1 minute. On se ponovno automatski uključuje kada god se pritisne neki od gumba. Kada je uključen način rada »DEMO«, sve su komande aktivne i izbornici su dostupni, no pećnica se ne zagrijava. Taj način rada isključite tako da pristupite funkciji »DEMO« na izborniku »POSTAVKE« i odaberete isključivanje »Off«.

Odabirom »TVOR. POSTAVLJ.« proizvod se isključuje i vraća se na prvo uključivanje. Sve će se postavke izbrisati.

PRVA UPOTREBA


1. ODABERITE JEZIK

Morat ćete postaviti jezik i vrijeme kada prvi put uključujete uređaj: Na zaslonu će se prikazati »English«.



Pritisnite + ili – za pregled popisa dostupnih jezika i odaberite željeni jezik.

Pritisnite ✓ za potvrdu odabira.

Napominjemo: Jezik se zatim može promijeniti tako da odaberete »JEZIK« u izborniku »POSTAVKE« koji je dostupan pritiskom na .

2. POSTAVLJANJE POTROŠNJE ENERGIJE

Pećnica je programirana za potrošnju razine električne energije kompatibilne s mrežom u domaćinstvu snage veće od 3 kW (16): Ako je snaga u vašem domaćinstvu manja, morat ćete smanjiti tu vrijednost (13).



Pritisnite + ili – da biste odabrali 16 »High« ili 13 »Low« i pritisnite ✓ za potvrdu.


3. POSTAVITE VRIJEME

Nakon odabira snage trebat ćete postaviti trenutnačno vrijeme: Na zaslonu će treptati dvije znamenke za sate.



Pritisnite + ili – za postavljanje trenutnog sata i pritisnite ✓ : Na zaslonu će treptati dvije znamenke za minute.

Pritisnite + ili – za postavljanje minuta i zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

Napominjemo: Vrijeme ćete možda trebati ponovno namjestiti nakon duljih nestanaka struje. Odaberite »SAT« u izborniku »POSTAVKE« koji je dostupan pritiskom na .


4. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno. Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi. Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite pribor koji se nalazi u pećnici. Pećnicu zagrijavajte na 200 °C otprilike sat vremena, po mogućnosti koristeći funkciju kruženja zraka (npr. »Termo ventilacija« ili »Konvekcijsko pečenje«).

Napominjemo: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

Pritisnite  za uključivanje pećnice: na zaslonu će se prikazati posljednja uključena funkcija ili glavni izbornik.

Funkcije se mogu odabrati pritiskom na ikonu jedne od glavnih funkcija ili kretanjem kroz izbornik:

Za odabir stavke iz izbornika (na zaslonu se prikazuje prva dostupna stavka), pritisnite + ili – za odabir željene stavke, zatim pritisnite ✓ za potvrdu.



2. POSTAVLJANJE FUNKCIJE

Nakon odabira željene funkcije možete promijeniti njezine postavke. Na zaslonu će se prikazati postavke koje možete redom mijenjati. Pritiskom na « možete ponovno promijeniti prethodnu postavku.

TEMPERATURA / GRILL RAZINA



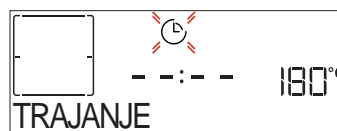
Kada vrijednost treperi na zaslonu pritisnite + ili – kako biste je promijenili i zatim pritisnite ✓ za potvrdu te nastavite s ostalim postavkama (ako je moguće).



Na isti se način može postaviti razina roštilja:


Postoje tri određene razine snage za roštiljanje: 3 (visoka), 2 (srednja), 1 (niska).

Napominjemo: Kada je funkcija uključena, temperatura / razina grilla može se promijeniti pomoću + ili – .


TRAJANJE



Kada ikona  treperi na zaslonu, pritisnite + ili – kako biste postavili potrebno vrijeme kuhanja i zatim pritisnite ✓ za potvrdu. Ne morate postavljati vrijeme kuhanja ako želite ručno upravljati kuhanjem (bez vremenskog ograničenja): Pritisnite ✓ ili  za potvrdu i pokrenite funkciju. Ako se odabere ovaj način rada tada se ne može programirati odgoda pokretanja.


Napominjemo: Vrijeme kuhanja koje je postavljeno možete prilagoditi za vrijeme kuhanja pritiskom na  : pritisnite + ili – za ispravak i zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

VRIJEME ZAVRŠET (ODGODA POKRETANJA)

U brojnim funkcijama nakon postavljanja vremena kuhanja možete odgoditi pokretanje funkcije tako da programirate vrijeme završetka. Na zaslonu se prikazuje vrijeme završetka dok trepće ikona .



Pritisnite + ili - kako biste postavili kada želite da kuhanje završi, zatim pritisnite ✓ za potvrdu i uključivanje funkcije. Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: funkcija se automatski uključuje nakon isteka izračunatog vremena kako bi kuhanje završilo u vrijeme koje ste postavili.

Napominjemo: Programiranje odgode pokretanja kuhanja onemogućuje fazu zagrijavanja pećnice: Pećnica će postupno doseći potrebnu temperaturu, što znači da će vrijeme kuhanja biti malo dulje od onog navedenog u tablici kuhanja. Tijekom vremena čekanja možete pritisnuti + ili - kako biste ispravili programirano vrijeme završetka ili pritisnite << kako biste promijenili ostale postavke. Pritiskom na , a kako bi se prikazale informacije, moguće je prebacivati između vremena završetka i trajanja.

6th SENSE

Te funkcije automatski odabiru najbolji način kuhanja, snagu, temperaturu i trajanje kuhanja, pečenja ili roštiljanja za sva dostupna jela.

Kada je to potrebno samo navedite karakteristike namirnica kako biste dobili optimalne rezultate.

TEŽINA / VISINA (SLOJEVI U OKRUGLOJ PLITICI)




Funkcija se ispravno postavlja tako da se prate informacije na zaslonu. Kada se to zatraži, pritisnite + ili - za postavljanje tražene vrijednosti i zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

STUPANJ PRIPREME / ZAPEČENA KORICA


U nekim funkcijama 6th Sense može se prilagoditi stupanj pripreme.




Kada je gotovo, pritisnite + ili - da biste odabrali željenu razinu u rasponu od slabije pečeno (-1) do dobro pečeno (+1). Pritisnite ✓ ili  za potvrdu i pokrenite funkciju.


Na isti način, kada je to dopušteno, u nekim funkcijama 6th Sense može se namjestiti jačina kojom će se jelo zapeći između male (-1) i velike (+1).

3. POKRETANJE FUNKCIJE

U bilo koje vrijeme, ako su zadane vrijednosti one željene ili kada se primijene sve postavke koje želite, pritisnite  za uključivanje funkcije.

Tijekom faze odgode pritisnite  da biste preskočili tu fazu i odmah pokrenuli funkciju.

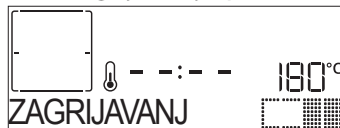
Napominjemo: kada se funkcija odabere na zaslonu će se prikazati najprikladnija razina za svaku funkciju.

U bilo kojem trenutku uključenu funkciju možete isključiti pritiskom na .

Ako je pećnica vruća i funkcija zahtijeva određenu maksimalnu temperaturu, na zaslonu će se prikazati poruka. Pritisnite << za povratak na prethodni zaslon i odabir druge funkcije ili pričekajte do potpunog hlađenja.

4. ZAGRIJAVANJA

Neke funkcije imaju fazu zagrijavanja pećnice: Nakon pokretanja funkcije na zaslonu se prikazuje da uključena faza zagrijavanja pećnice.



Po završetku te faze oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu tražeći da se »DODAJ NAMIRNICE«. Tada otvorite vrata, stavite namirnice u pećnicu, zatvorite vrata i započnite kuhanje.

Napominjemo: Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja. Otvaranje vrata tijekom faze zagrijavanja privremeno će pauzirati fazu.

Vrijeme kuhanja ne uključuje fazu zagrijavanja. Temperaturu koju želite doseći u pećnici uvijek možete promijeniti pomoću gumba + ili -.

5. PAUZIRANJE KUHANJA / OKRENI ILI PROVJERI NAMIRNICE

Otvaranjem vrata kuhanje će se privremeno prekinuti isključujući grijače.

Za nastavak kuhanja zatvorite vrata.

Neke funkcije 6th Sense iziskuju okretanje namirnica tijekom kuhanja.




Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnje koje treba obaviti. Otvorite vrata, obavite radnju zatraženu na zaslonu i zatvorite vrata, zatim nastavite pečenje.

na isti način, kada do kraja pečenja ostane oko 10 % vremena, pećnica traži da provjerite namirnice.

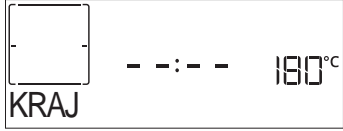


Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnje koje treba obaviti. Provjerite namirnice, zatvorite vrata i nastavite pečenje.

Napominjemo: pritisnite  kako biste preskočili te radnje. U protivnom, ako se ništa ne napravi, pećnica će nakon određenog vremena nastaviti pečenje.

6. KRAJ KUHANJA

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.



Pritisnite za nastavak pečenja u ručnom načinu rada (bez vremenskog ograničenja) ili pritisnite da biste produljili vrijeme pečenja postavljajući novo trajanje. U oba slučaja zadržat će se postavke kuhanja.

ZAPEČENA KORICA

Neke funkcije pećnice omogućuju van da zapečete površinu jela uključivanjem grilla kada pečenje završi.



Kada se na zaslonu prikaže pripadajuća poruka, prema potrebi pritisnite za pokretanje petominutnog ciklusa stvaranja korice. Funkciju u bilo kojem trenutku možete zaustaviti tako da pritisnete za isključivanje pećnice.

. OMILJENI

Kada kuhanje završi na zaslonu će se zatražiti da spremite funkciju pod brojem od 1 do 10 na popisu omiljenih funkcija.



Ako funkciju želite spremiti kao omiljenu i spremi trenutne postavke za buduću upotrebu, pritisnite , u protivnom za njihovo zanemarivanje pritisnite .

Nakon što pritisnete , pritisnite ili za odabir položaja broja te zatim pritisnite za potvrdu.

Napominjemo: ako je memorija puna ili je odabrani broj već zauzet, pećnica će od vas zatražiti da potvrdi prepisivanje prethodne funkcije.

Spremljenu funkciju kasnije možete pozvati tako da pritisnete : Na zaslonu će se prikazati popis omiljenih funkcija.



Nakon što pritisnete pritisnite ili za odabir funkcije, potvrdite pritiskom na i zatim uključite pritiskom na .

. AUTOMATSKO ČIŠĆENJE – PIROLITIČKO

Ne dirajte pećnicu tijekom ciklusa Pyro.

Pazite da se djeca i kućni ljubimci ne približavaju pećnici tijekom i nakon rada ciklusa Pyro (sve dok se prostorija potpuno ne prozračí).

Sav dodatni pribor izvadite iz pećnice, uključujući i vodilice polica, prije pokretanja funkcije. Ako je pećnica postavljena ispod ploče za kuhanje, provjerite jesu li svi plamenici ili električne ploče isključeni tijekom ciklusa samočišćenja. Za optimalno čišćenje najtvrdokorniju

nečistoću uklonite vlažnom spužvom prije uporabe funkcije Pyro. Preporučujemo da funkciju Pyro primjenjujete samo ako je uređaj jako prljav ili stvara neugodne mirise prilikom kuhanja.

Pritisnite da bi se na zaslonu prikazalo »Čišćenje«.



Pritisnite ili za odabir željenog ciklusa, zatim pritisnite za potvrdu. Kada se ciklus odabere, prema želji pritisnite ili za postavljanje vremena završetka (pokretanje odgode), zatim pritisnite za potvrdu.

Očistite vrta i uklonite sav pribor kao što je zatraženo, zatim zatvorite vrata i pritisnite kada je gotovo: pećnica će započeti ciklus samočišćenja, a vrata se automatski zaključavaju: na zaslonu se prikazuje poruka upozorenja zajedno s odbrojanjem koje označava stanje ciklusa u tijeku.

Kada ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u pećnici ne spusti na prihvatljivu sigurnu razinu.

. MJERAČ VREMENA

Kada je pećnica isključena zaslon se može upotrebljavati kao mjerač vremena. Za uključivanje ove funkcije povjerite je li pećnica isključena i zatim pritisnite ili : Ikona treperit će na zaslonu.

Pritisnite ili za postavljanje vremena koje trebate i zatim pritisnite za uključivanje mjerača vremena.



Kada mjerač vremena završi s odbrojanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal i prikazat će se na zaslonu.

Napominjemo: Mjerač vremena ne uključuje niti jedan ciklus kuhanja. Pritisnite ili da biste promijenili vrijeme postavljeno na programatoru.

Nakon uključivanja mjerača vremena možete odabrati i uključiti funkciju.

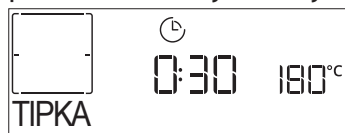
Pritisnite za uključivanje pećnice i odaberite željenu funkciju.


Kada se funkcija pokrene, mjerač će samostalno nastaviti s odbrojanjem, a da ne ometa samu funkciju.

Napominjemo: Tijekom te faze nije moguće prikazati mjerač vremena (prikazuje se samo ikona) koji će u pozadini nastaviti odbrojati. Na zaslon mjerača vremena možete se vratiti tako da pritisnete za zaustavljanje trenutno uključene funkcije.

TIPKA

Tipkovnicu zaključajte tako da pritisnete i držite pritisnutim gumb «<» na najmanje pet sekundi. Isto ponovite za otključavanje tipki.



Napominjemo: Funkcija se može aktivirati i tijekom pripreme jela. Iz sigurnosnih razloga, pećnica se u bilo kojem trenutku može isključiti pritiskom na .

UPOTREBA SONDE ZA MESO (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)

Upotreba sonde omogućuje mjerenje temperature u mesu tijekom pečenja kako ne se osiguralo doseganje optimalne temperature. Temperatura pećnice varira ovisno o odabranoj funkciji, ali je pečenje programirano tako da završava kada se dosegne određena temperatura. Kada umetnete sondu, uključuje se zvučni signal i na zaslonu se prikazuje »SONDA UKLJUČENA«.



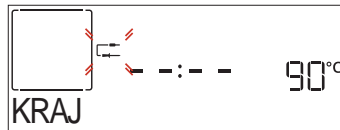
Odaberite željenu funkciju među kompatibilnima

(konvencionalno, termoventilacija, konvekcijsko pečenje, turbogrill, eko termoventilacija, maks. kuhanje, funkcije 6th Sense): Zaslona traži postavljanje ciljane temperature sonde: Pritisnite + ili - za njeno postavljanje i pritisnite ✓ za postavljanje sljedećih parametara pečenja.

Budući da je pečenje programirano tako da završi kada se dosegne tražena temperatura, ne možete postaviti vrijeme pečenja ili određeno vrijeme završetka pečenja. Svjetlo ostaje uključeno sve dok se sonda ne ukloni.

Ako se sonda ukloni tijekom pečenja, ono se nastavlja na tradicionalni način (bez vremenskog ograničenja).





















Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati da je sonda temperature dosegla traženu temperaturu.



Napominjemo: Za naknadnu promjenu postavki pritisnite + ili - za temperaturu sonde ili pritisnite «<» za ostale postavke.

Zvučni signal i poruka javit će vam ako sonda nije kompatibilna s obavljenom radnjom. U tom slučaju uklonite sondu.

**TABLICA KUHANJA**

KATEGORIJE HRANE		KOLIČINA	OKRENITE (VREMENA KUHANJA)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
LAZANJE	-	0,5 - 3 kg	-	2 
MESO	Junetina-pečena	Pečenja	0,6 - 2 kg **	3 
		Hamburgeri	1,5 - 3 cm	3 / 5  
		Pečenka-sporo kuhanje	0,6 - 2 kg **	3 
	Svinjetina-pečen	Pečenja	0,6 - 2,5 kg **	3 
		Goljenica *	0,5 - 2,0 kg **	3 
		Kobasice i hrenovke	1,5 - 4 cm	2 / 3  
	Teletina-pečena *		0,6 - 2,5 kg **	3 
	Janjetina-pečena	Pečenja	0,6 - 2,5 kg **	2 
		But	0,5 - 2,0 kg **	2 
	Piletina-pečena	Cijeli	0,6 - 3 kg **	2 
		Cijelo punjeno *	0,6 - 3 kg **	2 
		Filet i prsa	1 - 5 cm	2 / 3  
	Cijela purica-pečena	Cijeli *	0,6 - 3 kg **	2 
		Cijelo punjeno *	0,6 - 3 kg **	2 
Kebab		1 rešetka	1 / 2  	

KATEGORIJE HRANE		KOLIČINA	OKRENITE (VREMENA KUHANJA)	RAZINA I DODATNI PRIBOR	
RIBA	Fileti	0,5 - 3 cm	-	3 2	
	Fileti-zamrznuti	0,5 - 3 cm	-	3 2	
POVRĆE	Povrće-pečeno	Krumpir	0,5 - 1,5 kg	-	3
		Povrće-punjeno	0,1 - 0,5 kg komad	-	3
		Povrće-pečeno	0,5 - 1,5 kg	-	3
	Povrće-gratinirano	Krumpir	1 polica	-	3
		Rajčice	1 polica	-	3
		Paprike	1 polica	-	3
		Brokula	1 polica	-	3
Cvjetača	1 polica	-	3		
Ostalo	1 polica	-	3		
TORTE I KOLAČI	Dizani kolači u kalupu	Biskvit	0,5 - 1,2 kg	-	2
		Kolačići	0,2 - 0,6 kg	-	3
	Kolači i kremaste torte	Princes krafne	1 polica	-	3
		Pita	0,4 - 1,6 kg	-	3
		Štrudla	0,4 - 1,6 kg	-	3
		Voćna pita	0,5 - 2 kg	-	2
SLANI KOLAČI	-	0,8 - 1,2 kg	-	2	
KRUH	Krušičići	60 - 150 g svaki	-	3	
	Sendvič kruh u kalupu	400 - 600 g svaki	-	2	
	Velika štruca	0,7 - 2,0 kg	-	2	
	Bageti	200 - 300 g svaki	-	3	
PIZZA	Tanka	okrugla - plitica	-	2	
	Debela	okrugla - plitica	-	2	
	Smrznuto			-	2
			1 - 4 sloja	-	4 1 5 3 1 5 4 2 1

* Samo na nekim modelima. Funkcija dostupna isključivo u kombinaciji sa sondom za meso.

** Preporučena količina.

DODATNI PRIBOR



Rešetka



Plitica za pečnicu ili kalup za kolače na rešetki



Plitica za sakupljanje sokova / plitica pečenje ili plitica za pečnicu na rešetki



plitica za sakupljanje viška tekućine / plitica za pečenje



Plitica za prikupljanje sokova s 500 ml vode



Sonda za meso (ako se isporučuje)

TABLICA KUHANJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	POLICA I PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta / Biskviti		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
Nadjevene pite (pita od sita, savijača od jabuka, pita od jabuka)		Da	160 - 200	30 - 85	
		Da	160 - 200	35 - 90	
Kolačići / keksi		Da	150	20 - 40	
		Da	140	30 - 50	
		Da	140	30 - 50	
		Da	135	40 - 60	
Mali kolači / muffini		Da	170	20 - 40	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	40 - 60	
Peciva za princes krafne		Da	180 - 200	30 - 40	
		Da	180 - 190	35 - 45	
		Da	180 - 190	35 - 45 *	
Poljupci		Da	90	110 - 150	
		Da	90	130 - 150	
		Da	90	140 - 160 *	
Kruh / pizza / pogača		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 230	20 - 50	
Pizza (s tankim / debelim tijestom, focaccia)		Da	220 - 240	25 - 50 *	
Smrznuta pizza		Da	250	10 - 15	
		Da	250	10 - 20	
		Da	220 - 240	15 - 30	
Pikantne pite (pita s povrćem, quiche)		Da	180 - 190	45 - 55	
		Da	180 - 190	45 - 60	
		Da	180 - 190	45 - 70 *	
Košarice / hrskavci od lisnatog tijesta		Da	190 - 200	20 - 30	
		Da	180 - 190	20 - 40	
		Da	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagne / voćne pite / zapečena tjestenina / cannelloni		Da	190 - 200	45 - 65	
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	

FUNKCIJE



Konvencionalno



Kruženje zraka

Konvekcijsko
pečenje

Grill



TurboGrill



MaxiCooking



Cook 4

Eko kruženje
zraka

Whirlpool

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	POLICA I PRIBOR
Pečena svinjetina s hrskavom kožicom 2 kg		—	170	110 - 150	
Piletina / zečetina / pačetina 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Puretina / guska 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	
Pečena riba / en papillote (file, cijela)		Da	180 - 200	40 - 60	
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	180 - 200	50 - 60	
Tost		—	3 (visoko)	3 - 6	
File ribe / odresci		—	2 (srednja)	20 - 30 **	
Kobasice / ražnjići / rebarca / pljeskavice		—	2 - 3 (srednja - visoka)	15 - 30 **	
Pečeno pile 1 - 1,3 kg		—	2 (srednja)	55 - 70 ***	
Janjeći but / koljenica		—	2 (srednja)	60 - 90 ***	
Pečeni krumpir		—	2 (srednja)	35 - 55 ***	
Zapečeno povrće		—	3 (visoko)	10 - 25	
Kolačići	 Kolačići	Da	135	50 - 70	
Pite	 Pite	Da	170	50 - 70	
Okrugle pize	 Pizza	Da	210	40 - 60	
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5) / lasagne (razina 3) / meso (razina 1)		Da	190	40 - 120 *	
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5) / pečeno povrće (razina 4) / lasagne (razina 2) / mesni odresci (razina 1)	 Menu	Da	190	40 - 120 *	
Lasagne i meso		Da	200	50 - 100 *	
Meso i krumpiri		Da	200	45 - 100 *	
Riba i povrće		Da	180	30 - 50 *	
Punjena pečenka		—	200	80 - 120 *	
Mesni odresci (meso kunića, piletina, janjetina)		—	200	50 - 100 *	

* Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama.

** Okrenite hranu na polovici pečenja.

*** Okrenite hranu na dvije trećine pečenja (po potrebi).

KAKO ČITATI TABLICU KUHANJA

Tablica prikazuje najbolje funkcije, pribor i razinu koja se upotrebljava za kuhanje različitih vrsta jela. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnice u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme kuhanja samo su informativni i ovisе o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme kuhanja biti nešto dulje.

DODATNI
PRIBOR

Rešetka

Plitica za pećnicu ili kalup za kolače na rešetki

Plitica za sakupljanje sokova / plitica pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki

plitica za sakupljanje viška tekućine / plitica za pečenje

Plitica za prikupljanje sokova s 500 ml vode

Sonda za meso (ako se isporučuje)

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja. Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parim.

Ne upotrebljavajte čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna / korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površinu uređaja.

Nosite zaštitne rukavice. Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.

VANJSKE POVRŠINE

- Očistite površine vlažnom krpom od mikrovlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Dovršite suhom krpom.
- Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikrovlakana.

UNUTARNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite, po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju koja se stvorila kao rezultat pečenja s visokim udjelom vode ostavite pećnicu da se do kraja ohladi, a zatim je obrišite krpom ili spužvom.

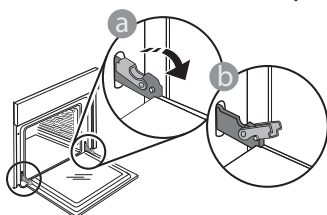
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.
- Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice mogu se izvaditi.

DODATNI PRIBOR

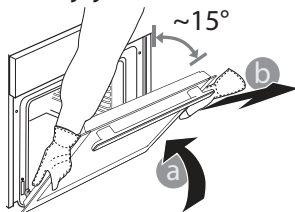
Dodatni pribor namočite sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako je još vruć. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

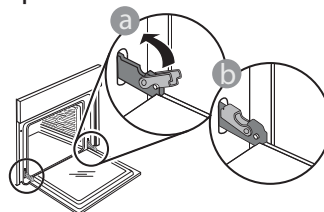
- Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljanje.**



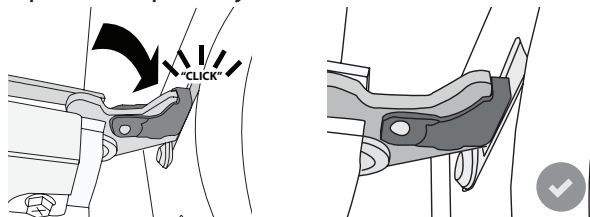
- Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.



- Ponovno postavite vrata** pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.
- Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj: provjerite jeste li ih do kraja spustili.



Lagano pritisnite kako biste provjerili jesu li šarke u ispravnom položaju.



- Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ako ispravno ne rade.

ZAMJENA ŽARULJE

1. Iskopčajte pećnicu iz struje.
2. Odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno zavijte pokrov na svjetlo.
3. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

Napominjemo: Upotrebljavajte samo halogene žarulje od 20 – 40 W / 230 V, tip G9, T300 °C. Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu (Uredba EZ 244 / 2009). Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu.

– Ako upotrebljavate halogene žarulje, žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.


RJEŠAVANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Na zaslonu se prikazuje slovo »F« iza kojeg slijedi broj ili slovo.	Kvar pećnice.	Isključite i ponovno uključite pećnicu da biste provjerili javlja li se kvar i dalje. Pokušajte obaviti »TVOR. POSTAVLJ.« koje se može odabrati u dijeli »POSTAVKE«. Obratite se najbližem postprodajnom servisu za korisnike i navedite broj iza kojeg slijedi slovo »F«.
Pećnica se ne zagrijava.	Kada je uključen način rada »DEMO«, sve su komande aktivne i izbornici su dostupni, no pećnica se ne zagrijava. Poruka DEMO prikazuje se na zaslonu svakih 60 sekundi.	Pristupite načinu rada »DEMO« iz »POSTAVKE« i odaberite »Off« (Isklj).
Svjetlo se isključuj.	Uključen je ekonomični način rada.	Pristupite načinu rada »EKO« iz »POSTAVKE« i odaberite »Off« (Isklj).
Vrata se ne otvaraju.	Ciklus čišćenja u tijeku.	Pričekajte da funkcija završi i da se pećnica ohladi.
Isključuje se napajanje u kući.	Pogrešna postavka snage.	Provjerite je li nazivna snaga kućne mreže barem viša od 3 kW. Ako nije, snagu smanjite na 13 ampera. Pristupite »SNAGA« iz »POSTAVKE« i odaberite »Nisko«.

OBRAZAC PROIZVODA

 [www](http://www.whirlpool.eu) Obrazac proizvoda s podacima o potrošnji energije može se preuzeti na web-mjestu tvrtke Whirlpool docs.whirlpool.eu

NAČIN DOBIVANJA VODIČA ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE

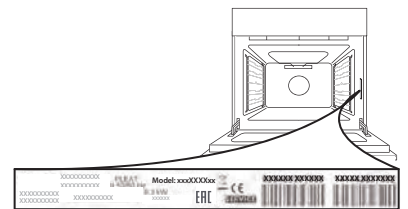
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Vodič za upotrebu i održavanje preuzmite s našeg web-mjesta docs.whirlpool.eu (možete upotrijebiti ovaj QR kod) navodeći prodajnu šifru proizvoda.



> Ili kontaktirajte naš postprodajni servis za korisnike.

KONTAKTIRANJE NAŠEG POSTPRODAJNOG SERVISA

Podatke za kontakt možete pronaći u priručniku jamstva. Kada se obraćate našem postprodajnom servisu za korisnika navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.



400011261834

Tiskano u Italiji

MINDENNAPI HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL
TERMÉKÉT VÁLASZTOTTA!**

A teljes körű támogatás és szolgáltatás érdekében regisztrálja készülékét a www.whirlpool.eu/register oldalon!

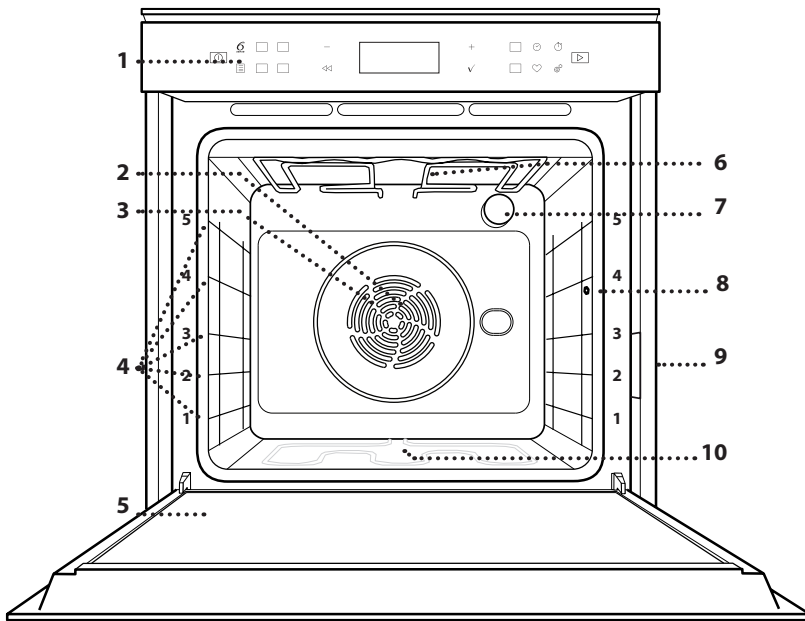


A Biztonsági útmutatót és a Használati és kezelési útmutatót letöltheti honlapunkról: docs.whirlpool.eu. Kérjük, hogy kövesse a füzet hátulján található utasításokat.



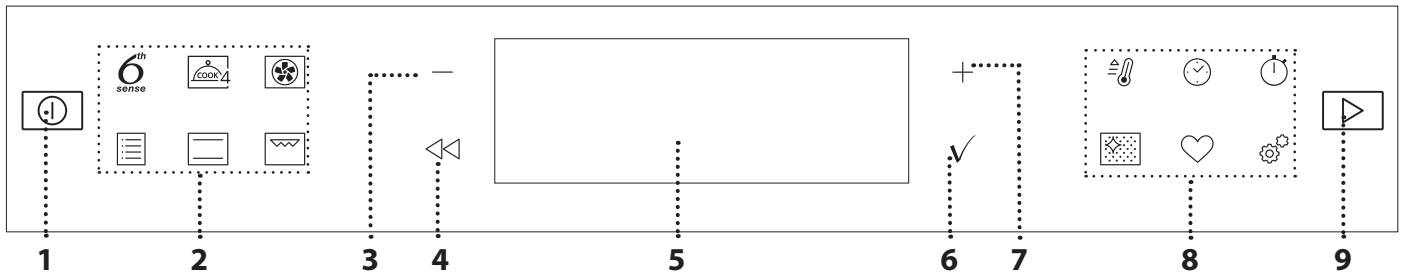
**A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen az
Egészségvédelmi és biztonsági útmutatót.**

A TERMÉK BEMUTATÁSA



1. Vezérlőpanel
2. Ventilátor
3. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
4. Polcvezető sínek (a szintek a sütő elején vannak feltüntetve)
5. Ajtó
6. Felső fűtőelem/grill
7. Világítás
8. Hússzonda bemeneti nyílása
9. Adattábla (ne távolítsa el)
10. Alsó fűtőelem (nem látható)

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



1. BE / KI

A sütő be- és kikapcsolása vagy funkciók leállítása.

2. FUNKCIÓK KÖZVETLEN ELÉRÉSE

A funkciók és a menü gyors elérése.

3. MÍNUSZ NAVIGÁCIÓS GOMB

Léptetés a menüben, valamint a funkciókhoz tartozó beállítások vagy értékek csökkentése.

4. VISSZA

Visszatérés az előző menübe.

A beállítások módosítása sütés közben.

5. KIJELZŐ

6. JÓVÁHAGYÁS

A kiválasztott funkció vagy a beállított érték megerősítése.

7. PLUSZ NAVIGÁCIÓS GOMB

Léptetés a menüben, valamint a funkciókhoz tartozó beállítások vagy értékek növelése.

8. OPCIÓK/FUNKCIÓK KÖZVETLEN ELÉRÉSE

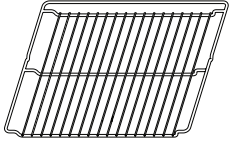
Funkciók, időtartamok, beállítások és kedvencek gyors elérése.

9. START

Funkció indítására szolgál a megadott vagy a gyári beállításokkal.

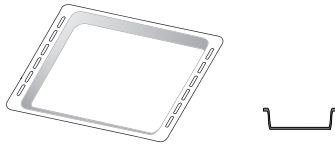
TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



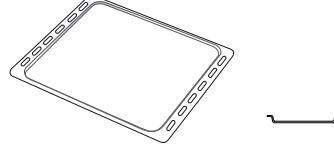
Étel sütésére szolgál, illetve tepszi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



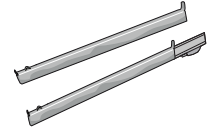
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

SÜTEMÉNYES TEPSI



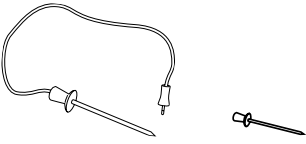
Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sült hal stb. készítéséhez.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK *



A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

HÚSSZONDA*



A hús maghőmérsékletének készítés közbeni mérésére szolgál.

* Kizárólag bizonyos típusok esetén

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ.

A készülékhez ingyenesen nem járó egyéb tartozékok a vevőszolgálatnál külön is megvásárolhatók.

A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

Tegye be a sütőrácsot vízszintesen a polcvezető sínek mentén, és ügyeljen rá, hogy a rács felfelé hajló vége valóban felfelé álljon.

Más tartozékokat, mint például a cseppfelfogó tálcat és a sütőtepsit is vízszintesen kell behelyezni a sütőbe, a sütőrácsokhoz hasonló módon.

A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

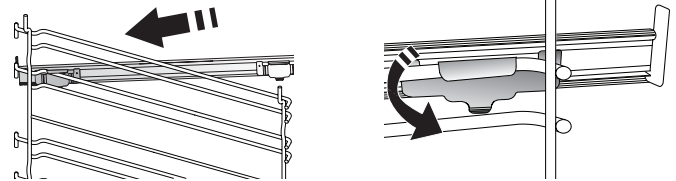
- A polcvezető sínek eltávolításához emelje fel a síneket, majd óvatosan húzza ki az alsó részt a helyéből: A polcvezető sínek ekkor már eltávolíthatók.
- A polcvezető sínek visszahelyezéséhez először illessze azokat vissza a felső illesztésekbe. Felfelé tartva csúsztassa őket a sütőtérbe, majd engedje le őket az alsó illesztésben lévő helyzetükbe.

A KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE (HA VANNAK)

Távolítsa el a polcvezető síneket a sütőből, és távolítsa el a védő műanyagot a kihúzható tartósínekről.

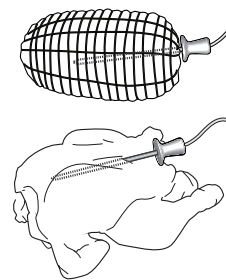
Rögzítse a tartósín felső kapcsát a polcvezető sínhez, majd csúsztassa végig annak mentén ütközésig. Engedje le a helyére a másik kapcsot.

A polcvezető sín rögzítéséhez erőteljesen nyomja neki a kapocs alját a polcvezető sínnek. Győződjön meg arról, hogy a tartósínek szabadon tudnak mozogni. Ismételje meg ezeket a lépéseket az azonos szinten lévő másik polcvezető sínnel is.



Megjegyzés: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

A HÚSSZONDA HASZNÁLATA (HA VAN)



Szúrja az ételszondát mélyen a húsba, de kerülje a csontokat és a zsíros részeket. Szárnyasok esetében hosszanti irányban szúrja a szondát a mellhús közepébe, de kerülje el az üreges részeket. Helyezze be az ételt a sütőbe, majd csatlakoztassa a csatlakozódugót a sütő sütőterének jobb oldalán lévő aljzatba.

FUNKCIÓK

6th
sense

6th SENSE

Ezek a funkciók teljesen automatikus sütést tesznek lehetővé mindenféle étel elkészítésekor (lasagna, hús, hal, zöldségek, torták és sütemények, sós piték, kenyér, pizza).

A funkció optimális használatához kövesse a vonatkozó sütési táblázat utasításait.



COOK 4

Ez akkor hasznos, ha egyszerre 4 szinten olyan különböző ételeket süt, amelyek azonos hőfokon készülnek. Lehet vele kekszet, tortákat, kerek pizzát (akár fagyasztottan) sütni, vagy akár egy teljes menüt elkészíteni egyszerre. Kövesse a sütési táblázat javaslatait a legjobb eredmény elérése érdekében.



HŐLÉGBEFŰVÁS

Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval elkerülhető, hogy különböző ételek egyszerre történő sütésekor azok átvegyék egymás szagát.



HAGYOMÁNYOS

LÉGKEV. SÜTÉS

Hús vagy töltött torták sütéséhez egyszerre csak egy szinten.

TURBO GRILL

Nagy egybesült húskok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

FAGY. TÉSZTA

Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési hőmérsékletet és módot a gyorsfagyasztott készételek 5 különböző kategóriájához. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.

SPECIÁLIS FUNKCIÓK

» XXL HÚSSÜTÉS

Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési üzemmódot és hőmérsékletet nagy (2,5 kg-nál nehezebb) egybesült húskok sütéséhez. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon pirulni. A túlzott kiszáradás megelőzése érdekében érdemes néha meglocsolni a húst.

» KELESZTÉS

Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés sikere érdekében ne aktiválja ezt a funkciót, ha az előző sütési ciklus miatt a sütő még mindig forró.

» KIOLVASZTÁS

Fagyasztott élelmiszerek gyors kiengedéséhez. Helyezze az ételt a középső szintre. Hagyja az ételt a csomagolásában, hogy ne száradjon ki a külseje.

» MELEGEN TARTÁS

A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.

» ECO HŐLÉGBEFŰVÁS

Töltött sütek és húsfiléek egy szinten történő sütéséhez. A kíméletes, szakaszos hőlégbefűvés megakadályozza az étel túlzott mértékű kiszáradását. Az ECO funkció használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt. Az energiahatékony ECO ciklus használata alatt a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.



ALSÓ+FELSŐ SÜT

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.



GRILL

Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpíritás. Hús sütésekor javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.



GYORS ELŐMELEGÍTÉS

A sütő gyors előmelegítése.



IDŐZÍTŐK

A funkcióhoz tartozó időtartamok módosítása.



PERCSZÁMLÁLÓ

Időmérés funkció bekapcsolása nélkül.



AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS - PIROLÍZIS

A sütés közben keletkezett szennyeződések eltávolítása nagyon magas (400 °C feletti) hőmérsékleten. Kétféle öntisztítási ciklus közül lehet választani: teljes ciklus (Pirol. tiszt.) és egy rövidebb ciklus (Eco pirol.t.). Azt javasoljuk, hogy rendszeres időközönként a gyorsabb ciklust használja, míg a teljes ciklust csak akkor, ha a sütő nagyon elszennyeződött.



KEDVENC

Itt tárolható a 10 kedvenc funkció.



BEÁLLÍTÁSOK

A sütő beállításainak módosítása.

Ha az „ECO” üzemmód aktív, energiatakarékosági okokból a kijelző fényereje csökken, és a világítás 1 perc elteltével kikapcsol. Automatikusan visszakapcsol bármely gomb megnyomásakor.

Ha a „DEMO” üzemmód aktív, minden parancs és menüpont használható, de a sütő nem melegszik fel. Az üzemmód kikapcsolásához lépjen a „DEMO” menüpontra a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget. A „GYÁRI ÉRTÉKEK” lehetőség kiválasztásakor a készülék kikapcsol, és visszatér az első használatkor érvényes beállításokhoz. Minden beállítás törlődik.

ELSŐ HASZNÁLAT

1. A NYELV KIVÁLASZTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a kívánt nyelvet és a pontos időt: a kijelzőn az „English” beállítás látható.



A + és – gombokkal lépkedhet a választható nyelvek listájában. Válassza ki a kívánt nyelvet, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

Megjegyzés: A nyelv bármikor módosítható a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben lévő „NYELV” lehetőségnél. Ehhez nyomja meg a ⚙ gombot.

2. AZ ENERGIAFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA

A sütő úgy van beprogramozva, hogy annyi elektromos áramot fogyasszon, amennyi kompatibilis a 3 kW-nál (16) nagyobb besorolású lakossági áramhálózattal: Ha az Ön háztartásában kisebb a teljesítmény, az értéket csökkenteni kell (13).



Nyomja meg a + vagy a – gombot a 16-os „High” (Magas) vagy 13-as „Low” (Alacsony) érték beállításához, majd nyomja meg a ✓ gombot a mentéshez.

3. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A teljesítmény beállítása után be kell állítani a pontos időt is: A kijelzőn villog az órát jelző két számjegy.



Állítsa be az órát a + és – gombokkal, majd nyomja meg a ✓ gombot: A kijelzőn villog a perceket jelző két számjegy.

Állítsa be a percet a + és – gombokkal, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

Megjegyzés: Hosszabb áramkimaradás után újra be kell állítani a pontos időt. Válassza az „ÓRA” lehetőséget a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben. Ehhez nyomja meg a ⚙ gombot.

4. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális. Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében. Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből. Melegítse fel a sütőt nagyjából egy órán keresztül 200 °C-ra, lehetőleg egy légkeveréses funkció (pl. „Hőlégbefúvás” vagy „Légkeveréses sütés”) használatával.

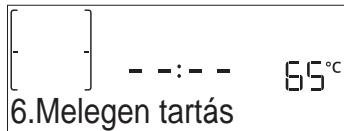
Megjegyzés: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

MINDENNAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Kapcsolja be a sütőt a ⏻ gombbal: a kijelzőn az utoljára használt elsődleges funkció vagy a főmenü látható.

A funkciók kiválasztásához nyomja meg az egyik elsődleges funkcióhoz tartozó szimbólumot, vagy léptessen a menüben: A menüből úgy választhat ki egy elemet (a kijelzőn az első elérhető elem látszik), hogy megnyomja a + vagy a – gombot a kívánt opció kiválasztásához, majd nyomjameg a ✓ gombot a megerősítéshez.



2. FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

A kívánt funkció kiválasztása után megváltoztathatja annak beállításait. A kijelzőn egymás után megjelennek a módosítható beállítások. A ⏪ gombbal módosítható az előző beállítás.

HŐMÉRSÉKLET / GRILLFOKOZAT



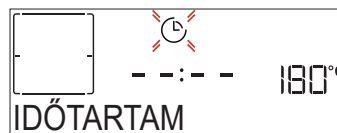
Ha az érték villog a kijelzőn, módosításához használja a + és – gombokat, majd nyomja meg a ✓ gombot

a jóváhagyáshoz. Ezután továbbléphet a következő beállításokra (ha vannak).

A grillfokozat is beállítható: A grillezéshez meghatározott áramerősségi szintek tartoznak: 3 (magas), 2 (közepes), 1 (alacsony).

Megjegyzés: A funkció bekapcsolása után a hőmérséklet / grillfokozat a + és – gombokkal módosítható.


IDŐTARTAM




Ha az ⌚ szimbólum villog a kijelzőn, állítsa be a kívánt sütési időt a + és – gombokkal, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz. Ha végig felügyelni kívánja a sütést (időzítés használata nélkül), nem kell beállítani a sütési időt: Nyomja meg a ✓ vagy ▶ gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához. Ennél az üzemmódnál nem állítható be késleltetett indítás.



Megjegyzés: A beállított sütési idő módosítható sütés közben az ⌚ gombbal: a módosításhoz használja a + és – gombokat, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

BEFEJEZÉSI IDŐ (KÉSLELTETETT INDÍTÁS)

Miután beállította a sütési időt, számos funkciónál használható a késleltetett indítás úgy, hogy megadja a befejezési időt. A kijelzőn látható a befejezési idő, és az  szimbólum villog.



A + és – gombokkal állítsa be, mikor érjen véget a sütés, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz és a funkció bekapcsolásához. Helyezze az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót: A funkció automatikusan bekapcsol, amikor letelik a sütés elkészültéhez megadott időpont alapján kiszámított időtartam.

Megjegyzés: Ha a sütéshez késleltetett indítást állít be, az előmelegítés nem elérhető: A sütő a szükséges hőmérsékletet fokozatosan éri el, tehát a sütési idők kissé hosszabbak lesznek a sütési táblázatban megadott időtartamoknál. A várakozási idő alatt a + és – gombokkal módosítható a beállított befejezési idő, illetve a  gombbal módosíthatók az egyéb beállítások. Az  gomb megnyomásakor megtekinthető a befejezési idő és az időtartam.


6th SENSE

Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható az elérhető ételek sütéséhez optimális üzemmód, hőmérséklet és időtartam.

Szükség esetén az optimális eredmény érdekében adjon meg az étel jellemzőit.

SÚLY / MAGASSÁG (KEREK-TÁLCA-RÉTEGEK)





A funkció megfelelő beállításához kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat. Ha a készülék jelez, a + és – gombokkal állítsa be a kívánt értéket, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz.

ÁLLAPOT / PIRÍTÁS


Bizonyos 6th Sense funkciók használatakor beállítható az étel készültségi állapota.




Ha a készülék jelez, a + és – gombokkal állítsa be a kívánt fokozatot a véres (-1) és az átsütött (+1) szintek között. Nyomja meg a  vagy  gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához.

Hasonló módon, ahol lehetséges, bizonyos 6th Sense funkciók használatakor beállítható a pirítási fokozat alacsony (-1) és magas (+1) között.


3. A FUNKCIÓ INDÍTÁSA

Ha az alapértelmezett beállítások megfelelőek, vagy megadta a kívánt beállításokat, nyomja meg a  gombot a funkció bekapcsolásához.

A késleltetési fázis során nyomja meg a  gombot a fázis átugrásához és a funkció azonnali indításához.

Megjegyzés: A funkció kiválasztása után a kijelzőn megjelenik az ahhoz javasolt optimális szint.

A bekapcsolt funkció bármikor leállítható a  gombbal.

Ha a sütő forró, és a funkciónak egy adott maximum hőmérsékletre van szüksége, a kijelzőn értesítés jelenik meg. A  gombbal lépjen vissza az előző képernyőre, és válasszon másik funkciót, vagy várja meg, amíg a sütő teljesen lehűl.

4. ELŐMELEGÍTÉS

Bizonyos funkcióknál a sütő előmelegíthető: A funkció indításakor a kijelző jelzi, hogy az előmelegítés folyamatban van.



A szakasz végeztével hangjelzés hallható, és a kijelzőn üzenet jelzi, hogy a sütő elérte a megadott „ÉTEL HOZZÁADÁSA” hőmérsékletet. Ekkor nyissa ki az ajtót, tegye az ételt a sütőbe, csukja be az ajtót, és indítsa el a sütést.

Megjegyzés: Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várttól. Az ajtó kinyitásakor az előmelegítés leáll / szünetel.

A sütési időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz. A sütő kívánt hőmérséklete bármikor módosítható a + és – gombokkal.

5. SÜTÉS SZÜNETELTETÉSE / ÉTEL MEGFORDÍTÁSA VAGY ELLENŐRZÉSE

Az ajtó nyitásakor a sütés ideiglenesen leáll (ehhez a készülék kikapcsolja a fűtőelemeket).

A sütés folytatásához csukja be az ajtót.

Egyes 6th Sense funkcióknál szükség lehet az étel megfordítására sütés közben.




Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet. Nyissa ki az ajtót, hajtsa végre a kijelzőn látható műveletet, majd csukja be az ajtót és folytassa a sütést.

Hasonló módon, a sütési idő 10%-ával a sütés befejezése előtt a sütő figyelmeztet az étel ellenőrzésére.

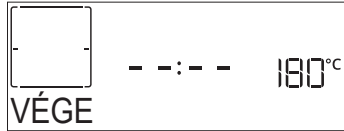


Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet. Ellenőrizze az ételt, csukja be az ajtót, és folytassa a sütést.

Megjegyzés: A műveletek kihagyásához nyomja meg a  gombot. Ellenkező esetben, ha egy bizonyos ideig nem hajt végre műveletet, a sütés folytatódik.

6. A SÜTÉS VÉGE

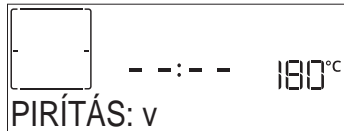
Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.



A sütés manuális (időzítés nélküli) üzemmódban történő folytatásához nyomja meg a gombot. Ha növelni kívánja a sütési időt, nyomja meg a gombot az új időtartam megadásához. A sütési beállítások mindkét esetben változatlanok maradnak.

PIRÍTÁS

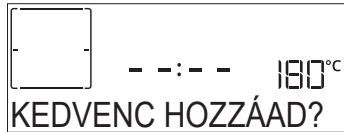
A sütő egyes funkciói lehetővé teszik az étel felületének megpirítását a grill aktiválása révén a sütés befejezését követően.



Ha a kijelzőn megjelenik a vonatkozó üzenet, szükség esetén nyomja meg a gombot az 5 perces pirítási ciklus elindításához. A funkció bármikor leállítható a gombbal, amely kikapcsolja a sütőt.

. KEDVENCEK

A sütés végeztével a kijelzőn megjelenik a kérdés, hogy kívánja-e menteni a funkciót a kedvencek listájára (1–10. pozícióba).



Ha kedvencként kíván elmenteni egy funkciót, és tárolni szeretné az aktuális beállításokat későbbi használatra, nyomja meg a gombot; ha nem kíván élni a lehetőséggel, nyomja meg a gombot.

A gomb megnyomása után válassza ki a pozíciót a és gombokkal, majd nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz.

Megjegyzés: Ha a memória megtelt, vagy a választott pozíció már foglalt, a sütő rákérdez, hogy felülírja-e a korábban mentett funkciót.

A mentett funkciók későbbi előhívásához nyomja meg a gombot: a kijelzőn megjelenik a kedvenc funkciók listája.



Válassza ki a funkciót a és gombokkal, hagyja jóvá a beállítást a gombbal, majd nyomja meg a gombot a bekapcsoláshoz.

. AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS – PIROLITIKUS TISZTÍTÁS

Ne érintse meg a sütőt a pirolitikus ciklus alatt. A pirolitikus ciklus működésének időtartama alatt és után (amíg a helyiség ki nem szellőzött) tartsa távol a gyerekeket és az állatokat a sütőtől.

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot – beleértve a polcvezető síneket is – a funkció aktiválása előtt.

Ha a sütőt főzőlap alá szerelték be, győződjön meg róla, hogy a főzőlap összes gázrőzsája vagy elektromos főzőzónája ki van kapcsolva a sütő öntisztítási ciklusa közben. A tökéletes tisztítási eredmény érdekében egy nedves szivaccsal még a Pirolitikus tisztítás funkció használata előtt távolítsa el a nagyobb lerakódásokat. Kizárólag akkor javasolt a pirolitikus tisztítás, amikor a készülék erősen szennyezett, vagy ha kellemetlen szagokat bocsát ki sütés közben.

Nyomja meg a gombot. Ekkor megjelenik a „Cleaning” (Tisztítás) felirat kijelzőn.



A vagy a gomb segítségével válassza ki a kívánt ciklust, majd mentse el a gombbal. A ciklus kiválasztása után a vagy a gombbal állítsa be a befejezési időpontot (késleltetett indítás), majd mentse el a gombbal.

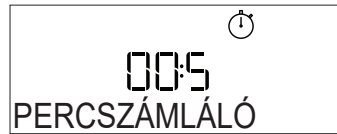
Tisztítsa meg az ajtót, és távolítson el minden tartozékot az utasításnak megfelelően, majd zárja be az ajtót, és nyomja meg a gombot: A sütő elindítja az öntisztítási ciklust, és a sütő ajtaja automatikusan bezáródik. A kijelzőn megjelenik egy figyelmeztető üzenet és egy visszaszámlálás, amely a ciklus előrehaladását mutatja.

A ciklus végeztével az ajtó mindaddig zárva marad, amíg a sütőn belüli hőmérséklet visszatér a biztonságos szintre.

. PERCSZÁMLÁLÓ

Ha a sütő ki van kapcsolva, a kijelzőt időzítőként is használhatja. A funkció bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy a sütő ki van-e kapcsolva, majd nyomja meg a vagy gombot. A kijelzőn az szimbólum villog.

Állítsa be a kívánt időtartamot a és gombokkal, majd nyomja meg a gombot az időzítő bekapcsolásához.



Ha a percszámlálón beállított idő letelt, hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik a vonatkozó jelzés.

Ne feledje: A percszámláló nem aktivál sütési funkciót. Az időzítőn beállított idő a és gombokkal módosítható.

A percszámláló bekapcsolása után kiválaszthat és aktiválhat funkciókat.

Nyomja meg a gombot a sütő bekapcsolásához, majd válassza ki a kívánt funkciót.

A funkció indítása után az időzítő a funkciótól függetlenül folytatja a visszaszámlálást.

Megjegyzés: Ebben a szakaszban a percszámláló nem látható (csak az szimbólum látható a kijelzőn), a visszaszámlálás a háttérben zajlik. A percszámláló megjelenítéséhez, azaz az aktív funkció leállításához nyomja meg a gombot.

GOMBZÁR

A gombzár aktiválásához nyomja meg és tartsa lenyomva legalább öt másodpercig a << gombot. A gombzár ugyanilyen módon feloldható.



Megjegyzés: Ez a funkció ételkészítés közben is aktiválható. Biztonsági okból a sütő bármikor kikapcsolható a [ON] gombbal.

A HÚSSZONDA HASZNÁLATA (HA VAN)

A szonda a hús maghőmérsékletének készítés közbeni mérésére szolgál az optimális hőmérséklet eléréséhez. A sütő hőmérséklete a kiválasztott funkciónak megfelelően eltérő lehet, de a sütési folyamat a megadott hőmérséklet elérésekor mindig befejeződik. A hússzonda behelyezése után hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik a „Probe Plugged” (Hússzonda behelyezve) felirat.



Válassza ki a kívánt funkciót a kompatibilis funkciók közül

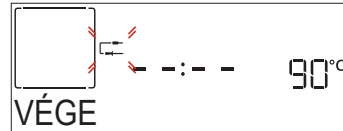
(Hagyományos, Hőlégbefúvás, Légkeverés, Turbogrill, Eco hőlégbefúvás, Maxi sütés, 6th Sense funkciók): A kijelző bekéri a hússzonda célhőmérsékletét: A + vagy a – gombbal állítsa be, majd nyomja meg a ✓ gombot a további sütési paraméterek beállításához.

Ilyenkor a sütés addig tart, amíg a kívánt hőmérséklet eléri a hús, tehát itt nem lehet megadni sütési időtartamot vagy a sütés befejezésének időpontját.

Amíg a hússzondát ki nem húzza, a lámpa égve marad.

Ha sütés közben kihúzza a szondát, a sütés a hagyományos módon (időbeállítások nélkül) folytatódik tovább.

Hangjelzés hallható, és a kijelző kiírja, hogy a hússzonda elérte a kívánt hőmérsékletet.



Ne feledje: A beállításokat utólag is módosíthatja: a + vagy a – gombbal átállíthatja a szonda kívánt hőmérsékletét, vagy a << gombbal módosíthatja az egyéb beállításokat. Ha a szonda nem kompatibilis az adott művelettel, hangjelzés hallható, és a kijelzőn üzenet jelenik meg. Ilyenkor távolítsa el a szondát.

6th sense SÜTÉSI TÁBLÁZAT

ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK		MENNYISÉG	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZEK ELTELEKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
LASAGNA	-	0,5 - 3 kg	-	2
HÚS	Marha - roston	Sült	0,6 - 2 kg **	3
		Hamburger	1,5 - 3 cm	3/5
		Lassú sütés	0,6 - 2 kg **	3
	Sertés-roston	Sült	0,6 - 2,5 kg **	3
		Csülök *	0,5 - 2,0 kg **	3
		Kolbász és virsli	1,5 - 4 cm	2/3
	Borjú-sült *		0,6 - 2,5 kg **	3
	Bárány-sült	Sült	0,6 - 2,5 kg **	2
		Comb	0,5 - 2,0 kg **	2
	Csirke-sült	Egész	0,6 - 3 kg **	2
		Egész töltött *	0,6 - 3 kg **	2
		Filé és mell	1 - 5 cm	2/3
	Egész pulyka-sült	Egész *	0,6 - 3 kg **	2
		Egész töltött *	0,6 - 3 kg **	2
Kebabfélék		1 rács	1/2 	

ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK		MENNYISÉG	MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZEINEK ELTELTEKOR)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK	
HAL	Filé	0,5 - 3 cm	-	3 2	
	Filé-fagyasztott	0,5 - 3 cm	-	3 2	
ZÖLDSÉGEK	Zöldség-sült	Burgonya	0,5 - 1,5 kg	3	
		Zöldségek-töltött	0,1 - 0,5 kg/db	3	
		Zöldség-sült	0,5 - 1,5 kg	3	
	Zöldség-csőben sült	Burgonya	egy tálca	-	3
		Paradicsom	egy tálca	-	3
		Paprika	egy tálca	-	3
		Brokkoli	egy tálca	-	3
		Karfiol	egy tálca	-	3
Egyebek	egy tálca	-	3		
SÜTEMÉNYEK	Kelt tésztás sütemény formában	Piskóta	0,5 - 1,2 kg	-	2
		Aprósütemények	0,2 - 0,6 kg	-	3
	Sütemény, töltött pite	Hajtog. tészta	egy tálca	-	3
		Torta	0,4 - 1,6 kg	-	3
		Rétes	0,4 - 1,6 kg	-	3
		Gyümölcsös pite	0,5 - 2 kg	-	2
SÓS SÜTEMÉNYEK	-	0,8 - 1,2 kg	-	2	
KENYÉR	Tekercsek	60 - 150 g / db	-	3	
	Szendvicskenyér formában	400 - 600 g / db	-	2	
	Nagy kenyér	0,7 - 2,0 kg	-	2	
	Baguette	200 - 300 g / db	-	3	
PIZZA	Vékony	kerek tálca	-	2	
	Vastag	kerek tálca	-	2	
	Fagyasztott	1 - 4 réteg	-	2	
				4 1	
				5 3 1	
				5 4 2 1	

* Csak bizonyos típusoknál. A funkciót csak a hússzondával együtt lehet használni.

** Javasolt mennyiség.

TARTOZÉKOK						
Sütőrács	Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / Sütőtepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Hússzonda (ha van)	

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐME- LEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Kelt sütemények / piskóták		Igen	170	30 - 50	2
		Igen	160	30 - 50	2
		Igen	160	30 - 50	4 1
Töltött piték (sajttorta, rétes, almás pite)		Igen	160 - 200	30 - 85	3
		Igen	160 - 200	35 - 90	4 1
Aprósütemény / Keksz		Igen	150	20 - 40	3
		Igen	140	30 - 50	4
		Igen	140	30 - 50	4 1
		Igen	135	40 - 60	5 3 1
Kisebb torta / Muffin		Igen	170	20 - 40	3
		Igen	150	30 - 50	4
		Igen	150	30 - 50	4 1
		Igen	150	40 - 60	5 3 1
Képviselőfánk		Igen	180 - 200	30 - 40	3
		Igen	180 - 190	35 - 45	4 1
		Igen	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Habcsók		Igen	90	110 - 150	3
		Igen	90	130 - 150	4 1
		Igen	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / kenyér / focaccia		Igen	190 - 250	15 - 50	2
		Igen	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (vékony, vastag, focaccia)		Igen	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Fagyasztott pizza		Igen	250	10 - 15	3
		Igen	250	10 - 20	4 1
		Igen	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Sós pite (zöldséges pite, quiche)		Igen	180 - 190	45 - 55	3
		Igen	180 - 190	45 - 60	4 1
		Igen	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vols-au-vent / leveles tésztából készült sütemények		Igen	190 - 200	20 - 30	3
		Igen	180 - 190	20 - 40	4 1
		Igen	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne / felfújtak / tepsis tészta / cannelloni		Igen	190 - 200	45 - 65	3
Bárány / borjú / marha / sertés, 1 kg		Igen	190 - 200	80 - 110	3

FUNKCIÓK



Alsó+felső sütés



Hőlégbefúvás

Konvekciós
sütés

Grill



Turbogrill



Maxi Cooking



Cook 4

Eco
hőlégbefúvás

Whirlpool

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Bőrös sertéssült 2 kg		—	170	110 - 150	
Csirke / nyúl / kacsa, 1 kg		Igen	200 - 230	50 - 100	
Pulyka / liba, 3 kg		Igen	190 - 200	80 - 130	
Sült / sütőpapírban sült hal (filé, egész)		Igen	180 - 200	40 - 60	
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	180 - 200	50 - 60	
Pirítós		—	3 (magas)	3 - 6	
Halfilé / steak		—	2 (közepes)	20 - 30 **	
Kolbász / Kebab / Oldalas / Hamburger		—	2 - 3 (közepes–magas)	15 - 30 **	
Sült csirke 1-1,3 kg		—	2 (közepes)	55 - 70 ***	
Báránycomb / csülök		—	2 (közepes)	60 - 90 ***	
Sült burgonya		—	2 (közepes)	35 - 55 ***	
Csöbentsült zöldség		—	3 (magas)	10 - 25	
Aprósütemények	 Aprósütemények	Igen	135	50 - 70	
Torta	 Torta	Igen	170	50 - 70	
Kerek pizza	 Pizza	Igen	210	40 - 60	
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / lasagne (3. szint) / hús (1. szint)		Igen	190	40 - 120 *	
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / sült zöldségek (4. szint) / lasagne (2. szint) / hússzeletek (1. szint)	 Menü	Igen	190	40 - 120 *	
Lasagna és hús		Igen	200	50 - 100 *	
Húsok és burgonya		Igen	200	45 - 100 *	
Hal és zöldségek		Igen	180	30 - 50 *	
Töltött sütek		—	200	80 - 120 *	
Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány)		—	200	50 - 100 *	

* Becsült időtartam: Az ételek kivethetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

** A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

*** Fordítsa meg az ételt a sütési idő kétharmadánál (ha szükséges).

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza. A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és sütési időtartamok csupán hozzávetőleges értékek, melyek az étel mennyiségétől és a tartozékok típusától függően eltérőek lehetnek. Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kótálat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

TARTOZÉKOK						
Sütőrács	Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca / Sütőtepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel	Hússzonda (ha van)	

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihűlt. Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát, sem maró vagy súroló hatású tisztítószerket, ezek ugyanis károsíthatják a készülék felületeit.

Viseljen védőkesztyűt. A sütőt bármilyen karbantartási munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.

KÜLSŐ BURKOLATOK

- A felületeket nedves, mikroszálás törölkendővel tisztítsa. Nagyon szennyezett felület esetén használjon néhány csepp pH-semleges mosogatószeret. Száraz ruhával törölje át a megtisztított felületeket.
- Ne használjon dörzsölő vagy maró hatású tisztítószerket. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálás törölkendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

- Minden használat után várja meg, amíg a sütő lehűl, majd tisztítsa meg a belsejét, lehetőleg amíg még nem hűlt ki teljesen, mert akkor még könnyebb eltávolítani az ételfoltokat és lerakódásokat. A magas víztartalmú ételek sütésekor képződő pára felszárításához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje ki ruhával vagy szivaccsal.

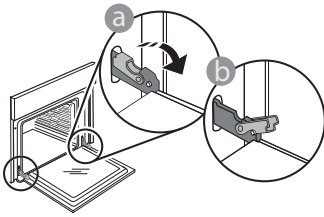
- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.
- A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében le lehet venni.

TARTOZÉKOK

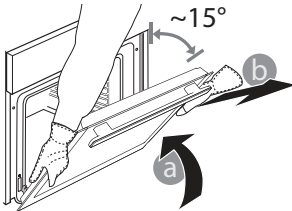
A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

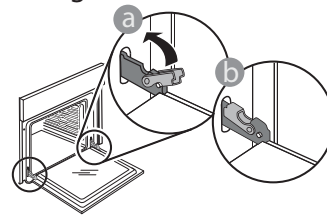
- Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



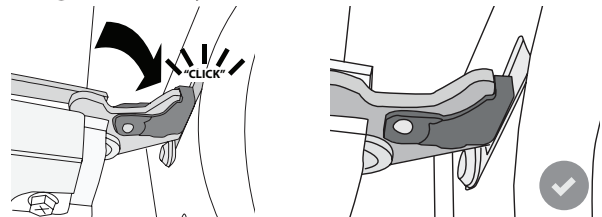
- Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Fogja meg erősen az ajtót két kézzel – ne a fogantyúnál fogva tartsa. Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.



- Illessze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő elé emeli, az ajtón található mélyedéseket a zsanérok kampóira illeszti, majd rögzíti a felső részt a zsanérba.
- Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.



Óvatos nyomással ellenőrizze, hogy a kallantyúk megfelelő helyzetben vannak-e.



- Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem, akkor ismételje meg a fenti lépéseket. Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.

A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

1. Húzza ki a sütőt az elektromos hálózathoz.
2. Csavarozza le a burát a lámpáról, cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát a lámpára.
3. Dugja vissza a sütőt az elektromos hálózatra.


Megjegyzés: Kizárólag 20-40 W/230 V, G9, T300 °C típusú halogénizzókat használjon. A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet). Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgáltatótól.

- Halogénizzó használatakor ne nyúljon hozzájuk csupaszz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.


HIBAEELHÁRÍTÁS

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F” betű, majd egy szám vagy egy betű látható.	Sütőhiba.	Kapcsolja ki, majd ismét be a sütőt, és ellenőrizze, hogy a hiba továbbra is fennáll-e. Hajtsa végre a „GYÁRI ÉRTÉKEK” visszaállítását, ami a „BEÁLLÍTÁSOK”-ból választható ki. Hívja a vevőszolgáltatót, és diktálja be az „F” betű után látható számot.
A sütő nem melegszik fel.	Ha a „DEMO” üzemmód aktív, minden parancs és menüpont használható, de a sütő nem melegszik fel. A kijelzőn 60 másodpercenként a „DEMO” üzenet látható.	Nyissa meg a „DEMO” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget.
A fény kialszik.	„ECO” üzemmód „Be”.	Nyissa meg az „ECO” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget.
Az ajtó nem nyílik ki.	Tisztítási ciklus van folyamatban.	Várja meg, amíg a funkció befejeződik, és a sütő lehűl.
Áramkimaradás.	Helytelen áramfogyasztási beállítás.	Ellenőrizze, hogy a háztartási elektromos hálózat teljesítménye legalább 3 kW. Ha nem ez a helyzet, csökkentse a teljesítménybeállítást 13 amperre. Nyissa meg a „TELJESÍTMÉNY” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza az „ALACSONY” lehetőséget.

TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ

 A készülék energiafogyasztási adatokat is tartalmazó adatlapja letölthető a Whirlpool weboldaláról: docs.whirlpool.eu

A HASZNÁLATI ÉS KEZELÉSI ÚTMUTATÓ BESZERZÉSE

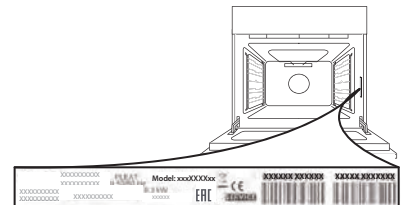
>  A Használati és kezelési útmutató a termékkód megadása után letölthető weboldalunkról (docs.whirlpool.eu) (használhatja ezt a QR-kódot).



> Vagy vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgáltatóval.

A VEVŐSZOLGÁLAT ELÉRHETŐSÉGE

Elérhetőségeinket a garancialevélen találja. Amikor a vevőszolgáltatót hívja, kérjük, hogy készítse elő a termék azonosító lemezén látható adatokat.



400011261834

Nyomatatva Olaszországban

GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ



VĂ MULȚUMIM PENTRU CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

Pentru a putea beneficia de asistență,
vă rugăm să vă înregistrați produsul la
www.whirlpool.eu/register

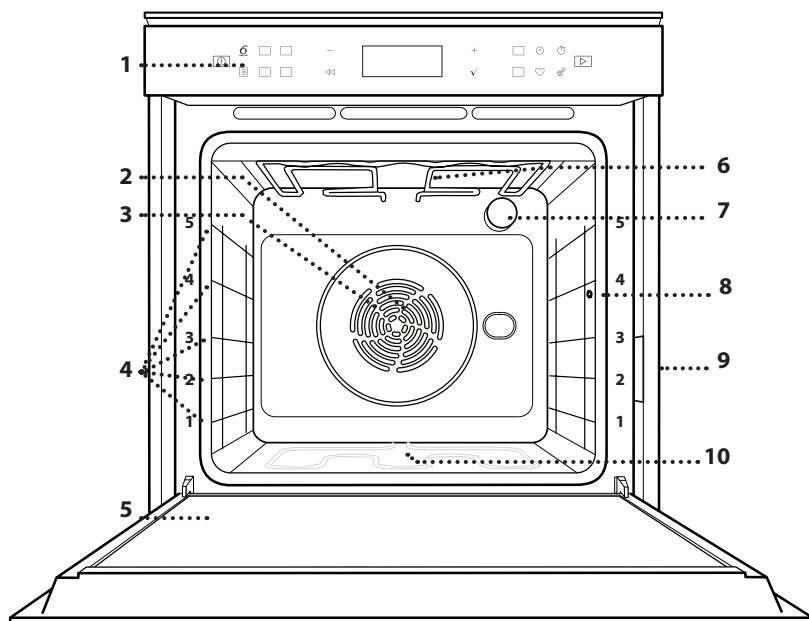


Puteți descărca Instrucțiunile privind
siguranța și Ghidul de utilizare și
întreținere vizitând site-ul nostru web
docs.whirlpool.eu și urmând instrucțiunile
de pe coperta din spate a acestei broșuri.



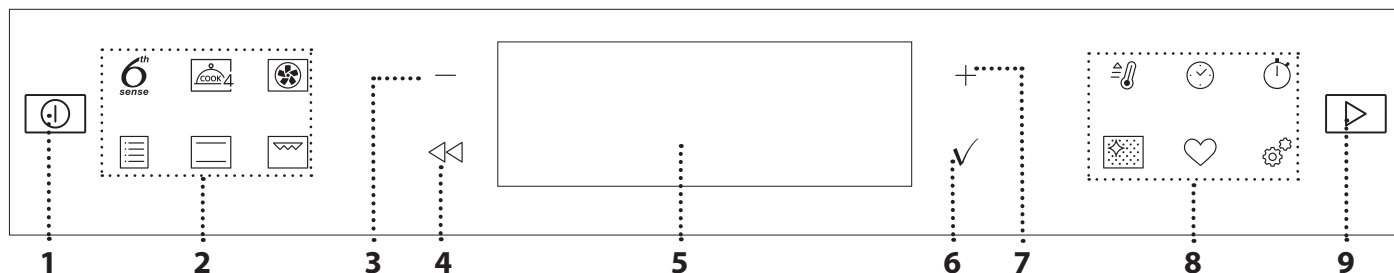
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Rezistență circulară
(nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar
(nivelul este indicat pe partea
frontală a cuptorului)
5. Ușă
6. Rezistență superioară/grill
7. Bec
8. Punct de inserție a sondei
pentru carne
9. Plăcuța cu datele de
identificare
(a nu se demonta)
10. Rezistență inferioară
(nu este vizibilă)

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



1. ON / OFF

Pentru pornirea și oprirea
cuptorului, precum și pentru
oprirea unei funcții active.

2. ACCES DIRECT LA FUNCȚII

Pentru accesarea rapidă a
funcțiilor și meniului.

3. BUTON DE NAVIGARE MINUS

Pentru derularea printr-un meniu
și reducerea setărilor sau valorilor
unei funcții.

4. ÎNAPOI

Pentru revenirea la ecranul
anterior.
În timpul preparării, permite
modificarea setărilor.

5. AFIȘAJ

Pentru confirmarea unei funcții
selectate sau a unei valori setate.

7. BUTON DE NAVIGARE PLUS

Pentru derularea printr-un meniu
și creșterea setărilor sau valorilor
unei funcții.

8. ACCES DIRECT LA OPȚIUNI / FUNCȚII

Pentru accesarea rapidă
a funcțiilor, duratei, setărilor
și favoritelor.

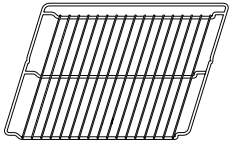
9. START

Pentru a porni o funcție folosind
setările specificate sau de bază.

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

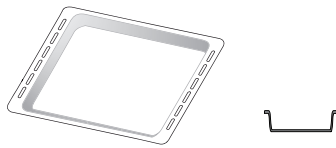
ACCESORIILE

GRĂTAR METALIC



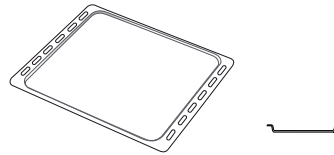
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



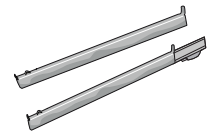
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT



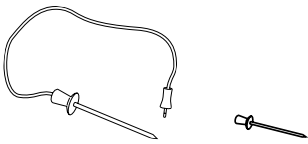
Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papioț etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

SONDĂ PENTRU CARNE*



Pentru măsurarea temperaturii interne a alimentelor în timpul preparării.

* Disponibile numai la anumite modele

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca grătarul metalic.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

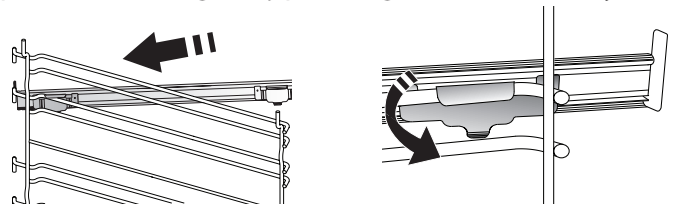
- Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și apoi trageți ușor partea inferioară din locaș: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.
- Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.

MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Demontați ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.

Cuplați clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisați-l până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție.

Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei spre ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.

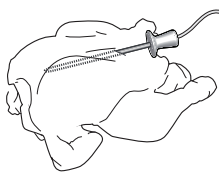


Vă rugăm să rețineți: Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

UTILIZAREA SONDEI PENTRU CARNE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)



Introduceți sonda pentru alimente adânc în carne, evitând zonele osoase sau cele cu grăsime. În cazul cărnii de pasăre, introduceți sonda pe lungime în centrul pieptului, evitând porțiunile goale.



Introduceți alimentele în cuptor și conectați ștecherul la priza prevăzută pe partea dreaptă a compartimentului pentru preparare al cuptorului.

FUNCȚII

6th
sense

6th SENSE

Acestea permit prepararea automată integrală pentru toate tipurile de alimente (lasagna, carne, pește, legume, prăjituri și produse de patiserie, plăcinte, pâine, pizza). Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea.



COOK 4

Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe patru niveluri în același timp. Această funcție poate fi utilizată pentru a prepara fursecuri, prăjituri, pizza rotundă (și congelată) și pentru a prepara o masă completă. Respectați tabelul cu informații privind prepararea pentru a obține cele mai bune rezultate.



AER FORȚAT

Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.



TRADIȚIONAL

• CONVECTIE

Pentru a prepara carnea, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.

• TURBO GRILL

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

• GAT CONGELATE

Funcția selectează automat temperatură ideală și cel mai bun mod de preparare pentru 5 tipuri diferite de alimente congelate. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.

• FUNCȚII SPECIALE

» MAXI COOKING

Această funcție selectează automat modul optim de preparare și temperatura aferentă pentru frigerea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceți carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți. Se recomandă să o stropiți din când în când pentru a nu se usca excesiv.

» DOSPIRE

Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

» DECONGELARE

Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Lăsați alimentele în ambalaj pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafață.

» KEEP WARM

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.

» ECO AER FORȚAT

Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. Pentru a utiliza ciclul ECO și, în consecință, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.



CONVENȚIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.



GRILL

Pentru prepararea la grill a medalișoarelor, frigăruilor și cârnaților, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carnea pe grill, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.



PREÎNC RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.



TEMPORIZATOARE

Pentru editarea valorilor aferente duratelor funcțiilor.



TEMPORIZATOR

Pentru citi ora fără a fi necesară activarea unei funcții.



CURĂȚAREA AUTOMATĂ A CUPTORULUI - PYRO

Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării folosind un ciclu la o temperatură foarte ridicată (peste 400 °C). Sunt disponibile două cicluri de autocurățare: Un ciclu complet (PYRO) și un ciclu mai scurt (Pyro Eco). Vă recomandăm să utilizați ciclul mai rapid la intervale regulate și ciclul complet numai atunci când cuptorul este foarte murdar.



FAVORIT

Pentru accesarea listei de 10 funcții favorite.



SETĂRI

Pentru reglarea setărilor cuptorului.

Când modul „ECO” este activ, luminozitatea afișajului va fi redusă pentru a economisi energie, iar becul se va stinge după 1 minut. Acesta se va reaprinde automat atunci când este apăsat orice buton.

Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzește. Pentru a dezactiva acest mod, accesați „DEMO” din meniul „SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire). Selectând „SETĂRI FABRICĂ”, produsul se oprește și revine la setările de la prima pornire. Toate setările vor fi șterse.

PRIMA UTILIZARE

1. SELECTAREA LIMBII

Va trebui să setați limba și ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Pe afișaj va apărea „English”.



Apăsați + sau – pentru a derula prin lista cu limbile disponibile și selectați-o pe cea dorită.

Apăsați ✓ pentru a confirma selecția.

Vă rugăm să rețineți: Limba poate fi schimbată ulterior selectând opțiunea „LIMBĂ” din meniul „SETĂRI”, disponibil prin apăsare pe

2. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16): Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare (13).



Apăsați + sau – pentru a selecta 16 „High” sau 13 „Low” și apăsați ✓ pentru a confirma.

3. SETAREA OREI

După selectarea puterii, va trebui să setați ora curentă: Cele două cifre care reprezintă ora vor clipi pe afișaj.



Apăsați + sau – pentru a seta ora curentă și apăsați ✓ : Cele două cifre care reprezintă minutele vor clipi pe afișaj.

Apăsați + sau – pentru a seta minutele și apăsați ✓ pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: După întreruperi îndelungate ale alimentării cu energie electrică, ar putea fi necesar să setați din nou ora. Selectați „CEAS” din meniul „SETĂRI”, disponibil prin apăsare pe

4. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia. Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcție de circulație a aerului (de exemplu „Aer forțat” sau „Coacere cu convecție”).

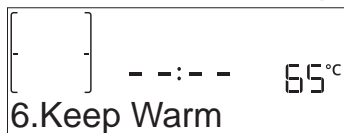
Vă rugăm să rețineți: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Apăsați pentru a porni cuptorul: pe afișaj va fi prezentată ultima funcție principală care a rulat sau meniul principal.

Funcțiile pot fi selectate apăsând pe pictograma uneia dintre funcțiile principale sau derulând printr-un meniu: Pentru a selecta articolul din meniu (pe afișaj va apărea primul articol disponibil), apăsați + sau – pentru a selecta articolul dorit, apoi apăsați ✓ pentru a confirma.



2. SETAREA FUNCȚIEI

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate secvențial setările care pot fi modificate. Prin apăsarea pe , aveți posibilitatea de a modifica din nou setarea anterioară.

NIVEL DE TEMPERATURĂ / DE PUTERE PENTRU GRILL



Când valoarea clipește pe afișaj, apăsați + sau – pentru a o modifica, apoi apăsați ✓ pentru a confirma și

continuați cu setările care urmează (dacă este posibil).

În mod similar, puteți seta nivelul de putere pentru grill: Există trei niveluri definite de putere pentru grill: 3 (ridicat), 2 (mediu), 1 (redus).

Vă rugăm să rețineți: Odată ce funcția a fost activată, temperatura/nivelul de putere pentru grill pot fi modificate folosind + sau – .


DURATĂ



Când pictograma clipește pe afișaj, apăsați + sau – pentru a seta durata de preparare dorită, apoi apăsați ✓ pentru a confirma. Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare (necronometrat): Apăsați ✓ sau pentru a confirma și porniți funcția. Prin selectarea acestui mod, nu puteți programa o pornire temporizată.


Vă rugăm să rețineți: Puteți regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfășurării procesului de preparare apăsând pe : apăsați + sau – pentru a modifica durata, apoi apăsați ✓ pentru a confirma.

ORĂ TERMINARE (PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE)

În cazul mai multor funcții, odată ce ați setat o durată de preparare, puteți amâna pornirea funcției prin programarea orei de finalizare a acesteia. Pe afișaj este prezentată ora de finalizare în timp de pictograma  clipește.



Apăsați + sau - pentru a seta ora la care doriți să se termine procesul de preparare, apoi apăsați ✓ pentru a confirma și activați funcția. Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după calcularea perioadei de timp necesară pentru finalizarea preparării la ora setată.

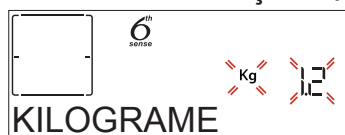
Vă rugăm să rețineți: Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea. În perioada de așteptare, puteți apăsa pe + sau - pentru a modifica ora de finalizare programată sau apăsați << pentru a schimba alte setări. Pentru a vizualiza informații, prin apăsare pe  puteți comuta între ora de finalizare și durată.

6th SENSE

Aceste funcții selectează automat modul de preparare, temperatura și durata optime pentru prepararea, frigerea sau coacerea tuturor preparatelor disponibile.

Dacă este necesar, pur și simplu indicați caracteristica alimentului pentru a obține un rezultat optim.

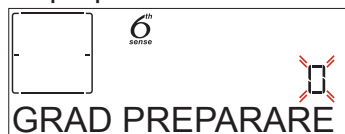
GREUTATE / ÎNĂLȚIME (STRATURI TĂVI ROTUNDE)




Pentru a set funcția corect, urmați indicațiile de pe afișaj; atunci când vi se solicită acest lucru, apăsați + sau - pentru a seta valoarea necesară, apoi apăsați ✓ pentru a confirma.

GRAD PREPARARE / RUMENIRE


În cazul anumitor funcții 6th Sense, puteți regla gradul de preparare.




Atunci când vi se solicită acest lucru, apăsați pe + sau - pentru a selecta nivelul dorit, de la preparate în sânge (-1) la preparate bine făcute (+1). Apăsați ✓ sau  pentru a confirma și porniți funcția.

În același mod, unde este permis, pentru unele funcții 6th Sense, este posibilă reglarea nivelului de rumenire de la redus (-1) la ridicat (+1).

3. ACTIVAREA FUNCȚIEI

În orice moment, dacă valorile implicite sunt cele dorite sau odată ce ați aplicat setările necesare, apăsați  pentru a activa funcția.

În timpul etapei de amânare, apăsați pe  pentru a sări peste această etapă și pentru a activa funcția imediat.

Vă rugăm să rețineți: Odată ce a fost selectată o funcție, pe afișaj vi se va recomanda cel mai adecvat nivel pentru fiecare funcție.

Puteți opri oricând funcția activată apăsând pe .

Dacă cuptorul este fierbinte și funcția necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj. Apăsați << pentru a reveni la ecranul anterior și selectați o funcție diferită sau așteptați răcirea completă.

4. PREÎNCĂLZIRE

Unele funcții includ o fază de preîncălzire a cuptorului: Odată funcția pornită, pe afișaj este indicat faptul că faza de preîncălzire a fost activată.



Odată ce această etapă este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată, fiind necesar să „ADAUGĂ ALIMENTE”. În acest moment, deschideți ușa, introduceți alimentele în cuptor, închideți ușa și începeți prepararea.

Vă rugăm să rețineți: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe.

Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire. Puteți modifica oricând temperatura pe care doriți să o atingă cuptorul utilizând + sau - .

5. ÎNTRERUPEREA PROCESULUI DE PREPARARE / ÎNTOARCEREA SAU VERIFICAREA ALIMENTELOR

Dacă se deschide ușa, procesul de preparare va fi întrerupt temporar prin dezactivarea rezistențelor. Pentru a relua procesul de preparare, închideți ușa.

Anumite funcții 6th Sense vor necesita întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare.



Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată. Deschideți ușa, executați acțiunea indicată pe afișaj, închideți ușa și apoi reluați procesul de preparare.

În același mod, când a rămas 10% din timpul de preparare, cuptorul va solicita să verificați alimentele.



Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată. Verificați alimentele, închideți ușa și reluați procesul de preparare.

Vă rugăm să rețineți: Apăsați  pentru a omite aceste acțiuni.

În caz contrar, după o anumită perioadă de timp în care nu este efectuată nicio acțiune, cuptorul va continua procesul de preparare.

6. FINALIZAREA PROCESULUI DE PREPARARE

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.



Apăsați pe pentru a continua procesul de preparare în modul manual (necronometrat) sau apăsați pe pentru a prelungi durata de preparare setând o durată nouă. În ambele cazuri, parametrii de preparare vor fi memorați.

RUMENIRE

Unele funcții ale cuptorului permit rumenirea suprafeței alimentelor prin activarea grillului odată ce prepararea a fost finalizată.



Atunci când pe afișaj apare mesajul aferent, dacă este necesar, apăsați pe pentru a porni un ciclu de rumenire de cinci minute. Puteți opri funcția oricând apăsând pe butonul pentru a opri cuptorul.

. FAVORIT

Odată terminat procesul de preparare, pe afișaj va apărea un mesaj prin care vi se va solicita să memorați funcția la un număr cuprins între 1 și 10 în lista dumneavoastră de funcții favorite.



Dacă doriți să memorați o funcție ca favorită și să salvați setările curente pentru utilizare ulterioară, apăsați ; în caz contrar, pentru a ignora solicitarea, apăsați .

Odată ce ați apăsat , apăsați sau pentru a selecta poziția numerotată, apoi apăsați pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Dacă memoria este plină sau dacă numărul ales este deja utilizat, cuptorul vă va solicita să confirmați suprascrierea funcției anterioare.

Pentru a apela funcțiile memorate la o dată ulterioară, apăsați : Pe afișaj apare lista cu funcțiile dumneavoastră favorite.



Apăsați sau pentru a selecta funcția, confirmați apăsând , apoi apăsați pentru a activa.

. CURĂȚARE AUTOMATĂ – PYRO

**Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro.
Nu lăsați copiii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).**

Scoateți din cuptor toate accesoriile, inclusiv ghidajele pentru grătar, înainte de a activa funcția. În cazul în

care cuptorul este montat sub o plită, asigurați-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului de autocurățare. Pentru a obține rezultate optime de curățare, eliminați depunerile de dimensiuni mai mari cu un burete umed, înainte de a utiliza funcția Pyro. Vă recomandăm să activați funcția Pyro numai în cazul în care aparatul este foarte murdar sau dacă emană mirosuri neplăcute în timpul procesului de preparare.

Apăsați pe pentru ca mesajul „Curățare” să apară pe afișaj.



Apăsați sau pentru a selecta ciclul dorit, apoi apăsați pentru a confirma. Odată ce a fost selectat un ciclu, dacă doriți, apăsați sau pentru a seta ora de finalizare (pornire cu întârziere), apoi apăsați pentru a confirma.

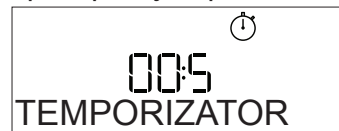
Curățați ușa și scoateți toate accesoriile conform indicațiilor, apoi închideți ușa și apăsați când ați terminat: cuptorul pornește ciclul de autocurățare, în timp ce ușa se blochează automat: pe afișaj apare un mesaj de avertisment, alături de numărătoarea inversă, indicând starea ciclului aflat în desfășurare.

Odată cu finalizarea ciclului, ușa rămâne blocată până când temperatura din interiorul cuptorului revine la o valoare de siguranță.

. TEMPORIZATOR

Când cuptorul este oprit, afișajul poate fi utilizat ca temporizator. Pentru a activa această funcție, asigurați-vă că este oprit cuptorul și apăsați sau : Pictograma va clipi pe afișaj.

Apăsați sau pentru a seta durata de timp necesară, apoi apăsați pentru a activa temporizatorul.



Odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicat acest lucru.

Vă rugăm să rețineți: Temporizatorul nu activează niciunul din ciclurile de preparare. Apăsați sau pentru a modifica durata de timp setată la temporizator.

Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți, de asemenea, selecta și activa o funcție.

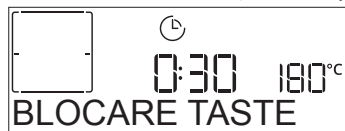
Apăsați pentru a porni cuptorul și apoi selectați funcția necesară.


Odată ce funcția a pornit, temporizatorul va continua numărătoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine.

Vă rugăm să rețineți: În această etapă, nu este posibilă vizualizarea temporizatorului (va fi afișată numai pictograma , care va continua numărătoarea inversă în plan secund. Pentru a invoca ecranul temporizatorului, apăsați pentru a opri funcția activă în mod curent.

BLOCARE TASTE

Pentru a bloca tastatura, apăsați și mențineți apăsat << timp de cel puțin cinci secunde. Pentru a debloca tastatura, efectuați aceeași procedură.



Vă rugăm să rețineți: Puteți activa această funcție și în timpul procesului de preparare a alimentelor. Din motive de siguranță, cuptorul poate fi oprit în orice moment apăsând butonul .

UTILIZAREA SONDEI PENTRU CARNE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Folosirea sondei vă permite să măsurați temperatura internă a cărnii în timpul preparării pentru a asigura atingerea temperaturii optime. Temperatura cuptorului variază în conformitate cu funcția selectată, însă procesul de preparare este întotdeauna programat să se finalizeze odată ce temperatura specificată a fost atinsă. Odată ce ați introdus sonda, un semnal sonor este activat și mesajul „Probe Plugged” (sondă conectată) apare pe afișaj.

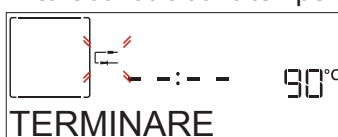


Selectați funcția dorită dintre cele compatibile (Convențional, Aer forțat, Coacere prin convecție, Turbogrill, Eco aer forțat, Maxi Cooking, funcții 6th Sense): Afișajul vă indică să setați temperatura țintă a sondei: Apăsați + sau - pentru a o seta și apăsați ✓ pentru a seta parametrii de preparare.

Deoarece prepararea este programată să se termine odată ce temperatura dorită a fost atinsă, nu este posibil să setați timpul de preparare sau să setați o anumită oră pentru finalizarea preparării. Lumina rămâne aprinsă până când sonda este scoasă.

















Dacă sonda este scoasă în timpul preparării, procesul va continua în modul tradițional (necronometrat).





































Se va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica momentul în care sonda a atins temperatura necesară.



Vă rugăm să rețineți: Pentru a modifica setările ulterior, apăsați + sau - pentru temperatura sondei sau apăsați << pentru alte setări. Un semnal sonor și un mesaj vă informează dacă utilizarea sondei nu este compatibilă cu acțiunea efectuată. În acest caz, scoateți sonda.

6th
sense**TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA**

CATEGORII DE ALIMENTE		CANTITATE	ÎNTOARCEȚI (DIN TIMPUL DE PREPARARE)	NIVEL ȘI ACCESORII
LASAGNA	-	0,5 - 3 kg	-	2 
CARNE	Vită-friptă	Friptură	0,6 - 2 kg **	3 
		Hamburgeri	1,5 - 3 cm	3/5 
		Friptură-Preparare lentă	0,6 - 2 kg **	3 
	Porc-fript	Friptură	0,6 - 2,5 kg **	3 
		Pulpă *	0,5 - 2,0 kg **	3 
		Cârnați și crenvurști	1,5 - 4 cm	2/3 
	Vițel-fript *		0,6 - 2,5 kg **	3 
	Miel-fript	Friptură	0,6 - 2,5 kg **	2 
		Pulpă	0,5 - 2,0 kg **	2 
	Pui-fript	Întreg	0,6 - 3 kg **	2 
		Întreg umplut*	0,6 - 3 kg **	2 
		File și piept	1 - 5 cm	2/3 
	Curcan întreg-fript	Întreg *	0,6 - 3 kg **	2 
		Întreg umplut*	0,6 - 3 kg **	2 
Frigărui		1 grătar	1/2 	


CATEGORII DE ALIMENTE		CANTITATE	ÎNTOARCEȚI (DIN TIMPUL DE PREPARARE)	NIVEL ȘI ACCESORII	
PEȘTE	Fileuri	0,5 - 3 cm	-	3  2 	
	Fileuri-congelate	0,5 - 3 cm	-	3  2 	
LEGUME	Legume-fripte	Cartofi	0,5 - 1,5 kg	-	3 
		Legume-umplute	0,1 - 0,5 kg	-	3 
		Legume-fripte	0,5 - 1,5 kg	-	3 
	Legume-gratinate	Cartofi	1 tavă	-	3 
		Roșii	1 tavă	-	3 
		Ardei grași	1 tavă	-	3 
		Broccoli	1 tavă	-	3 
Conopidă	1 tavă	-	3 		
Altele	1 tavă	-	3 		
PRĂJITURI ȘI PATISERIE	Prăjituri in forma	Pandișpan	0,5 - 1,2 kg	-	2 
		Fursecuri	0,2 - 0,6 kg	-	3 
	Patiserie și plăcinte	Profiterol	1 tavă	-	3 
		Tartă	0,4 - 1,6 kg	-	3 
		Ștrudel	0,4 - 1,6 kg	-	3 
		Plăcintă umplută cu fructe	0,5 - 2 kg	-	2 
PLĂCINTE	-	0,8 - 1,2 kg	-	2 	
PÂINE	Chifle	60 - 150 g fiecare	-	3 	
	Chiflă sandwich în tavă de copt	400 - 600 g fiecare	-	2 	
	Pâine mare	0,7 - 2,0 kg	-	2 	
	Baghete	200 - 300 g fiecare	-	3 	
PIZZA	Subțire	tavă rotundă	-	2 	
	Pufoasă	tavă rotundă	-	2 	
	Congelate				2 
			1 - 4 straturi	-	4  1  5  3  1  5  4  2  1 


* Numai la anumite modele. Funcție disponibilă doar împreună cu sonda pentru carne.

** Cantitate recomandată.

ACCESORIILE


 Grătar metalic

 Tavă de cuptor sau
formă pentru prăjituri,
pe grătar metalic





























































































 Tavă de colectare a picăturilor /
Tavă de copt sau tavă de cuptor,
pe grătar metalic

 Tavă de colectare
a picăturilor / tavă
de copt

 Tavă de colectare
a picăturilor cu
500 ml de apă

 Sondă pentru
carne (dacă există
în dotare)

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂȚAR ȘI ACCESORII
Torturi dospite / pandișpanuri		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	 
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu mere)		Da	160 - 200	30 - 85	
		Da	160 - 200	35 - 90	 
Fursecuri / biscuiți fragezi		Da	150	20 - 40	
		Da	140	30 - 50	
		Da	140	30 - 50	 
		Da	135	40 - 60	  
Prăjiturele / brișe		Da	170	20 - 40	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	30 - 50	 
		Da	150	40 - 60	  
Choux à la crème		Da	180 - 200	30 - 40	
		Da	180 - 190	35 - 45	 
		Da	180 - 190	35 - 45 *	  
Bezele		Da	90	110 - 150	
		Da	90	130 - 150	 
		Da	90	140 - 160 *	  
Pizza / pâine / focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 230	20 - 50	 
Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)		Da	220 - 240	25 - 50 *	  
Pizza congelată		Da	250	10 - 15	
		Da	250	10 - 20	 
		Da	220 - 240	15 - 30	  
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 190	45 - 55	
		Da	180 - 190	45 - 60	 
		Da	180 - 190	45 - 70 *	  
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	
		Da	180 - 190	20 - 40	 
		Da	180 - 190	20 - 40 *	  
Lasagna / budinci / paste la cuptor / cannelloni		Da	190 - 200	45 - 65	
Miel / vițel / vită / porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	

FUNCȚII



Convențional



Aer forțat

Coacere prin
convecție

Grill



Grill Turbo



Maxi Cooking



































































Cook 4



Eco aer forțat

Whirlpool

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂȚAR ȘI ACCESORII
Friptură de porc cu șorici 2 kg		—	170	110 - 150	
Carne de pui / iepure / rață, 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Carne de curcan / găscă, 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	
Pește la cuptor / în papiotă (fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 60	
Pâine prăjită		—	3 (Ridicată)	3 - 6	
Fileuri / medallioane de pește		—	2 (Mediu)	20 - 30 **	 
Cârnați / kebab / coaste / hamburgeri		—	2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 30 **	 
Friptură de pui 1-1,3 kg		—	2 (Mediu)	55 - 70 ***	 
Pulpă de miel / but		—	2 (Mediu)	60 - 90 ***	
Cartofi copti		—	2 (Mediu)	35 - 55 ***	
Legume gratinate		—	3 (Ridicată)	10 - 25	
Fursecuri	 Fursecuri	Da	135	50 - 70	   
Tarte	 Tarte	Da	170	50 - 70	   
Pizza rotundă	 Pizza	Da	210	40 - 60	   
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)		Da	190	40 - 120 *	  
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5) / legume la cuptor (nivel 4) / lasagna (nivel 2) / bucăți de carne (nivel 1)	 Meniu	Da	190	40 - 120 *	   
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 *	 
Carne și cartofi		Da	200	45 - 100 *	 
Pește și legume		Da	180	30 - 50 *	 
Fripturi umplute		—	200	80 - 120 *	
Bucăți de carne (iepure, pui, miel)		—	200	50 - 100 *	

* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.







** Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

*** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

ACCESORIILE

					
Grătar metalic	Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor cu 500 ml de apă	Sondă pentru carne (dacă există în dotare)

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare. Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.

Purtați mănuși de protecție. Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți cu o lavetă uscată.
- Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

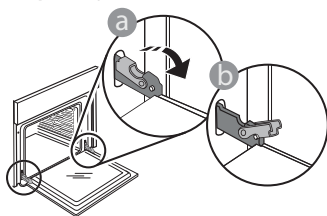
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

ACCESORIILE

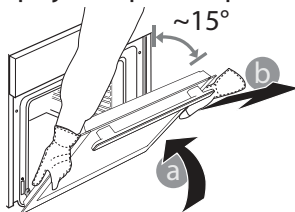
După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

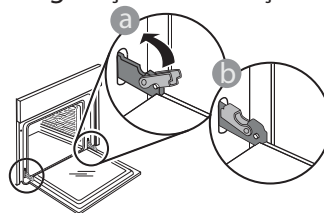
1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



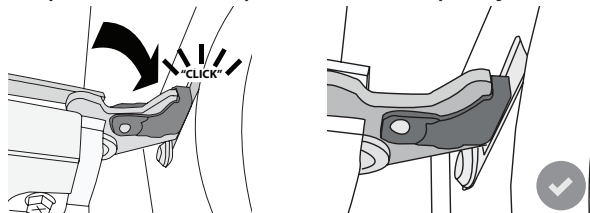
2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.



3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.
4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.



5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
2. Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.
3. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.


Vă rugăm să rețineți: Utilizați numai becuri cu halogen de 20-40 W/230 ~ V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

- Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprente digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.


REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚIE
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	Defecțiune cuptor.	Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă problema persistă. Încercați să rulați „SETĂRI FABRICĂ”, opțiune selectabilă din secțiunea „SETĂRI”. Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți și precizați numărul care este prezentat după litera „F”.
Cuptorul nu se încălzește.	Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzește. Mesajul DEMO apare pe afișaj la fiecare 60 de secunde.	Accesați „DEMO” din „SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).
Lumina se stinge.	Modul „ECO” este „On” (activ).	Accesați „ECO” din „SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).
Ușa nu se deschide.	Ciclul de curățare în curs de desfășurare.	Așteptați finalizarea funcției și răcirea cuptorului.
Energia electrică din locuință se întrerupe.	Nivel de putere incorect.	Verificați dacă rețeaua de domiciliu are o capacitate de peste 3 kW. În caz contrar, reduceți puterea la 13 A. Accesați „PUTERE” din „SETĂRI” și selectați „Redus”.

FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI

 [www](http://www.whirlpool.com) Fișa tehnică a produsului, care include datele energetice ale acestui aparat, poate fi descărcată de pe site-ul web Whirlpool docs.whirlpool.eu

OBȚINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

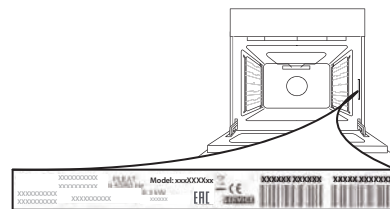
>  [www](http://www.whirlpool.com) Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe site-ul nostru web docs.whirlpool.eu (puteți utiliza acest cod QR), specificând codul comercial al produsului.



> Alternativ, puteți să contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

CONTACTAREA SERVICIULUI NOSTRU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

Detaliile noastre de contact se regăsesc în manualul de garanție. Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



400011261834

Tipărit în Italia

PRÍRUČKA NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK
WHIRLPOOL

Ak chcete dostávať komplexnejšiu pomoc
a podporu, zaregistrujte, prosím, svoj
spotrebič na www.whirlpool.eu/register

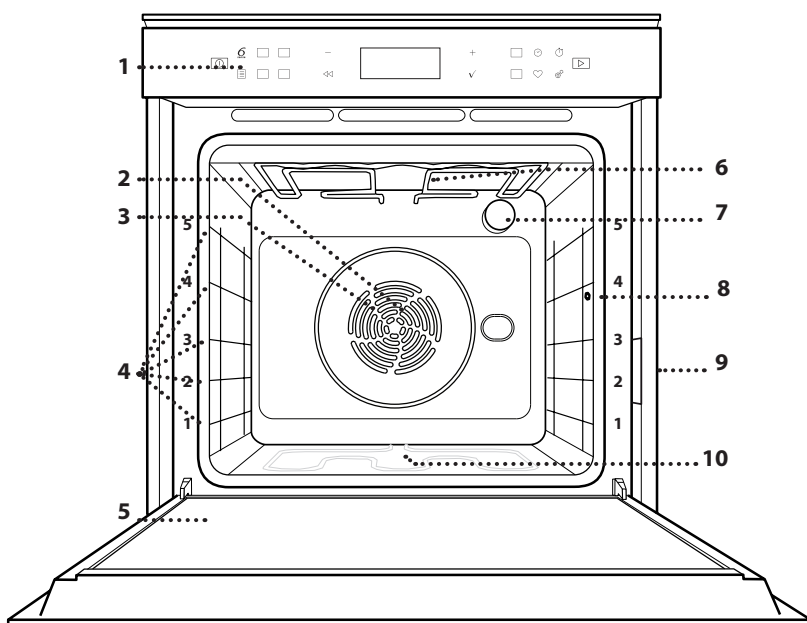


Bezpečnostné pokyny a Návod na používanie
a údržbu spotrebiča si môžete stiahnuť na
našej webovej stránke docs.whirlpool.eu
a podľa pokynov na zadnej strane tejto
brožúrky.



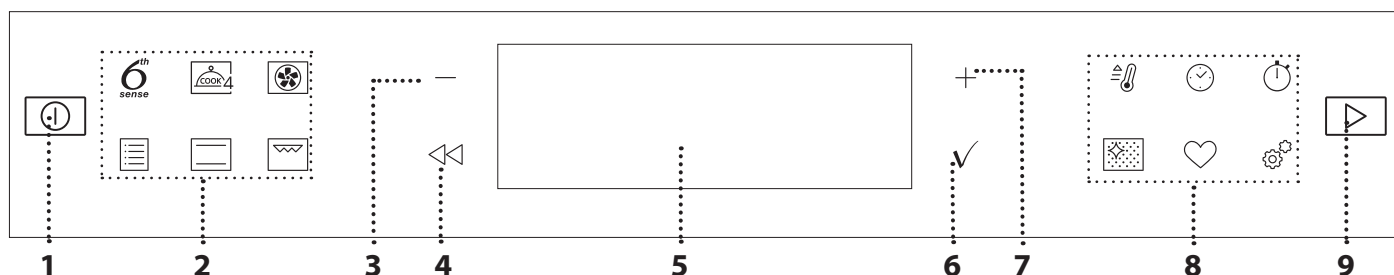
Pred začiatkom používania spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Okrúhly ohrevný článok
(nie je viditeľný)
4. Vodiace lišty
(úroveň je uvedená v prednej
časti rúry)
5. Dvere
6. Horný ohrevný článok/gril
7. Osvetlenie
8. Miesto zasunutia mäsovej
sondy
9. Výrobný štítok
(neodstraňujte)
10. Spodný ohrevný článok
(nie je viditeľný)

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. ZAP/VYP

Na zapnutie a vypnutie rúry alebo
zastavenie aktívnej funkcie.

2. FUNKCIE S PRIAMYM PRÍSTUPOM

Na rýchly prístup k funkciám a do
menu.

3. NAVIGAČNÉ TLAČIDLO MÍNUS

Na rolovanie v menu a znižovanie
nastavenia alebo hodnôt funkcie.

4. SPÄŤ

Na návrat na predchádzajúce
zobrazenie.

Počas prípravy jedla umožňuje
meniť nastavenia.

5. DISPLEJ

6. POTVRDIŤ

Na potvrdenie zvolenej funkcie
alebo nastavenej hodnoty.

7. NAVIGAČNÉ TLAČIDLO PLUS

Na rolovanie v menu a zvyšovanie
nastavenia alebo hodnôt funkcie.

8. MOŽNOSTI/PRIAMY PRÍSTUP K FUNKCIÁM

Na rýchly prístup k funkciám, trvaniu,
nastaveniam a obľúbeným položkám.

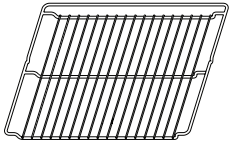
9. ŠTART

Na spustenie funkcie s použitím
špecifických alebo základných
nastavení.

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

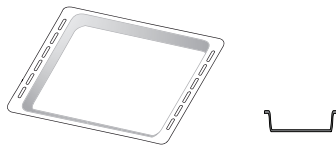
PRÍSLUŠENSTVO

ROŠT



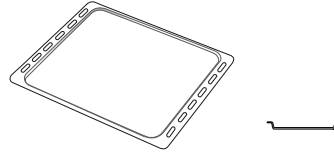
Používa sa na prípravu jedál alebo ako držiak na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



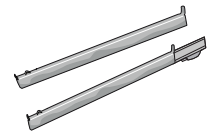
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focacie a pod. alebo na zachytávanie šťiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE



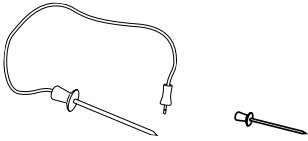
Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, rýb pečených v alobale atď.

POSUVNÉ BEŽCE *



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

MÄSOVÁ SONDA*



Na meranie teploty vnútri jedál počas pečenia.

*K dispozícii len na niektorých modeloch

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠŤ

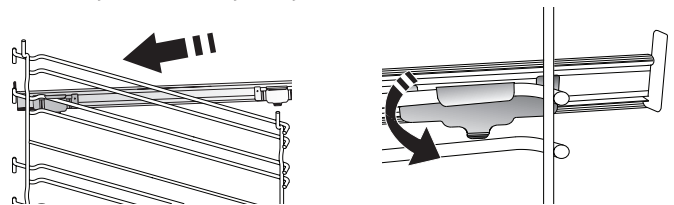
- Vodiace lišty vyberiete tak, že nadvihnete koľajničky a potom opatrne vytiahnete spodnú časť zo sedla: Vodiace lišty teraz možno vybrať.
- Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich lišt ich najprv znova nasadíte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV (AK SÚ VO VÝBAVE)

Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty.

Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustite na miesto.

Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.

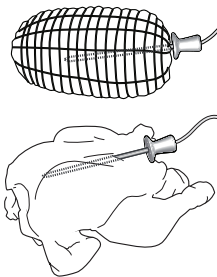


Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktovej úrovni.

POUŽÍVANIE MÄSOVEJ SONDY (AK JE VO VÝBAVE)

Zasuňte potravinovú sondu hlboko do mäsa, tak aby ste sa vyhli kostiam a mastným častiam. Pri hydine zasuňte sondu po dĺžke do stredu prs a vyhňte sa dutým častiam.

Vložte jedlo do rúry a zastrčte zástrčku do prípojky na pravej strane vo vnútri rúry.



FUNKCIE

6th
sense

6th SENSE

Tieto funkcie umožňujú úplne automatickú prípravu všetkých typov jedla (lasagne, mäso, ryby, zelenina, koláče a zákusky, slané koláče, chlieb, pizza).

Aby ste z tejto funkcie získali to najlepšie, dodržiavajte pokyny v príslušnej tabuľke.



COOK 4

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na štyroch úrovniach zároveň. Túto funkciu možno použiť na prípravu sušienok, koláčov, okrúhlej pizze (aj mrazenej) a na prípravu kompletného jedla. Najlepšie výsledky získate, keď sa budete držať tabuľky.



HORÚCI VZDUCH

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.



TRADIČNÉ PROGRAMY

KONVEKČNÉ PEČENIE

Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.

TURBO GRILL

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbiť, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hoci ktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

MRAZENÉ JEDLÁ

Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Rúru netreba predhrievať.

ŠPECIÁLNE FUNKCIE

» MAXI PEČENIE

Funkcia automaticky vyberie najlepší režim pečenia a teplotu na prípravu veľkých kusov mäsa (viac ako 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné zhnednutie na oboch stranách. Ideálne je z času načas mäso oblievať šťavou, aby nevyuschlo.

» KYSNUTIE

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

» ROZMRAZOVANIE

Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny vo svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.

» UCHOVAŤ TEPLÉ

Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

» ECO HORÚCI VZDUCH

Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Keď sa používa táto Eko funkcia, počas pečenia je svetlo vypnuté. Pri používaní cyklu EKO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.



TRADIČNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.



GRILL

Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hoci ktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.



RÝCHLY PREDOHREV

Na rýchle predhriatie rúry.



ČASOVAČE

Na funkciu úpravy časových hodnôt.



ČASOVAČ

Na sledovanie času bez aktivácie funkcie.



PYROLYTICKÉ AUTOMATICKÉ ČISTENIE RÚRY

Na odstránenie pripálených zvyškov s pomocou cyklu pri veľmi vysokej teplote (viac ako 400 °C). Dostupné sú dva samočistiace cykly: kompletný cyklus (PYRO ČISTENIE) a skrátený cyklus (EKO). Odporúčame v pravidelných cykloch používať rýchlejší cyklus a kompletný cyklus iba pri veľmi znečistenej rúre.



OBLÚBENÉ

Na vybratie zoznamu 10 obľúbených funkcií.



NASTAVENIA

Na úpravu nastavení rúry.

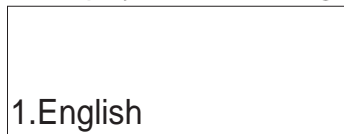
Keď je EKO režim aktívny, jas na displeji sa zníži a svetlo sa po 1 minúte vypne, aby sa ušetrila energia. Displej sa automaticky znovu aktivuje po stlačení ľubovoľného tlačidla.

Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Ak chcete tento režim deaktivovať, v menu NASTAVENIA zvolte DEMO a potom „Vyp“. Po zvolení PŮVODNÉ NASTAV. sa spotrebič vypne a potom sa vráti k prvému zapnutiu. Všetky nastavenia budú vymazané.

PRVÉ POUŽITIE

1. ZVOĽTE JAZYK

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Na displeji sa zobrazí „English“.



Stlačením + alebo – môžete hľadať v zozname dostupných jazykov a vybrať požadovaný. Výber potvrdíte stlačením ✓.

Upozornenie: Jazyk možno potom zmeniť vybratím položky JAZYK v menu NASTAVENIA, ktoré je dostupné stlačením ⚙.

2. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 A). Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 A).



Stlačte + alebo – pre voľbu 16 „Vysoký“ alebo 13 „Nízky“ a potvrdte stlačením ✓.

3. NASTAVTE ČAS

Potom, ako si vyberiete výkon, je potrebné nastaviť aktuálny čas: Na displeji blikajú dve hodinové číslice.



Aktuálnu hodinu nastavíte stlačením + alebo – a potom stlačte ✓: Na displeji blikajú dve minútové číslice. Minúty nastavíte stlačením + alebo – a potvrdíte stlačením ✓.

Upozornenie: Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova. Vyberte HODINY v menu NASTAVENIA dostupnom po stlačení ⚙.

4. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby. Je to úplne normálne. Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili. Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo. Zohrejte rúru na 200 °C asi na jednu hodinu, najlepšie s použitím funkcie s cirkuláciou vzduchu (napr. „Vháňaný vzduch“ alebo „Konvekčné pečenie“).

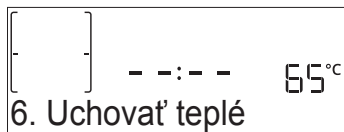
Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Stlačte ⏸, čím rúru zapnete: na displeji sa zobrazí posledná prebiehajúca hlavná funkcia alebo hlavné menu.

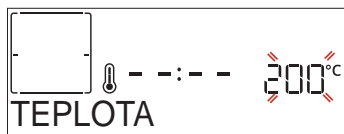
Funkcie možno zvoliť stlačením ikony pre jednu z hlavných funkcií alebo posúvaním sa v menu. Ak chcete zvoliť položku menu (na displeji sa zobrazí prvá dostupná položka), vyberte požadovanú stlačením + alebo – a potom potvrdte stlačením ✓.



2. NASTAVENIE FUNKCIE

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť. Ak stlačíte ⏪, môžete znova zmeniť predchádzajúce nastavenie.

TEPLOTA/ÚROVEŇ GRILU

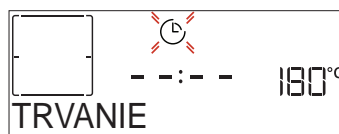


Keď na displeji bliká hodnota, pomocou + alebo – ju zmeňte, potom potvrdte stlačením ✓ a pokračujte zmenou nasledujúcich nastavení (ak je to možné).

Rovnakým spôsobom je možné nastaviť úroveň grilu: Pre grilovanie existujú tri definované úrovne výkonu: 3 (vysoký), 2 (stredný), 1 (nízky).

Upozornenie: Po aktivovaní funkcie možno teplotu/úroveň grilu zmeniť pomocou + alebo –.

TRVANIE



Keď na displeji bliká ikonka ⌚, pomocou + alebo – nastavte čas, kedy potrebujete mať jedlo hotové, a potvrdte stlačením ✓. Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne (bez nastavenia času). Na potvrdenie stlačte ✓ alebo ⏸ a spustíte funkciu. Po zvolení tohto programu nemôžete naprogramovať odložený štart.

Upozornenie: Nastavený čas prípravy jedla môžete v priebehu pečenia upravovať stlačením ⌚: zmeňte ju stlačením + alebo – a potom potvrdte stlačením ✓.

ČAS UKONČENIA (ODLOŽENIE ŠTARTU)

Pri mnohých funkciách, keď už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok naprogramovaním času ukončenia. Na displeji sa zobrazí čas ukončenia a ikonka 🕒 bliká.



Želaný čas ukončenia prípravy jedla nastavíte stlačením + alebo -, potvrdíte ho stlačením ✓ a aktivujete funkciu. Vložte jedlo do rúry a otvorte dverka. Funkcia sa spustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.

Upozornenie: Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia. Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

. Počas času čakania môžete stlačiť + alebo - na zmenu naprogramovaného času ukončenia alebo stlačiť << na zmenu ďalších nastavení. Stlačením 🕒 sa zobrazia informácie a je možné prepínať medzi časom ukončenia a trvaním.

6th SENSE

Tieto funkcie automaticky vyberú najlepší režim pre prípravu jedla, teplotu a trvanie varenia alebo pečenia pre všetky dostupné jedlá.

Ak je to potrebné, jednoducho označte vlastnosti jedla, aby ste dosiahli optimálny výsledok.

HMOTNOSŤ / VÝŠKA (OKRÚHLA – PLECH – VRSTVY)



Na správne nastavenie funkcie postupujte podľa údajov na displeji, po výzve stlačte + alebo - na nastavenie požadovanej hodnoty a potom potvrdíte stlačením ✓.

PREPEČENOSŤ / ZHNEDNUTIE

Pri niektorých funkciách 6th Sense je možné upraviť úroveň prepečenia.



Po výzve stlačte + alebo - na voľbu želanej úrovne od polosurové (-1) po dobre prepečené (+1). Na potvrdenie stlačte ✓ alebo ▶ a spustíte funkciu.

V prípadoch, keď je to možné, pri niektorých funkciách 6th Sense sa dá nastaviť úroveň zhnednutia medzi nízkou (-1) a vysokou (+1).

3. SPUSTENIE FUNKCIE

Ak sú štandardné hodnoty podľa vašich požiadaviek alebo ste použili požadované nastavenia, funkciu vždy aktivujete stlačením ▶.

Počas fázy odkladu stlačte ▶ pre preskočenie tejto fázy a spustíte funkciu okamžite.

Upozornenie: Keď už bola funkcia zvolená, na displeji sa zobrazí odporúčaná najvhodnejšia úroveň pre každú funkciu. Stlačením 🕒 môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá bola aktivovaná.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa. Stlačením << sa vrátite na predchádzajúcu obrazovku a môžete zvoliť inú funkciu alebo počkať do úplného vychladnutia.

4. PREDOHREV

Niektoré funkcie majú fázu predhriatia rúry: Keď sa funkcia spustí, na displeji sa ukáže, že je aktivovaná fáza predhriatia.



Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu a treba PRIDAŤ JEDLO. V tejto chvíli otvorte dverka, vložte jedlo do rúry, zatvorte dverka a začnite pečenie.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predohrevu, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dveriek počas fázy predhrievania ju pozastaví.

Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia. Teplotu, ktorú chcete dosiahnuť, môžete vždy meniť pomocou + alebo -.

5. ZASTAVIŤ VARENIE / OBRÁTIŤ ALEBO SKONTROLOVAŤ JEDLO

Po otvorení dveriek sa príprava jedla dočasne zastaví vypnutím ohrievacích článkov.

Príprava jedla bude pokračovať, keď zatvoríte dverka.

Pri niektorých funkciách 6th Sense bude potrebné jedlo počas prípravy obrátiť.



Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť. Otvorte dverka, vykonajte požadovaný úkon, zatvorte dverka a príprava jedla bude pokračovať. Rovnako vtedy, keď do ukončenia prípravy zostáva 10% času, vás rúra vyzve, aby ste jedlo skontrolovali.

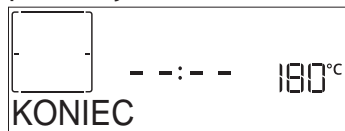


Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť. Skontrolujte jedlo, zatvorte dverka a príprava bude pokračovať.

Upozornenie: Stlačením ▶ tieto činnosti preskočíte. Inak, ak nič neurobíte, po určitom čase bude rúra pokračovať v príprave jedla.

6. UKONČENIE PEČENIA

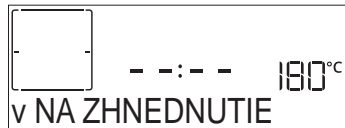
Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že pečenie je ukončené.



Po stlačení bude rúra pokračovať v príprave jedla v manuálnom režime (bez zadania času) alebo stlačte **+** a čas prípravy sa predĺži nastavením nového trvania. V oboch prípadoch sa parametre prípravy jedla zachovávajú.

ZAPEKANIE

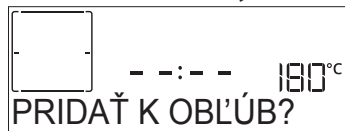
Niektoré funkcie rúry umožňujú zhnednutie povrchu jedla aktivovaním grilu po skončení pečenia.



Keď sa na displeji zobrazí príslušná správa, ak to požadujete, stlačte **✓** a začne sa päťminútový cyklus zapekania do hneďa. Funkciu môžete kedykoľvek zastaviť stlačením , čím sa rúra vypne.

. OBLÚBENÉ

Po skončení prípravy jedla vás displej vyzve, aby ste funkciu uložili pod číslom medzi 1 až 10 na vašom zozname oblúbených.



Ak si chcete funkciu uložiť ako oblúbenú a uložiť aktuálne nastavenia pre použitie v budúcnosti, po skončení pečenia stlačte **✓**, inak požiadavku ignorujte a stlačte **◀**.

Hneď po stlačení **✓**, stlačením **+** alebo **—** zvolte číselnú pozíciu a potvrdte stlačením **✓**.

Upozornenie: Ak je pamäť plná, alebo je číslo už obsadené, rúra vás požiada o potvrdenie prepísania predchádzajúcej funkcie.

Ak chcete vyvolať uložené funkcie neskôr, stlačte **♥**: Na displeji sa zobrazí zoznam oblúbených funkcií.



Pomocou **+** alebo **—** zvolte funkciu, potvrdte stlačením **✓** a potom aktivujte stlačením .

. AUTOMATICKÉ PYRO ČISTENIE

Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry. Počas Pyro cyklu a po ňom (kým nie je miestnosť vyvetraná), nepúšťajte deti a zvieratá do blízkosti rúry.

Pred spustením funkcie vyberte z rúry všetko príslušenstvo, vrátane vodiacich líšt. V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas

samočistenia vypnuté. Na dosiahnutie optimálnych výsledkov čistenia pred použitím funkcie Pyro čistenia odstráňte najväčšie znečistenie vlhkou špongiou. Odporúčame používať funkciu Pyro, iba ak je spotrebič silne znečistený alebo z neho počas pečenia vychádza nepríjemný pach.

Stlačte a na displeji sa zobrazí „Čistenie“.



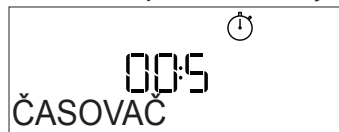
Stlačte **+** alebo **—** na voľbu želaného cyklu a potvrdte stlačením **✓**. Po zvolení cyklu môžete stlačiť **+** alebo **—** na nastavenie času ukončenia (odloženie štartu) a potom potvrdiť stlačením **✓**.

Vyčistite dvierka a na výzvu vyberte všetko príslušenstvo, potom zatvorte dvierka a stlačte : rúra začne samočistiaci cyklus a dvierka sa automaticky zamknú. Na displeji sa zobrazí varovanie spolu s odpočítavaním, v akom štádiu je prebiehajúci cyklus. Po skončení cyklu dvierka ostanú uzamknuté do chvíle, kým sa vnútorná teplota rúry nevráti na bezpečnú úroveň.

. ČASOVAČ

Keď je rúra vypnutá, displej možno použiť ako nezávislý časomer. Ak chcete funkciu aktivovať, presvedčte sa, či je rúra vypnutá, a potom stlačte **+** alebo **—**: Na displeji bude blikať ikonka .

Pomocou **+** alebo **—** nastavte požadovanú dĺžku času a časomer potom aktivujte stlačením **✓**.



Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál a zobrazí sa displej.


Upozornenie: Časovač neaktivuje žiadne cykly prípravy jedla. Stáčaním **+** alebo **—** meníte čas nastavený na časovači.

Po aktivovaní časomeru môžete zvoliť a aktivovať aj funkciu. Stlačením rúru zapnete a potom zvolte požadovanú funkciu.


Po spustení funkcie bude časomer ďalej odpočítavať nezávisle, bez toho, aby zasahoval do samotnej funkcie.

Upozornenie: Počas tejto fázy nie je možné vidieť časovač (zobrazí sa iba ikonka , ktorý pokračuje v odpočítavaní v pozadí. Na zobrazenie obrazovky časovača stlačte na zastavenie funkcie, ktorá je momentálne aktívna.

ZÁMOK OVLÁDANIA

Tlačidlá zamknete stlačením a podržaním  aspoň na päť sekúnd. Zopakovaním tohto postupu klávesy opäť odomknete.




Upozornenie: Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas prípravy jedla. Z bezpečnostných dôvodov rúru možno kedykoľvek vypnúť stlačením .

POUŽÍVANIE MÄSOVEJ SONDY (AK JE PRÍLOŽENÁ)

Používanie sondy vám umožňuje merať teplotu vnútri jedla počas jeho prípravy, aby ste zabezpečili dosiahnutie optimálnej teploty. Teplota v rúre sa môže líšiť podľa zvolenej funkcie, ale pečenie je vždy naprogramované tak, aby sa skončilo po dosiahnutí určenej teploty. Po zasunutí sondy sa ozve zvukový signál a na displeji sa zobrazí „Probe Plugged“ (sonda pripojená).

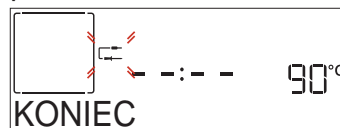



Zvoľte požadovanú funkciu spomedzi kompatibilných

(Konvenčné pečenie, Vháňaný vzduch, Konvekčné pečenie, Turbo gril, Nútený obeh horúceho vzduchu Eco, Maxi pečenie, funkcie 6th Sense). Displej vás vyzve na nastavenie cieľovej teploty sondy. Stlačením + alebo - ju nastavíte a stlačením  nastavíte nasledujúce parametre pečenia.

Pretože pečenie je naprogramované tak, aby sa skončilo po dosiahnutí požadovanej teploty, nie je možné nastaviť čas pečenia a konkrétny čas, kedy sa má pečenie ukončiť. Svetlo zostane svietiť, až kým nevytiahnete sondu.

















Ak sondu vyberiete počas pečenia, pečenie bude pokračovať v tradičnom režime (bež načasovania). Ozve sa zvukový signál a na displeji sa ukáže, kedy potravinová sonda dosiahla požadovanú teplotu.



Upozornenie: Ak chcete nastavenie následne zmeniť, stlačením + alebo - zmeníte teplotu sondy alebo stlačte  pre iné nastavenie. Zvukový signál a správa vám oznámia, ak použitie sondy nie je kompatibilné s vykonaným úkonom. V takom prípade sondu vytiahnite.

6th
sense

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

KATEGÓRIE POTRAVIN		MNOŽSTVO	OBRÁŤTE PO (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
LASAGNE	-	0,5 - 3 kg	-	2 
MÄSO	Hovädzie pečené	Pečenie	0,6 - 2 kg **	3 
		Hamburger	1,5 - 3 cm	3/5 
		Pomalé pečenie	0,6 - 2 kg **	3 
	Bravč. prepečené	Pečenie	0,6 - 2,5 kg **	3 
		Nožička *	0,5 - 2,0 kg **	3 
		Klobásy a párky	1,5 - 4 cm	2/3 
	Telacie pečené *		0,6 - 2,5 kg **	3 
	Jahňacie pečené	Pečenie	0,6 - 2,5 kg **	2 
		Stehno	0,5 - 2,0 kg **	2 
	Prepečené kurča	Vcelku	0,6 - 3 kg **	2 
		Vcelku s plnkou *	0,6 - 3 kg **	2 
		Plátky a prsia	1 - 5 cm	2/3 
	Pečený moriak vcelku	Vcelku *	0,6 - 3 kg **	2 
		Vcelku s plnkou *	0,6 - 3 kg **	2 
Kebab		1 rošt	1/2 	

KATEGÓRIE POTRAVIN		MNOŽSTVO	OBRÁŤTE PO (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
RYBY	Filé	0,5 - 3 cm	-	3 2
	Filé mrazené	0,5 - 3 cm	-	3 2
ZELENINA	Pečená zelenina	Zemiaky	0,5 - 1,5 kg	3
		Plnená zelenina	0,1 - 0,5 kg	3
		Pečená zelenina	0,5 - 1,5 kg	3
	Gratinovaná zelenina	Zemiaky	1 plech	3
		Paradajky	1 plech	3
		Papriky	1 plech	3
		Brokolica	1 plech	3
Iné	1 plech	3		
KOLÁČE A ZÁKUSKY	Kysnuté koláče vo forme	Piškóťový koláč	0,5 - 1,2 kg	2
		Sušienky	0,2 - 0,6 kg	3
	Zákusky a plnené koláče	Odpaľované cesto	1 plech	3
		Koláčiky	0,4 - 1,6 kg	3
		Závin	0,4 - 1,6 kg	3
		Plnený ovocný koláč	0,5 - 2 kg	2
SLANÉ KOLÁČE	-	0,8 - 1,2 kg	2	
CHLIEB	Rožky	60 - 150 g každý	-	3
	Sendvič vo forme	400 - 600 g každý	-	2
	Veľký chlieb	0,7 - 2,0 kg	-	2
	Bagety	200 - 300 g každá	-	3
PIZZA	Tenká	okružla - plech	-	2
	Hrubá	okružla - plech	-	2
	Mrazené	1 - 4 vrstvy	-	2
				4 1
				5 3 1
				5 4 2 1

* Iba pri niektorých modeloch. Funkcia je dostupná iba v kombinácii s mäsovou sondou.

** Navrhované množstvo.

PRÍSLUŠENSTVO						
	Rošt	Pekáč alebo forma na tortu na rošte	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	Mäsová sonda (ak je priložená)

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče/Piškótové koláče		Áno	170	30 - 50	
		Áno	160	30 - 50	
		Áno	160	30 - 50	
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		Áno	160 - 200	30 - 85	
		Áno	160 - 200	35 - 90	
Cookies/Linecké cesto		Áno	150	20 - 40	
		Áno	140	30 - 50	
		Áno	140	30 - 50	
		Áno	135	40 - 60	
Malé torty /Muffin		Áno	170	20 - 40	
		Áno	150	30 - 50	
		Áno	150	30 - 50	
		Áno	150	40 - 60	
Odpalované cesto		Áno	180 - 200	30 - 40	
		Áno	180 - 190	35 - 45	
		Áno	180 - 190	35 - 45 *	
Snehové pusinky		Áno	90	110 - 150	
		Áno	90	130 - 150	
		Áno	90	140 - 160 *	
Pizza/chlieb/focaccia		Áno	190 - 250	15 - 50	
		Áno	190 - 230	20 - 50	
Pizza (tenká, hrubá, focaccia)		Áno	220 - 240	25 - 50 *	
Mrazená pizza		Áno	250	10 - 15	
		Áno	250	10 - 20	
		Áno	220 - 240	15 - 30	
Pikantné koláče (zeleninové, slané)		Áno	180 - 190	45 - 55	
		Áno	180 - 190	45 - 60	
		Áno	180 - 190	45 - 70 *	
Slané a sladké odpalované cesto		Áno	190 - 200	20 - 30	
		Áno	180 - 190	20 - 40	
		Áno	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagne/nákypy/zapekané cestoviny/ cannelloni		Áno	190 - 200	45 - 65	
Jahňacie/Teľacie/Hovädzie/Bravčové 1 kg		Áno	190 - 200	80 - 110	

FUNKCIE



Tradičné



Horúci vzduch

Konvečné
pečenie

Grill



Turbo grill



Maxi Cooking



Cook 4

ECO Horúci
vzduch

Whirlpool

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Bravčové pečené s kožou 2 kg		—	170	110 - 150	
Kurča/Králik/Kačica 1 kg		Áno	200 - 230	50 - 100	
Moriak/Hus 3 kg		Áno	190 - 200	80 - 130	
Pečené ryby/Ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	180 - 200	40 - 60	
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 - 200	50 - 60	
Hrianka		—	3 (vysoká)	3 - 6	
Rybie filé/Steak		—	2 (stredná)	20 - 30 **	
Klobásky/kebab/rebierka/hamburgery		—	2 - 3 (stredná - vysoká)	15 - 30 **	
Pečené kurča 1 - 1,3 kg		—	2 (stredná)	55 - 70 ***	
Jahňacie stehno/Koleno		—	2 (stredná)	60 - 90 ***	
Pečené zemiaky		—	2 (stredná)	35 - 55 ***	
Gratinovaná zelenina		—	3 (vysoká)	10 - 25	
Sušienky	Sušienky	Áno	135	50 - 70	
Linecké koláče	Linecké koláče	Áno	170	50 - 70	
Okrúhla pizza	Pizza	Áno	210	40 - 60	
Úplné jedlo: Ovocná torta (úroveň 5)/ lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)		Áno	190	40 - 120 *	
Úplné jedlo: Ovocný koláč (úroveň 5)/pečená zelenina (úroveň 4)/lasagne (úroveň 2)/kúsky mäsa (úroveň 1)	Menu	Áno	190	40 - 120 *	
Lasagne s mäsom		Áno	200	50 - 100 *	
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 - 100 *	
Ryba so zeleninou		Áno	180	30 - 50 *	
Plnené kusy mäsa		—	200	80 - 120 *	
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)		—	200	50 - 100 *	

* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

** V polovici pečenia jedlo obráťte.

*** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vloženie do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

PRÍSLUŠENSTVO



Rošt



Pekáč alebo forma na tortu na rošte



Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte



Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie



Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody



Mäsová sonda (ak je priložená)

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol.
Nepoužívajte parné čistiace zariadenia.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Používajte ochranné rukavice.
Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákná. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Nepoužívajte korozívne alebo abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákná.

VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.

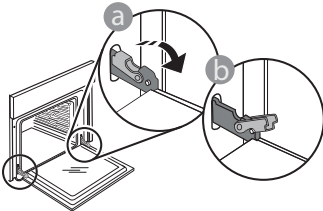
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

PRÍSLUŠENSTVO

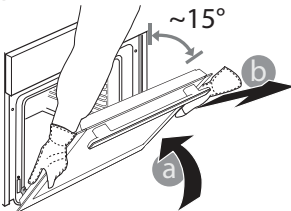
Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedla sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

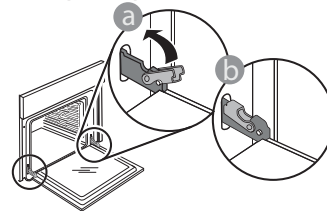
1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



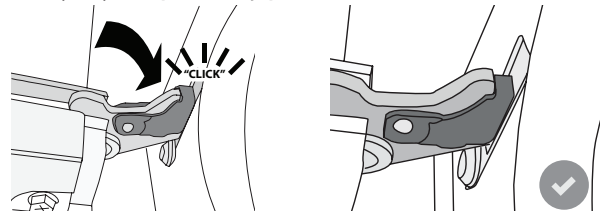
2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide. Pevne dvierka chytte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvolnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.



3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.
4. Dvierka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky v správnej polohe.



5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.

VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.
3. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.


Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 20 – 40 W/230 V typu G9, T300 °C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

- Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.


RIEŠENIE PROBLÉMOV

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno.	Porucha rúry.	Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil. Skúste obnoviť PŔVODNÉ NASTAV., ktoré nájdete v ponuke NASTAVENIA. Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.
Rúra sa nezohrieva.	Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Každých 60 sekúnd sa na displeji zjaví DEMO.	DEMO nájdete v NASTAVENIACH a zvolte „Vyp.“
Svetlo zhasne.	Je aktivovaný Eko režim.	EKO otvorte v NASTAVENIACH a zvolte „Vyp.“
Dvierka sa neotvárajú.	Prebieha cyklus čistenia.	Počkajte, kým sa funkcia ukončí a rúra vychladne.
V domácnosti sa vypne prúd.	Nastavenie výkonu je nesprávne.	Preverte, či vaša domáca sieť má výkon viac ako 3 kW. Ak nie, znížte výkon rúry na 13 ampérov. VÝKON nájdete v NASTAVENIACH a zvolte „NÍZKY“.

ŠTÍTKO S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

 [www](http://www.whirlpool.eu) Informácie o výrobku s energetickými údajmi tohto spotrebiča si môžete stiahnuť na webovej stránke docs.whirlpool.eu

AKO ZÍSKAŤ NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU

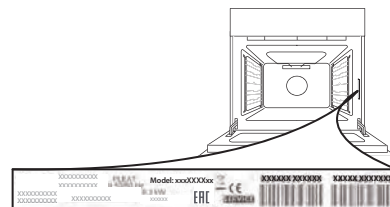
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Návod na používanie a údržbu si stiahnite z našej webovej stránky docs.whirlpool.eu (môžete použiť tento QR kód), pričom uveďte kód výrobku.



> Prípadne kontaktujte náš klientsky popredajný servis.

KONTAKTOVANIE POPREDAJNÉHO SERVISU

Naše kontaktné údaje nájdete v záručnej knižke. Pri kontaktovaní nášho klientskeho popredajného servisu uveďte kód z výrobného štítku vášho výrobku.



400011261834

Vytlačené v Taliansku

VODIČ ZA SVAKODNEVNU UPOTREBU

HVALA ŠTO STE KUPILI WHIRLPOOL PROIZVOD



Da biste dobili sveobuhvatnu pomoć i podršku, molimo vas da registrujete svoj proizvod na veb stranici www.whirlpool.eu/register

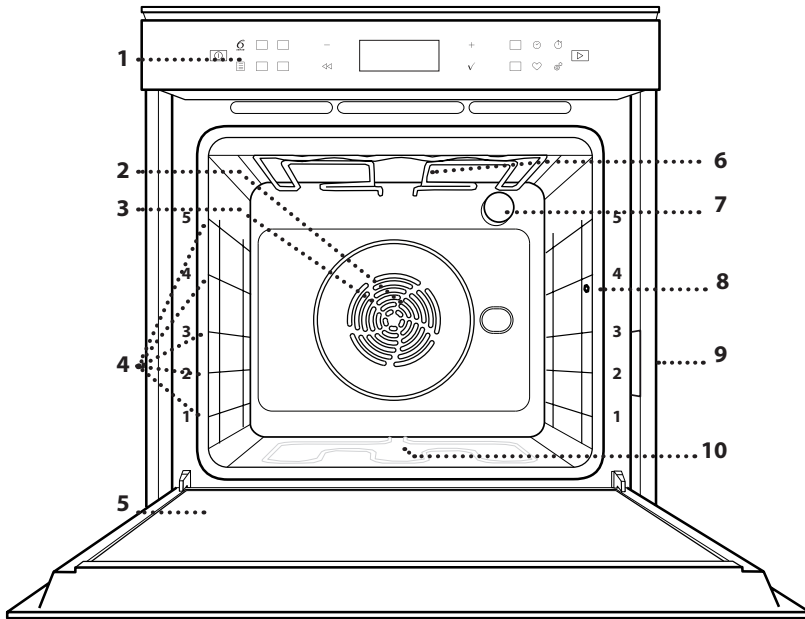


Bezbednosna uputstva, kao i uputstvo za upotrebu i održavanje možete preuzeti na našoj veb stranici docs.whirlpool.eu i prateći uputstva sa poledine ove brošure.



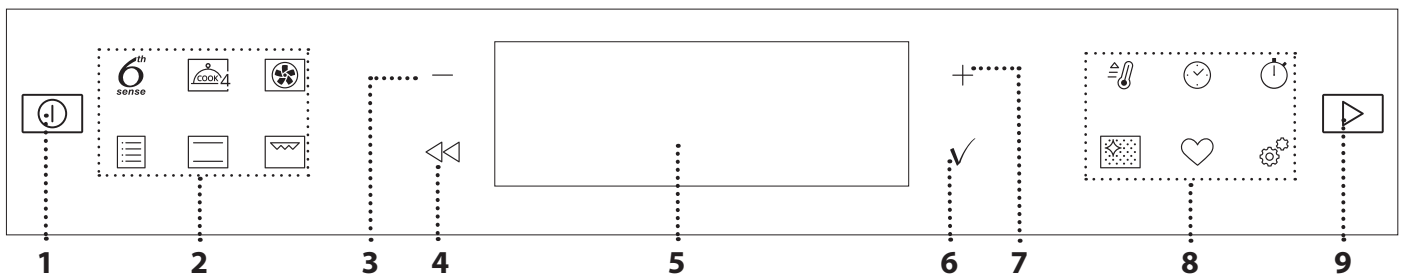
Pre upotrebe uređaja pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva.

OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Ventilator
3. Kružni grejač (nije vidljiv)
4. Vođice (nivo je naznačen sa prednje strane rerne)
5. Vrata
6. Gornji grejač/roštilj
7. Sijalica
8. Tačka umetanja sonde za meso
9. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)
10. Donji grejač (nije vidljiv)

OPIS KONTROLNE TABLE



1. ON / OFF

Za uključivanje i isključivanje rerne ili za pauziranje ili prekid rada.

2. DIREKTAN PRISTUP FUNKCIJAMA

Za brz pristup funkcijama i meniju.

3. MINUS DUGME ZA KRETANJE

Za kretanje kroz meni i smanjivanje podešavanja ili vrednosti funkcije.

4. NAZAD

Za povratak na prethodni ekran. Omogućava promenu podešavanja tokom pečenja.

5. DISPLEJ

Za potvrdu odabrane funkcije ili postavljene vrednosti.

6. POTVRDA

Za potvrdu odabrane funkcije ili postavljene vrednosti.

7. PLUS DUGME ZA KRETANJE

Za kretanje kroz meni i povećavanje podešavanja ili vrednosti funkcije.

8. DIREKTAN PRISTUP OPCIJAMA/FUNKCIJAMA

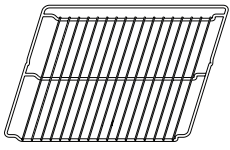
Za brz pristup funkcijama, trajanju, podešavanjima i omiljenim funkcijama.

9. POČETAK

Za pokretanje funkcije korišćenjem navedenih ili osnovnih podešavanja.

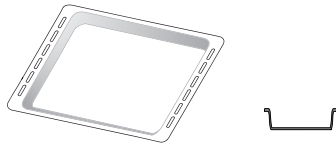
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



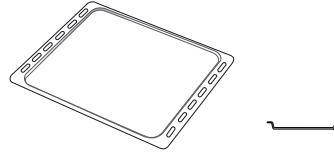
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE



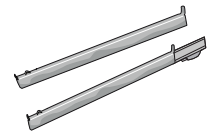
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

PLEH ZA PEČENJE U RERNI



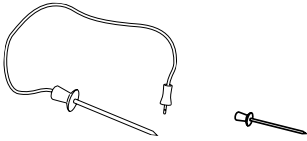
Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.

KLIZNE VOĐICE*



Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodatnog pribora.

SONDA ZA MESO*



Za merenje temperature u unutrašnjosti namirnica tokom pečenja.

* Dostupno samo na određenim modelima

Količina i vrsta pribora može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.

Dodaci se mogu kupiti i odvojeno, preko postprodajnog servisa.

STAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

Horizontalno ubacite žičanu rešetku tako što ćete je klizanjem pomeriti niz vođice, pritom vodeći računa da strana sa podignutom ivicom bude okrenuta nagore. Drugi pribor, kao što je pleh za sakupljanje masnoće i pleh za pečenje, se postavlja horizontalno na isti način kao i žičana rešetka.

UKLANJANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VOĐICA

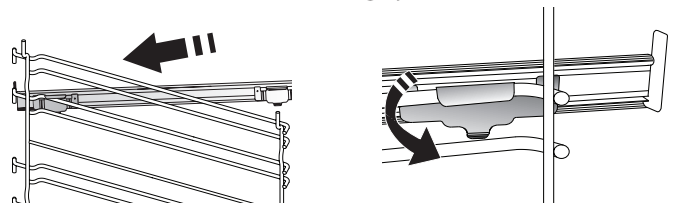
- Da biste uklonili vođice, podignite ih i nežno izvucite donji deo iz ležišta: Vođice se sada mogu izvaditi.
- Za njihovo ponovno postavljanje, potrebno je da ih prvo postavite u gornje ležište. Držeći ih, pustite ih da skliznu u unutrašnji deo rerne, a potom ih spustite u položaj u donjem ležištu.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA (AKO POSTOJE)

Uklonite vođice iz rerne i zaštitnu plastiku sa kliznih vođica.

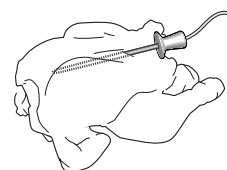
Pričvrstite gornju žabicu klizača za vođicu i pomerite klizanjem do kraja. Donju žabicu spustite na željeni položaj.

Da biste pričvrstili vođicu, donji deo žabice pričvrstite za nju. Vodite računa da se klizači slobodno kreću. Ponovite ove korake na drugoj vođici na istom nivou.



Obratite pažnju na sledeće: Klizne vođice se mogu postaviti na bilo koji nivo.

KORIŠĆENJE SONDE ZA MESO (AKO POSTOJI)



Sondu za hranu ubacite duboko u meso, van kostiju i područja sa masnoćom. Za živinu, ubacite sondu po dužini u centar grudi, van šupljih područja.

Stavite hranu u rernu i povežite utikač umetanjem u priključak koji se nalazi sa desne strane odeljka za pečenje u rerni.

FUNKCIJE

6th
sense

6th SENSE

One omogućavaju potpuno automatsko pečenje svih vrsta hrane (lasanje, mesa, ribe, povrća, kolača i peciva, slanih kolača, hleba, pice).

Da biste dobili najbolje od ove funkcije, sledite uputstva na odgovarajućoj tabeli za kuvanje.



COOK 4

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na četiri nivoa. Ova funkcija može da se koristi za spremanje keksa, kolača, okruglih pica (takođe zamrznutih), kao i za pripremu kompletnog obroka. Za dobijanje najboljih rezultata, pridržavajte se tabele za pripremu hrane.



KRUŽ. VAZDUHA

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko rešetki (najviše tri). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.



TRADICIONALNO

• KONVENC. PEČ.

Za pripremu mesa, pečenje kolača sa punjenjem samo na jednoj rešetki.

• TURBO GRILL

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina). Predlažemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.

• PEČENJE ZAMRZ.

Ova funkcija automatski bira idealnu temperaturu i režim pripreme hrane za 5 različitih vrsta spremne zamrznute hrane. Rerna ne mora da bude unapred zagrejana.

• SPECIJALNE FUNKCIJE

» MAXI COOKING

Ova funkcija automatski bira najbolji režim pečenja i temperaturu za pečenje većih komada mesa (preko 2,5 kg). Savetujemo da meso tokom pečenja okrenete kako bi se ravnomerno ispeklo. Najbolje bi bilo da meso povremeno prelijete sokom sa dna posude kako se ne bi isušilo.

» NARAST. TESTA

Koristi se za optimalno dizanje slatkog ili pikantnog testa. Kako bi se očuvao kvalitet nadolaženja testa, nemojte aktivirati ovu funkciju ukoliko je rerna još uvek topla nakon ciklusa pripremanja hrane.

» ODMRZAVANJE

Za ubrzavanje odmrzavanja hrane. Stavite hranu na srednju policu. Ostavite hranu u svom pakovanju da biste sprečili da se isuši sa spoljne strane.

» ODRŽAVANJE TOPLOTE

Za održavanje tek pripremljene hrane toplom i hrskavom.

» EKO KRUŽENJE VAZDUHA

Za pripremu punjenog mesa i fileta na jednoj rešetki. Zahvaljujući blagom i naizmeničnom kruženju vazduha, hrana neće biti previše suva nakon pečenja. Kada se koristi funkcija EKO, svetlo je isključeno tokom pečenja. Da bi se koristio ciklus EKO i time smanjila potrošnja energije, vrata rerne ne bi trebalo otvarati dok se hrana ne skuva u potpunosti.



KONVENCIONALNO

Za pripremu svih vrsta hrane samo na jednoj rešetki.



ROŠTILJ

Koristi se za grilovanje kotleta, ražnjića i kobasica, povrća au gratin ili za tostiranje hleba na roštilju. Kada grilujete meso, preporučujemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.



BRZO ZAGREVANJE

Za brzo predzagrevanje rerne.



TAJMERI

Za uređivanje vrednosti vremena funkcija.



MINUTE-MINDER

Za održavanje vremena bez aktiviranja funkcije.



AUTOMATSKO ČIŠĆENJE RERNE - PYRO (PIROLITIČKO)

Za uklanjanje ostataka od kuvanja pomoću ciklusa na veoma visokoj temperaturi (preko 400 °C). Dostupna su dva ciklusa samočišćenja: Kompletni ciklus (PYRO) i kraći ciklus (Pyro Eco). Preporučujemo korišćenje bržeg ciklusa u redovnim intervalima, a korišćenje kompletnog ciklusa samo kada je rerna jako zaprljana.



OMILJENO

Za pozivanje liste 10 omiljenih funkcija.



PODEŠAVANJA

Za prilagođavanje podešavanja pećnice.

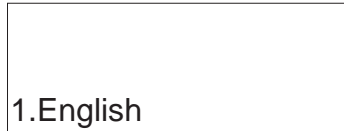
Kada je aktiviran režim „EKO“, osvetljenost displeja će se smanjiti radi uštede energije i lampica će se isključiti nakon 1 minuta. Automatski će se ponovo aktivirati čim se pritisne bilo koje dugme.

Kada je „DEMO“ podešeno na „On“ (uključeno), sve komande su aktivne i meniji dostupni, ali se pećnica ne zagreva. Za deaktiviranje ovog režima pristupite postavci „DEMO“ iz menija „PODEŠAVANJA“ i izaberite „Off“ (isključeno). Izborom opcije „FAB. PODEŠAVANJA“ proizvod se isključuje i zatim vraća na prvo uključivanje. Izbrisaće se sva podešavanja.


PRVA UPOTREBA

1. ODABIR JEZIKA

Treba da podesite jezik i vreme prilikom prvog uključivanja uređaja: Na ekranu će se prikazati „English“.

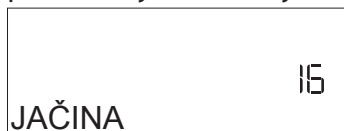


Pritisnite + ili – kako biste se kretali kroz listu raspoloživih jezika i odaberite odgovarajući. Pritisnite ✓ da potvrdite izbor.

Obratite pažnju na sledeće: Jezik je moguće kasnije promeniti izborom stavke „JEZIK“ u meniju „PODEŠAVANJA“, koji je dostupan pritiskom na .

2. PODEŠAVANJE POTROŠNJE ENERGIJE


Rerna je programirana tako da koristi nivo električnog napajanja koji je kompatibilan sa napajanjem domaćinstva koje ima tarifu više od 3 kW (16): Ako se u vašem domaćinstvu koristi manje napajanje, potrebno je da smanjite ovu vrednost (13).



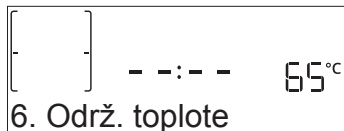
Pritisnite + ili – da biste izabrali 16 „High“ (Visoka) ili 13 „Low“ (Niska), pa pritisnite ✓ da potvrdite.

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

Pritisnite  da uključite rernu: na displeju će se prikazati poslednje pokrenuta glavna funkcija ili glavni meni.

Funkcije je moguće izabrati pritiskom na ikonu za neku od glavnih funkcija ili kretanjem kroz meni: Da biste izabrali stavku iz menija (displej će prikazati prvu raspoloživu stavku), pritisnite + ili – za izbor željene, a zatim pritisnite ✓ da potvrdite.



2. PODEŠAVANJE FUNKCIJE

Nakon što ste odabrali željenu funkciju, možete izmeniti njena podešavanja. Na displeju će se pojaviti podešavanja koja se mogu pojedinačno menjati. Pritiskanje « omogućava vam da promenite prethodna podešavanja.

TEMPERATURA/NIVO GRILOVANJA



Kada na displeju treperi vrednost, pritisnite + ili –


3. PODESITE VREME

Nakon biranja jačine, potrebno je da podesite trenutno vreme: Na displeju će početi da trepere dve brojke koje označavaju časove.



Pritisnite + ili – da podesite trenutni sat i pritisnite ✓ : Na displeju će početi da trepere dve brojke koje označavaju minute.

Pritisnite + ili – da podesite minute i pritisnite ✓ da potvrdite.

Obratite pažnju na sledeće: Možda ćete morati ponovo da podesite vreme nakon dužih nestanaka struje. Izaberite „SAT“ u meniju „PODEŠAVANJA“, koji je dostupan pritiskom na .

4. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno. Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejte praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise. Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sav dodatan pribor iz unutrašnjosti pećnice. Zagrevajte rernu na 200 °C oko jedan sat, idealno uz funkciju sa cirkulacijom vazduha (npr. „Kruženje vazduha“ ili „Konvekciono pečenje“).

Obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se provetravanje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.



da biste je promenili, zatim pritisnite ✓ da nastavite sa sledećim podešavanjima (ako je moguće).

Na isti način, moguće je podesiti grill nivo: Postoje tri definisana nivoa snage za grilovanje: 3 (visok), 2 (srednji), 1 (nizak).

Obratite pažnju na sledeće: Kada funkcija bude aktivirana, temperatura/grill nivo se može promeniti pomoću + ili – .

TRAJANJE



Kada na displeju treperi  ikona, pritisnite + ili – da biste podesili željeno vreme kuvanja i zatim pritisnite ✓ da potvrdite. Ne morate da podesite vreme kuvanja ukoliko želite da ručno upravljate kuvanjem (bez vremenskog ograničenja): Pritisnite ✓ ili  za potvrdu i pokretanje funkcije. Biranjem ovog režima ne možete da programirate odloženo pokretanje.

Obratite pažnju na sledeće: Vreme kuvanja koje je postavljeno tokom kuvanja možete da podesite pritiskom na  : pritisnite + ili – da biste ga izmenili i zatim pritisnite ✓ da potvrdite.

VREME ZAVRŠETKA (ODLAGANJE POKRETANJA)

Kod mnogih funkcija, kada podesite vreme kuvanja možete da odložite početak tako što ćete podesiti vreme završetka pripreme hrane. Displej prikazuje vreme završetka dok ikona 🕒 treperi.



Pritisnite + ili – da podesite željeno vreme završetka kuvanja, zatim pritisnite ✓ za potvrdu i aktiviranje funkcije. Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: Funkcija se pokreće automatski nakon vremenskog perioda koji je izračunat kako bi se kuvanje završilo u vreme koje ste vi podesili.

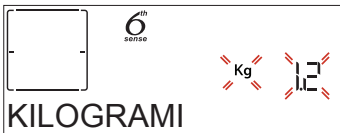
Obratite pažnju na sledeće: Programiranje odloženog početka kuvanja onemogućava fazu predzagrevanja pećnice: Pećnica postepeno dostiže željenu temperaturu, što znači da je vreme pečenja nešto duže od onog koje je navedeno na tabeli kuvanja. Za vreme čekanja, možete da pritisnete + ili – da izmenite programirano vreme završetka ili da pritisnete ⏪ da promenite druga podešavanja. Pritiskom na 🕒, radi vizualizovanja informacija, moguće je prebacivati se sa vremena završetka na trajanje.

6th SENSE

Ove funkcije automatski biraju najbolji režim kuvanja, temperaturu i trajanje za kuvanje, prženje ili pečenje svih raspoloživih jela.

Kada je to potrebno, jednostavno naznačite karakteristike hrane kako biste postigli optimalni rezultat.

TEŽINA/VISINA (SLOJEVI IZ OKRUGLOG PLEHA)



Da biste pravilno podesili funkciju, sledite indikacije na displeju, kada je potrebno, i pritisnite + ili – da biste podesili željenu vrednost, a zatim pritisnite ✓ za potvrdu.

STEPEN KUVANJA / ZAPEČENA KORICA

Kod nekih 6th Sense funkcija je moguće podesiti stepen kuvanja.



Kada izađe obaveštenje, pritisnite + ili – da izaberete željeni nivo od slabo pečenog (-1) do dobro pečenog (+1). Pritisnite ✓ ili ▶ za potvrdu i pokretanje funkcije.

Na isti način, tamo gde je dozvoljeno, kod nekih 6th Sense funkcija, je moguće podesiti nivo zapicanja od slabog (-1) do jačeg (+1).

3. POKRETANJE FUNKCIJE

Ako u bilo kom trenutku podrazumevane vrednosti odgovaraju željenim ili kada primenite željena podešavanja, pritisnite ▶ za aktiviranje funkcije.

Tokom faze odlaganja, pritisnite ▶ da preskočite ovu fazu i odmah pokrenete funkciju.

Obratite pažnju na sledeće: Kada je funkcija izabrana, displej će preporučiti najpogodniji nivo za svaku funkciju. Aktiviranu funkciju možete zaustaviti u bilo kom trenutku pritisnom na 🕒.

Ako je pećnica vrela, a funkcija zahteva određenu maksimalnu temperaturu, na displeju će se prikazati poruka. Pritisnite ⏪ da se vratite na prethodni ekran i izaberete drugu funkciju ili sačekajte da se potpuno ohladi.

4. PREDZAGREVANJE

Neke funkcije imaju fazu predzagrevanja pećnice: Kada se funkcija pokrene, na displeju se prikazuje da je aktivirana faza predzagrevanja.



Kada se ova faza završi, oglasiće se zvučni signal i na displeju se prikazuje da je pećnica dostigla podešenu temperaturu, sa zahtevom „DODAJTE HRANU“. Tada otvorite vrata, stavite hranu u rernu, zatvorite vrata i priprema hrane može da počne.

Obratite pažnju na sledeće: Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa prethodnog zagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja. Otvaranje vrata tokom faze predzagrevanja je zaustavlja i pauzira.

Vreme kuvanja ne uključuje fazu predzagrevanja. Pomoću + ili – uvek možete da promenite temperaturu koju želite da dostignete.

5. PAUZA PRIPREME HRANE / OKRETANJE ILI PROVERAVANJE HRANE

Otvaranjem vrata će se privremeno pauzirati kuvanje deaktiviranjem grejača.

Za nastavak kuvanja, zatvorite vrata.

Neke od 6th Sense funkcija zahtevaju da okretanje hrane tokom pečenja.



Oglasiće se zvučni signal i na displeju se prikazuje šta je potrebno uraditi. Otvorite vrata, izvršite zahtevanu radnju koja je prikazana na displeju, zatvorite vrata i nastavite sa kuvanjem.

Na isti način, na 10% vremena pre završetka kuvanja, rerna vam nalaže da proverite hranu.



Oglasiće se zvučni signal i na displeju se prikazuje šta je potrebno uraditi. Proverite hranu, zatvorite vrata i nastavite kuvanje.

Obratite pažnju na sledeće: Pritisnite ▶ da preskočite ove radnje. U suprotnom, ako se ne izvrši nikakva radnja, nakon izvesnog vremena rerna će nastaviti kuvanje.

6. ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglašiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.



Pritisnite da nastavite sa pripremom hrane u ručnom režimu (bez merenja vremena) ili pritisnite da produžite vreme pripreme hrane podešavanjem novog trajanja. U oba slučaja će se zadržati parametri kuvanja.

ZAPEČENA KORICA

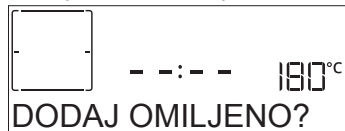
Neke funkcije rerne vam omogućavaju da zapečete površinu hrane aktiviranjem roštilja po završetku kuvanja.



Kada displej prikaže odgovarajuću poruku, ako je potrebno pritisnite da pokrenete petominutni ciklus zapicanja. Funkciju možete da zaustavite u svakom trenutku pritiskom na za isključivanje rerne.

. OMILJENO

Po završetku kuvanja, displej će vam ponuditi da sačuvate funkciju pod brojem od 1 do 10 na listi vaših omiljenih funkcija.



Ako želite da sačuvate funkciju kao omiljenu i sačuvate aktuelna podešavanja za dalje korišćenje, pritisnite , a u suprotnom pritisnite da ignorišete zahtev.

Kada pritisnete , pritisnite ili da izaberete položaj broja, a zatim pritisnite da potvrdite.

Obratite pažnju na sledeće: Ako je memorija popunjena ili je izabrani broj već iskorišćen, pećnica će vas upitati da potvrdite zamenu prethodne funkcije.

Da biste kasnije pozvali funkcije koje ste sačuvali, pritisnite : Displej će prikazati listu vaših omiljenih funkcija.



Pritisnite ili da izaberete funkciju, potvrdite pritiskom na , a zatim pritisnite da aktivirate.

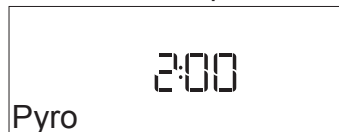
. AUTOMATSKO ČIŠĆENJE – PIROLIZA

Ne dodirujte pećnicu tokom ciklusa Pyro.
Decu i životinje držite dalje od pećnice tokom i nakon (dok se prostorija ne provetri) ciklusa Pyro (pirolize).

Uklonite sav dodatni pribor – uključujući vođice – iz pećnice pre aktiviranja funkcije. Ako je pećnica postavljena ispod aspiratora, vodite računa da svi

gorionici ili električne ringle budu isključene tokom obavljanja ciklusa samočišćenja. Za optimalne rezultate čišćenja, uklonite najtvrđe naslage vlažnim sunderom pre korišćenja funkcije Pyro (piroliza). Preporučujemo pokretanje funkcije Pyro samo ako uređaj sadrži tvrde naslage ili ukoliko se tokom pečenja stvaraju neprijatni mirisi.

Pritisnite da prikazete „Čišćenje“ na displeju.



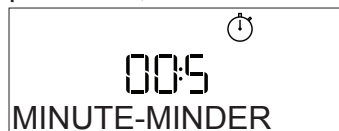
Pritisnite ili da izaberete željeni ciklus, zatim pritisnite da potvrdite. Kada izaberete ciklus, ako želite pritisnite ili da podesite vreme završetka (odlaganje početka), a zatim pritisnite da potvrdite. Očistite vrata i uklonite sav dodatni pribor kao što je zatraženo, zatim zatvorite vrata i pritisnite kada završite: rerne će početi ciklus samočišćenja, dok se vrata automatski zaključavaju: na displeju se pojavljuje poruka upozorenja se, zajedno sa odbrojavanjem koje označava status ciklusa koji je u toku.

Kada se ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u pećnici ne spusti na bezbedan nivo.

. MINUTE-MINDER

Kada je pećnica isključena, displej se može koristiti kao tajmer. Da biste aktivirali ovu funkciju, uverite se da je rerne isključena i zatim pritisnite ili : Ikona će treperiti na ekranu.

Pritisnite ili da podesite željeno trajanje, a zatim pritisnite da aktivirate tajmer.



zvučni signal će se oglašiti, a na ekranu će se prikazati kada minute-minder (tajmer za minute) završi odbrojavanje izabranog vremena.

Obratite pažnju na sledeće: Tajmer za minute ne aktivira nijedan od ciklusa kuvanja. Pritisnite ili da biste promenili podešeno vreme na tajmeru.

Kada se aktivira minute-minder, takođe možete da izaberete i aktivirate funkciju.

Pritisnite da uključite pećnicu i zatim izaberite željenu funkciju.


Kada se funkcija pokrene, tajmer će nastaviti automatski da odbrojava izabrano vreme nezavisno, bez ikakvog uticaja na funkciju.

Obratite pažnju na sledeće: Tokom ove faze, nije moguće videti minute-minder (biće prikazana samo ikona , koji će nastaviti da odbrojava u pozadini. Da povratite ekran za minuteminder pritisnite da zaustavite trenutno aktivnu funkciju.

BLOKADA TASTERA

Da biste zaključali tastaturu, pritisnite i zadržite << najmanje pet sekundi. Ovo ponovite da otključate tastaturu.



Obratite pažnju na sledeće: Ova funkcija može da se uključi i tokom pečenja. Iz bezbednosnih razloga, pećnica se može isključiti u bilo kom trenutku pritiskom na .

KORIŠĆENJE SONDJE ZA MESO (AKO POSTOJI)

Upotreba sonde vam omogućava da izmerite temperaturu u unutrašnjosti mesa tokom pečenja, kako biste se postarali da je dostiglo optimalnu temperaturu. Temperatura rerne se razlikuje u zavisnosti funkcije koju ste izabrali, ali kuvanje je uvek programirano da se završi kada se postigne navedena temperatura. Kada ubacite sondu, aktivira se zvučni signal i na displeju se pojavljuje poruka „Sonda prikačena“.

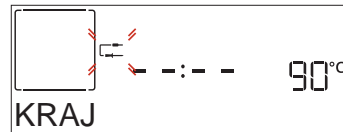


Izaberite željenu funkciju od kompatibilnih

(funkcije Konvencionalno, Kruženje vazduha, Konvekciono pečenje, Turbogrill, Eko kruženje vazduha, Intenzivno spremanje hrane, 6th Sense): Displej vam nalaže da podesite ciljnu temperaturu sonde: Pritisnite + ili - da biste je podesili i pritisnite ✓ da biste podesili sledeće parametre pripreme hrane.





















Pošto je priprema hrane programirana da se završi kada se postigne željena temperatura, podešavanje vremena za pripremu hrane ili podešavanje određenog vremena za pripremu hrane na kraju nije moguće. Svetlo će ostati upaljeno sve dok se sonda ne ukloni. Ako se sonda ukloni tokom pripreme hrane, rad će se nastaviti u tradicionalnom režimu (bez merenja vremena).

Oglasice se zvučni signal i na displeju će se prikazati kada sonda dostigne željenu temperaturu.



Obratite pažnju na sledeće: Za naknadnu promenu postavki pritisnite + ili - za temperaturu sonde ili pritisnite << za druge postavke. Zvučni signal i poruka će vas obavestiti ukoliko korišćenje sonde nije kompatibilno sa obavljenom radnjom. Ukoliko je to u pitanju, uklonite sondu.

6th
sense**TABELA PRIPREME HRANE**

KATEGORIJE HRANE		KOLIČINA	OKRETANJE (VREMENA KUVANJA)	NIVO I PRIBOR	
LAZANJA	-	0,5 - 3 kg	-	2 	
MESO	Govedina-pečena	Pečenje	0,6 - 2 kg **	3 	
		Hamburgeri	1,5 - 3 cm	3/5  	
		Pečenje-sporo kuvanje	0,6 - 2 kg **	3 	
	Svinjetina-peč.	Pečenje	0,6 - 2,5 kg **	3 	
		Potkolenica *	0,5 - 2,0 kg **	3 	
		Kobasice i nemačke kobasice	1,5 - 4 cm	2/3  	
	Teletina-pečena *	0,6 - 2,5 kg **	-	3 	
	Jagnjetina-peč.	Pečenje	0,6 - 2,5 kg **	2 	
		But	0,5 - 2,0 kg **	2 	
	Piletina-pečena	Celo	0,6 - 3 kg **	-	2 
		Celo-punjeno *	0,6 - 3 kg **	-	2 
		File i prsa	1 - 5 cm	2/3  	
	Cela čurka-pečena	Cela *	0,6 - 3 kg **	-	2 
Celo-punjeno *		0,6 - 3 kg **	-	2 	
Ražnjići	1 rešetka	1/2	5  		

KATEGORIJE HRANE		KOLIČINA	OKRETANJE (VREMENA KUVANJA)	NIVO I PRIBOR	
Riba	Fileti	0,5 - 3 cm	-	3 2	
	Fileti-zamrznuti	0,5 - 3 cm	-	3 2	
POVRĆE	Povrće-pečeno	Krompir	0,5 - 1,5 kg	-	3
		Povrće-punjeno	0,1 - 0,5 kg svako	-	3
		Povrće-pečeno	0,5 - 1,5 kg	-	3
	Povrće-gratin	Krompir	1 pleh	-	3
		Paradajz	1 pleh	-	3
		Paprike	1 pleh	-	3
		Brokoli	1 pleh	-	3
		Karfiol	1 pleh	-	3
Drugo	1 pleh	-	3		
TORTE I KOLAČI	Patišpanji u kalupu	Patišpanj	0,5 - 1,2 kg	-	2
	Peciva i punjene pite	Keks	0,2 - 0,6 kg	-	3
		Princes krofne	1 pleh	-	3
		Pita	0,4 - 1,6 kg	-	3
		Štrudla	0,4 - 1,6 kg	-	3
		Punj. voćna pita	0,5 - 2 kg	-	2
SLANE PITE	-	0,8 - 1,2 kg	-	2	
HLEB	Zemičke	60 - 150 g svaki	-	3	
	Sendvič vekna u kalupu	400 - 600 g svaki	-	2	
	Velike	0,7 - 2,0 kg	-	2	
	Baget	200 - 300 g svaki	-	3	
PIZZA	Tanka	okrugli - pleh	-	2	
	Debela	okrugli - pleh	-	2	
	Zamrznuto				2
			1 - 4 sloja	-	4 1 5 3 1 5 4 2 1

* Samo kod nekih modela. Funkcija je dostupna samo u kombinaciji sa sondom za meso.

** Preporučena količina.

DODATNI
PRIBOR

Žičana rešetka

Pleh za rernu ili kalup
za kolače na
žičanoj rešetki

Pleh za sakupljanje
masnoće/pleh za pečenje
ili pleh za rernu na rešetki

Pleh za sakupljanje
masnoće/pleh
za pečenje

Pleh za sakupljanje
masnoće sa
500 ml vode

Sonda za meso
(ukoliko je priložena)

TABELA PRIPREME HRANE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Kolači sa kvascem/patišpanji		Da	170	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	4 1
Kolači sa nadevom (čizkejk, štrudla, pita sa jabukama)		Da	160 - 200	30 - 85	3
		Da	160 - 200	35 - 90	4 1
Keksi/Škotski kolačić		Da	150	20 - 40	3
		Da	140	30 - 50	4
		Da	140	30 - 50	4 1
		Da	135	40 - 60	5 3 1
Sitni kolači/Mafin		Da	170	20 - 40	3
		Da	150	30 - 50	4
		Da	150	30 - 50	4 1
		Da	150	40 - 60	5 3 1
Princes krofne		Da	180 - 200	30 - 40	3
		Da	180 - 190	35 - 45	4 1
		Da	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Puslice		Da	90	110 - 150	3
		Da	90	130 - 150	4 1
		Da	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / hleb / fokača		Da	190 - 250	15 - 50	2
		Da	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (tanka, debela, fokača)		Da	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Smrznuta pizza		Da	250	10 - 15	3
		Da	250	10 - 20	4 1
		Da	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Pikantne pite (pita od povrća, kiš)		Da	180 - 190	45 - 55	3
		Da	180 - 190	45 - 60	4 1
		Da	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Volovani / lisnato testo / krekeri		Da	190 - 200	20 - 30	3
		Da	180 - 190	20 - 40	4 1
		Da	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lazanje / Pite sa punjenjem / Zapečena testenina / Kaneloni		Da	190 - 200	45 - 65	3
Jagnjetina / Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3

FUNKCIJE

Konvencionalno

Kruženje
vazduha

Konvekciono
pečenje

Roštilj

Turbo grill

MaxiCooking

Cook 4

Eko kruženje
vazduha

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I DODATNI PRIBOR
Svinjsko pečenje sa hrskavom koricom 2 kg		—	170	110 - 150	2
Pile/zec/patka od 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	3
Ćurka/guska od 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	2
Pečena riba/u foliji (fileti, cela)		Da	180 - 200	40 - 60	3
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180 - 200	50 - 60	2
Tost		—	3 (visoka)	3 - 6	5
Filei/odresci ribe		—	2 (Srednji)	20 - 30 **	4 3
Kobasice / ražnjići / svinjska rebra / pljeskavice		—	2 - 3 (Srednji - Visoki)	15 - 30 **	5 4
Pečeno pile 1-1,3 kg		—	2 (Srednji)	55 - 70 ***	2 1
Jagnjeći but / Potkolenice		—	2 (Srednji)	60 - 90 ***	3
Pečeni krompir		—	2 (Srednji)	35 - 55 ***	3
Povrće gratin		—	3 (visoka)	10 - 25	3
Keks	Keks	Da	135	50 - 70	5 4 3 1
Pite	Pite	Da	170	50 - 70	5 3 2 1
Okrugla pizza	Pizza	Da	210	40 - 60	5 3 2 1
Kompletan obrok: Voćni kolač (nivo 5) / lazanje (nivo 3) / meso (nivo 1)		Da	190	40 - 120 *	5 3 1
Kompletan obrok: Voćni kolač (nivo 5) / pečeno povrće (nivo 4) / lazanje (nivo 2) / komadi mesa (nivo 1)	Menu	Da	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lazanje i meso		Da	200	50 - 100 *	4 1
Meso i krompir		Da	200	45 - 100 *	4 1
Riba i povrće		Da	180	30 - 50 *	4 1
Punjeno meso		—	200	80 - 120 *	3
Komadi mesa (zečetina, piletina, jagnjetina)		—	200	50 - 100 *	3

* Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz pećnice i u neko drugo vreme.

** Okrenite hranu na polovini procesa pripreme.

*** Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).

KAKO SE ČITA TABELA ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli su prikazani najbolja funkcija, dodaci i nivo koje treba koristiti za pripremu različitih vrsta jela. Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u rernu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno). Temperature i vreme trajanja pripreme hrane su dati okvirno i zavise od količine hrane i vrste pribora koji se koristi. Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja. Koristite dostavljen dodatni pribor i po mogućstvu metalne plehove za kolače i plehove za pečenje tamne boje. Možete koristiti i posuđe i pribor od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da će onda vreme pečenja biti nešto duže.

DODATNI PRIBOR

Žičana rešetka

Pleh za rernu ili kalup za kolače na žičanoj rešetki

Pleh za sakupljanje masnoće/pleh za pečenje ili pleh za rernu na rešetki

Pleh za sakupljanje masnoće/pleh za pečenje

Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode

Sonda za meso (ukoliko je priložena)

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje. Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

Ne koristite vunene žice, abrazivne sunđere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje, jer oni mogu da oštete površinu uređaja.

Koristite zaštitne rukavice. Uređaj mora da bude isključen iz struje pre izvođenja bilo kakvih radova na održavanju.

SPOLJAŠNJE POVRŠINE

- Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH-neutralnog deterdženta. Obrišite suvom krpom.
- Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah je očistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe, ostavite pećnicu da se hladi, a zatim je očistite, ukoliko je moguće dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili rernu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sunđerom.

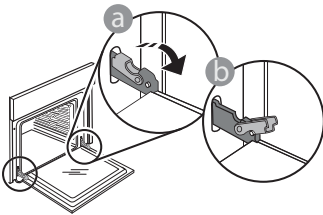
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.
- Vrata rerne mogu da se skinu da bi se olakšalo čišćenje.

DODATNI PRIBOR

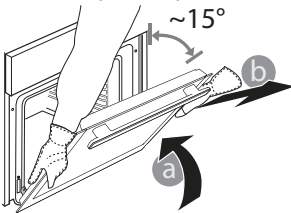
Nakon upotrebe dodatka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

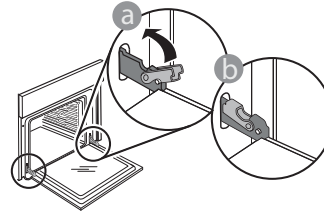
- Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.



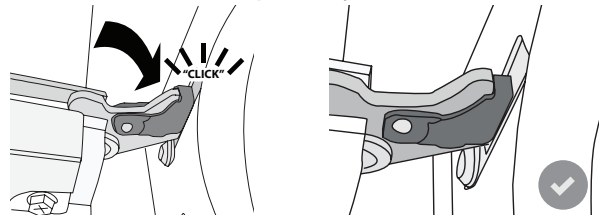
- Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke - ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.



- Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnajte kuke sa šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.
- Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: Proverite da li ste ih spustili potpuno.



Nežno ih pritisnite kako biste se uverili da su kvačice u dobrom položaju.



- Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ukoliko nisu nameštena kako treba.

ZAMENA LAMPICE

1. Diskonektujte pećnicu iz električne mreže.
2. Odvrnite poklopac lampe, zamenite sijalicu i vratite poklopac.
3. Ponovo priključite pećnicu na električnu mrežu.


Obratite pažnju na sledeće: Koristite samo halogene sijalice 20-40 W/230 ~ V tipa G9, T300 °C. Sijalica koja se koristi u ovom aparatu je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu (EC pravilnik 244/2009). Sijalice se mogu nabaviti u našem Postprodajnom servisu.

- Ako koristite halogene sijalice, ne držite ih golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu oštetiti. Ne koristite rernu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.


OTKLANJANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆ UZROK	REŠENJE
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite da biste proverili da li je nedostatak otklonjen.
Na displeju se prikazuje slovo „F“ uz slovo ili broj.	Kvar pećnice.	Isključite pećnicu i ponovo je uključite da biste proverili da li je problem otklonjen. Pokušajte da obavite „FAB. PODEŠAVANJA“, što se može izabrati u „PODEŠAVANJA“. Kontaktirajte najbliži Postprodajni servis za klijente i recite im broj koji se pojavljuje uz slovo „F“.
Pećnica se ne zagreva.	Kada je „DEMO“ podešeno na „On“ (uključeno), sve komande su aktivne i meniji dostupni, ali se pećnica ne zagreva. Na displeju se na svakih 60 sekundi pojavljuje „DEMO“.	Pristupite opciji „DEMO“ preko „PODEŠAVANJA“, i izaberite „Off“ (isključeno).
Svetlo se isključuje.	„EKO“ režim je „On“ (Uključen).	Prihvatite „EKO“ iz „PODEŠAVANJA“ i izaberite „Off“ (Isključeno).
Vrata se ne otvaraju.	Ciklus čišćenja u toku.	Sačekajte da se funkcija završi i da se rerna ohladi.
Kućno napajanje se isključuje.	Podešavanje snage je pogrešno.	Proverite da li vaša kućna mreža ima tarifu više od 3 kW. Ako nema, smanjite snagu na 13 ampera. Pristupite opciji „JAČINA“ preko „PODEŠAVANJA“ i izaberite „LOW“ (Nisko).

DOKUMENTACIJA PROIZVODA

 Dokumentaciju proizvoda koja uključuje i podatke o energetske potrošnji možete preuzeti na veb stranici kompanije Whirlpool na adresi docs.whirlpool.eu

KAKO PREUZETI UPUTSTVO ZA UPOTREBU I NEGU

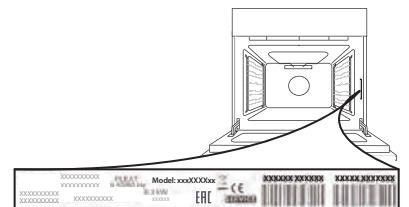
>  Uputstvo za upotrebu i održavanje možete preuzeti na našoj veb stranici docs.whirlpool.eu (možete da koristite ovaj QR kôd), tako što ćete navesti komercijalnu šifru proizvoda.



> Takođe, možete kontaktirati naš Postprodajni servis za klijente.

KONTAKTIRANJE POSTPRODAJNOG SERVISA

Naše kontakte možete pronaći u garantnom listu. Prilikom kontaktiranja našeg Postprodajnog servisa za klijente, molimo vas da navedite kodove koji se nalaze na identifikacionoj pločici uređaja.



400011261834

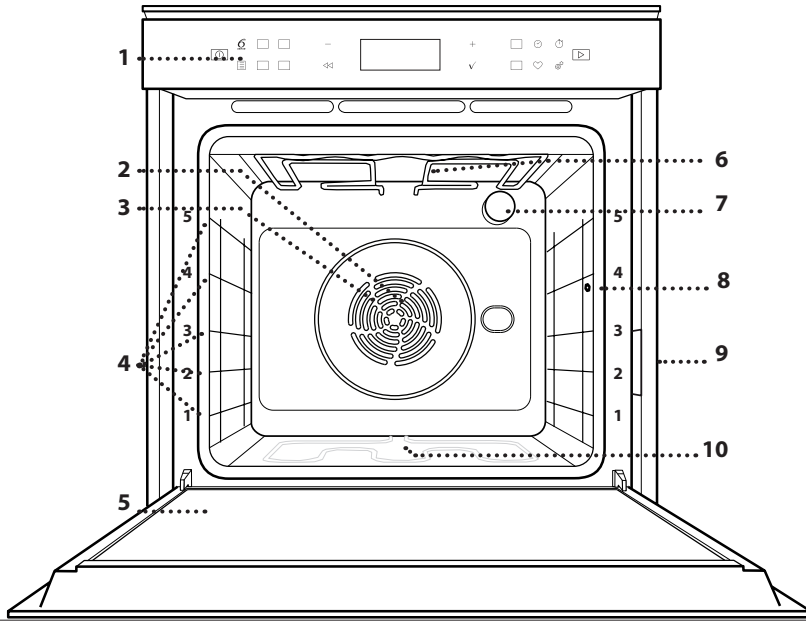
Stampano u Italiji

**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL**

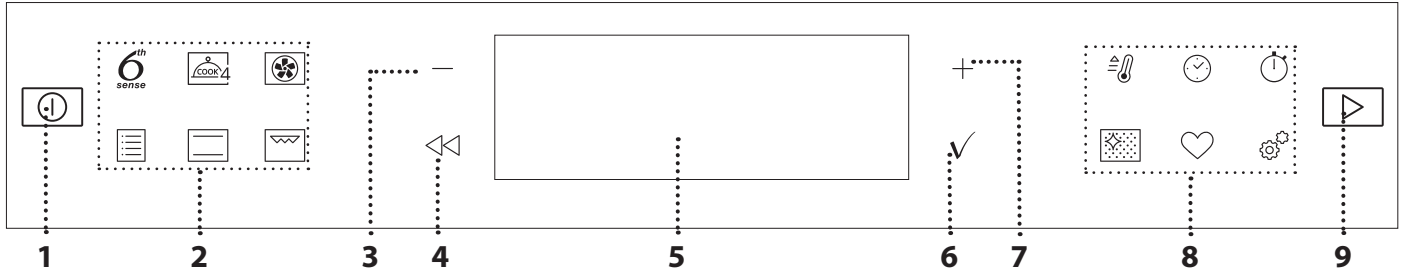
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα www.whirlpool.eu/register



Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας
3. Κυκλική αντίσταση (δεν είναι ορατή)
4. Οδηγοί ραφιού (το επίπεδο υποδεικνύεται στη μπροστινή πλευρά του φούρνου)
5. Πόρτα
6. Επάνω αντίσταση/γκριλ
7. Λαμπτήρας
8. Σημείο εισαγωγής αισθητήρα κρέατος
9. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
10. Κάτω αντίσταση (δεν φαίνεται)

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ**ΕΛΕΓΧΟΥ****1. ON / OFF (ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ)**

Για το άναμμα ή το σβήσιμο του φούρνου και για την παύση ή τη διακοπή λειτουργίας.

2. ΑΜΕΣΗ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Για γρήγορη πρόσβαση στις λειτουργίες και το μενού.

3. ΚΟΥΜΠΙ ΠΛΟΗΓΗΣΗΣ MINUS (ΜΕΙΟΝ)

Για κύλιση του μενού και μείωση των ρυθμίσεων ή των τιμών μιας λειτουργίας.

4. ΠΙΣΩ

Για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη.

Κατά τη διάρκεια μαγειρέματος, επιτρέπει την αλλαγή των ρυθμίσεων.

5. ΟΘΟΝΗ**6. ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ**

Για επιβεβαίωση της επιλογής μιας λειτουργίας ή μιας επιλεγμένης τιμής.

7. ΚΟΥΜΠΙ ΠΛΟΗΓΗΣΗΣ PLUS (ΣΥΝ)

Για κύλιση του μενού και αύξηση των ρυθμίσεων ή των τιμών μιας λειτουργίας.

8. ΑΜΕΣΗ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΤΙΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

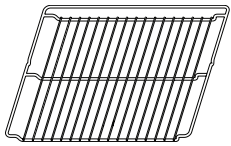
Για γρήγορη πρόσβαση στις λειτουργίες, διάρκεια, ρυθμίσεις και τα αγαπημένα.

9. ΕΝΑΡΞΗ

Για να ξεκινήσετε μια λειτουργία χρησιμοποιώντας τις ειδικές ή βασικές ρυθμίσεις.

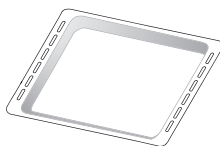
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΣΧΑΡΑ



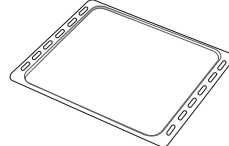
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



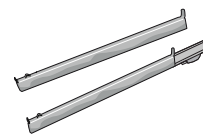
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φокάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



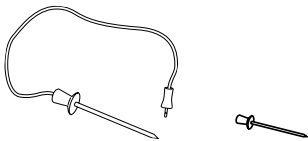
Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.

ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ *



Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

ΑΙΣΘΗΤ. ΚΡΕΑΤΟΣ*



Για να μετράτε την εσωτερική θερμοκρασία του φαγητού κατά το μαγείρεμα.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε. Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια σύροντας στους οδηγούς του ραφιού και βεβαιωθείτε ότι η πλευρά με το ανυψωμένο άκρο είναι γυρισμένη προς τα επάνω.

Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί για λίπη και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

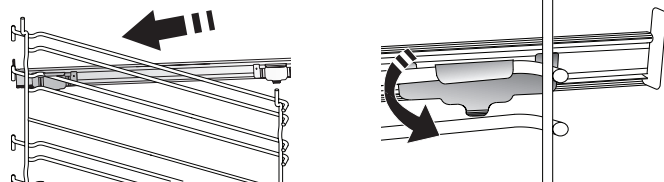
- Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, σηκώστε τους οδηγούς και στη συνέχεια τραβήξτε απαλά το κάτω τμήμα έξω από την υποδοχή του: Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών.
- Για να τοποθετήσετε ξανά τους οδηγούς ραφιών, πρώτα τοποθετήστε τους στην άνω υποδοχή. Κρατώντας τους σηκωμένους, σύρετε μέσα στο θάλαμο ψησίματος και κατεβάστε τους στη θέση τους στις κάτω υποδοχές.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ (ΕΦΟΣΩΝ ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ)

Αφαιρέστε τους οδηγούς ραφιών από το φούρνο και αφαιρέστε το προστατευτικό πλαστικό από τους κινητούς οδηγούς.

Σφίξτε το άνω κλιπ του κινητού οδηγού στον οδηγό ραφιού και σύρετε τον μέχρι τέρμα. Κατεβάστε το άλλο κλιπ στη θέση τους.

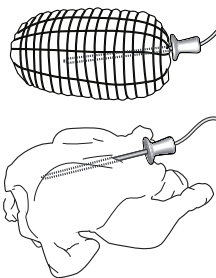
Για να ασφαλίσει ο οδηγός, πιέστε το κάτω τμήμα του κλιπ προς τον οδηγό ραφιού. Βεβαιωθείτε ότι οι κινητοί οδηγοί μπορούν να κινηθούν ελεύθερα. Επαναλάβετε τα βήματα στον άλλο οδηγό ραφιού στο ίδιο επίπεδο.



Σημείωση: Οι κινητοί οδηγοί μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιοδήποτε ράφι.

ΧΡΗΣΗ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΚΡΕΑΤΟΣ (ΕΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)

Εισαγάγετε τον αισθητήρα φαγητού βαθιά μέσα στο κρέας, αποφεύγοντας τα κόκαλα ή τα τμήματα με λίπος. Για πουλερικά, εισαγάγετε τον αισθητήρα σε όλο του το μήκος στο κέντρο του στήθους, αποφεύγοντας τις κοιλότητες. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο και συνδέστε το φιν εισάγοντάς το στην πρίζα που υπάρχει στη δεξιά πλευρά του θαλάμου του φούρνου.



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

6th SENSE

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το εντελώς αυτόματο ψήσιμο για όλα τα φαγητά (Λαζάνια, Κρέας, Ψάρι, Λαχανικά, Κέικ & Γλυκά, Αλμυρά κέικ, Ψωμί, Πίτσα).

Για το καλύτερο αποτέλεσμα με αυτήν τη λειτουργία, ακολουθήστε τις οδηγίες στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος.

COOK 4

Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε τέσσερα επίπεδα ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ψήσετε μπισκότα, τάρτες, στρογγυλή πίτσα (και κατεψυγμένη) και να προετοιμάσετε ένα πλήρες γεύμα. Ακολουθήστε τον πίνακα μαγειρέματος για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα.

ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ

Για ψήσιμο διαφορετικών τροφίμων που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία σε διαφορετικά επίπεδα (μέγιστο τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ

• ΣΥΜΒΑΤ. ΨΗΣΙΜΟ

Για να μαγειρέψετε κρέας, να ψήσετε κέικ με γέμιση σε ένα μόνο ράφι.

• TURBO GRILL

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπίφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.

• ΨΗΣ. ΚΑΤΕΨ.

Η λειτουργία αυτή επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και λειτουργία ψησίματος για 5 διαφορετικούς τύπους ήδη κατεψυγμένων φαγητών. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.

• ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

» MAXI COOKING

Η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη λειτουργία μαγειρέματος και την καταλληλότερη θερμοκρασία για το μαγείρεμα μεγάλων κομματιών κρέατος (πάνω από 2,5 κιλά). Για ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα και στις δύο πλευρές, συνιστάται να γυρίσετε το κρέας κατά το ψήσιμο. Είναι καλό να περιχύνετε το κρέας με ζωμό σε τακτά χρονικά διαστήματα για να μη στεγνώσει.

» ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Για το ιδανικό φούσκωμα γλυκιάς ή αλμυρής ζύμης. Για να εξασφαλίσετε την ποιότητα φουσκώματος, μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία αν ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός μετά από έναν κύκλο ψησίματος.

» ΑΠΟΨΥΞΗ

Για να επιταχύνετε την απόψυξη των τροφών. Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο σχάρας. Συνιστάται να αφήνετε το φαγητό στη συσκευασία του, ώστε να μην ξεραθεί εξωτερικά.

» ΔΙΑΤΗΡ. ΖΕΣΤΟ

Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό που μόλις ψήσατε.

» ΕΞΑΝ. ΑΕΡ. ECO

Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλέτων κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτρέπεται με διακεκομμένη, απαλή κυκλοφορία αέρα. Όταν χρησιμοποιείται η οικονομική λειτουργία ECO, το φωτάκι θα παραμείνει σβηστό κατά τη διάρκεια ψησίματος. Για να χρησιμοποιήσετε τον κύκλο ECO (Οικονομικό) και κατά συνέπεια να βελτιώσετε την κατανάλωση ρεύματος, η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίξει έως ότου το φαγητό να είναι εντελώς μαγειρεμένο.

ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

GRILL

Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε τον δίσκο σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.

TAXEIA ΠΡΟΘΕΡΜ.

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.

ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΕΣ

Για επεξεργασία τις τιμές των χρόνων λειτουργίας.

ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΛΕΠΤΩΝ

Για τη διατήρηση του χρόνου χωρίς την ενεργοποίηση μιας λειτουργίας.

ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ - ΠΥΡΟΛΥΣΗ

Για τον καθαρισμό των ακαθαρσιών που παράγονται από μαγείρεμα με έναν κύκλο υψηλής θερμοκρασίας. Υπάρχουν διαθέσιμοι δύο κύκλοι καθαρισμού: Ένας πλήρης κύκλος (ΠΥΡΟΛΥΣΗ) και ένας πιο σύντομος κύκλος (ΠΥΡΟΛΥΣΗ ECO). Συνιστάται να χρησιμοποιείται τον πιο γρήγορο κύκλο σε τακτικά διαστήματα και τον πλήρη κύκλο μόνο όταν ο φούρνος είναι πολύ βρόμικος.

ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Για εμφάνιση της λίστας των 10 αγαπημένων λειτουργιών.

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Για προσαρμογή των ρυθμίσεων του φούρνου.

Όταν είναι ενεργή η λειτουργία "ECO", η φωτεινότητα της οθόνης μειώνεται και το φως σβήνει μετά από 1 λεπτό για εξοικονόμηση ενέργειας. Η οθόνη ενεργοποιείται ξανά αυτόματα όταν πατηθεί κάποιο από τα κουμπιά.

Όταν είναι ενεργοποιημένη "On" η λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ" όλα τα χειριστήρια είναι ενεργοποιημένα και τα μενού διαθέσιμα αλλά ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αποκτήστε πρόσβαση στη λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ" από το μενού "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off".

Επιλέγοντας "ΕΠΑΝΑΦ. ΕΡΓΟΣΤ.", το προϊόν απενεργοποιείται και στη συνέχεια επιστρέφει στην πρώτη ενεργοποίηση. Όλες οι ρυθμίσεις διαγράφονται.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΓΛΩΣΣΑ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «English».



Πατήστε το **+** ή το **-** για να κυλήσετε τη λίστα με τις διαθέσιμες γλώσσες και επιλέξτε αυτήν που θέλετε.

Πατήστε το **✓** για επιβεβαίωση της επιλογής.

Σημείωση: Η αλλαγή της γλώσσας μπορεί να γίνει και στη συνέχεια επιλέγοντας "ΓΛΩΣΣΑ" στο μενού "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ", που είναι διαθέσιμο πατώντας το **ⓘ**.

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να καταναλώνει ηλεκτρική ενέργεια σε επίπεδο συμβατό με το οικιακό δίκτυο με ισχύ μεγαλύτερη από 3 kW (16): Αν στην οικία σας χρησιμοποιείται χαμηλότερη ισχύς, θα χρειαστεί να την μειώσετε την ισχύ (13).



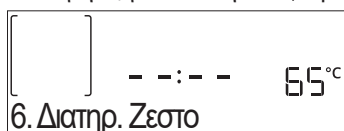
πατήστε το **+** ή το **-** για να επιλέξετε 16 "High" ή 13 "Low" και πατήστε το **✓** για επιβεβαίωση.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Πατήστε το **ⓘ** για να ανάψετε το φούρνο: Στην οθόνη εμφανίζεται η τελευταία κύρια λειτουργία που χρησιμοποιήθηκε ή το κύριο μενού.

Μπορείτε να επιλέξετε τις λειτουργίες πατώντας το εικονίδιο για μία από τις κύριες λειτουργίες ή με κύλιση του μενού: Για να επιλέξετε ένα στοιχείο από το μενού (στην οθόνη εμφανίζεται το πρώτο διαθέσιμο στοιχείο), πατήστε **+** ή **-** για να επιλέξετε το επιθυμητό, μετά πατήστε **✓** για επιβεβαίωση.



2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Στην οθόνη θα εμφανιστούν οι ρυθμίσεις που μπορούν να αλλάξουν διαδοχικά. Πιέζοντας το **<** μπορείτε να αλλάξετε τη προηγούμενη ρύθμιση ξανά.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL



Όταν η τιμή αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, πατήστε το **+** ή το **-** για να την αλλάξετε, στη συνέχεια πατήστε το **✓** για επιβεβαίωση και για να συνεχίσετε σε αλλαγή των ρυθμίσεων που ακολουθούν (εφόσον είναι δυνατό).

τον ίδιο τρόπο, μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο του γκριλ: Υπάρχουν προκαθορισμένα επίπεδα ισχύος για το ψήσιμο στο γκριλ: 3 (υψηλό), 2 (μεσαίο), 1 (χαμηλό).

3. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

Αφού επιλέξετε την ισχύ, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα: Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για την ώρα.



πατήστε το **+** ή το **-** για να ρυθμίσετε την ώρα και πατήστε το **✓**: Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για τα λεπτά. Πατήστε το **+** ή το **-** για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πατήστε το **✓** για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Ενδέχεται να χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα έπειτα από διακοπές ρεύματος μεγάλης διάρκειας. Επιλέξτε "ΡΟΛΟΙ" στο μενού "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ", που είναι διαθέσιμο πατώντας το **ⓘ**.

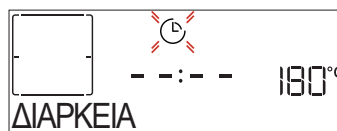
4. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές. Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Θερμάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα, χρησιμοποιώντας καλύτερα τη λειτουργία κυκλοφορίας αέρα (π.χ. "Εξαναγκ. αέρας" ή "Συμβ. ψήσιμο").

Σημείωση: Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

Σημείωση: Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία/επίπεδο γκριλ χρησιμοποιώντας το **+** ή το **-**.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ



Όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο **⌚** στην οθόνη, πατήστε το **+** ή το **-** για να ρυθμίσετε το χρόνο που απαιτείται για να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στη συνέχεια πατήστε το **✓** για επιβεβαίωση. Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε το χρόνο ψήσιματος αν θέλετε να διαχειριστείτε το ψήσιμο μη αυτόματα (χωρίς χρόνο ψήσιματος): Πατήστε το **✓** ή το **⏏** για επιβεβαίωση και έναρξη της λειτουργίας. Επιλέγοντας αυτή τη λειτουργία, δεν μπορείτε να προγραμματίσετε καθυστερημένη έναρξη της λειτουργίας.

Σημείωση: Μπορείτε να προσαρμόσετε το χρόνο μαγειρέματος που ρυθμίστηκε κατά τη διάρκεια μαγειρέματος πιέζοντας το **⌚**: πατήστε το **+** ή το **-** να τον τροποποιήσετε και μετά πατήστε το **✓** για επιβεβαίωση.

ΤΕΛΟΣ ΧΡΟΝΟΥ (ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ)

Σε πολλές λειτουργίες, μόλις ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη της λειτουργίας προγραμματίζοντας το χρόνο τέλους. Στην οθόνη εμφανίζεται το τέλος χρόνου ενώ το εικονίδιο **⌚** αναβοσβήνει.



Πατήστε το **+** ή το **-** για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, μετά πατήστε το **✓** για επιβεβαίωση και ενεργοποίηση της λειτουργίας. Βάλτε το φαγητό στο φούρνο

και κλείστε την πόρτα: Η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.

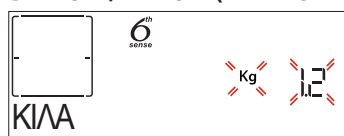
Σημείωση: Ο προγραμματισμός χρόνου καθυστέρησης έναρξης μαγειρέματος απενεργοποιεί πάντα την φάση προθέρμανσης του φούρνου: Ο φούρνος θα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία βαθμιαία, κάτι που σημαίνει ότι οι χρόνοι μαγειρέματος θα είναι ελαφρώς μεγαλύτεροι από αυτούς που αναγράφονται στον πίνακα μαγειρέματος. Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, μπορείτε να πατήσετε το **+** ή το **-** για να αλλάξετε το προγραμματισμένο τέλος χρόνου ή πατήστε το **◀** για να αλλάξετε άλλες ρυθμίσεις. Πατώντας το **☺**, για εμφάνιση πληροφοριών, μπορείτε να αλλάξετε μεταξύ τέλους χρόνου και διάρκειας.

6th SENSE

Αυτές οι λειτουργίες επιλέγουν αυτόματα τον καλύτερο τρόπο μαγειρέματος, τη θερμοκρασία και τη διάρκεια μαγειρέματος ή ψησίματος για όλα τα διαθέσιμα φαγητά.

Όταν απαιτείται, απλά υποδείξτε τα χαρακτηριστικά του φαγητού για να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα.

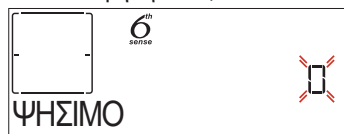
ΒΑΡΟΣ / ΥΨΟΣ (ΣΤΤΡΟΓΓΥΛΟ-ΔΙΣΚΟΣ-ΕΠΙΠΕΔΑ)



Για να ρυθμίσετε τη λειτουργία σωστά, ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη, όταν σας ζητηθεί, πατήστε το **+** ή το **-** για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη τιμή και μετά πατήστε το **✓** για επιβεβαίωση.

ΨΗΣΙΜΟ / ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ

Σε ορισμένες λειτουργίες 6th Sense μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ψησίματος.



Όταν σας ζητηθεί, πατήστε το **+** ή το **-** για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο από μισοψημένο (-1) έως καλά ψημένο (+1). Πατήστε το **✓** ή το **▶** για επιβεβαίωση και έναρξη της λειτουργίας.

με τον ίδιο τρόπο, όπου επιτρέπεται, σε ορισμένες λειτουργίες 6th Sense, μπορείτε να ρυθμίσετε το ροδοκοκκίνισμα από (-1) έως (+1).

3. ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Σε οποιαδήποτε στιγμή, αν οι προεπιλεγμένες τιμές είναι αυτές που επιθυμείτε ή μόλις εφαρμόσετε τις ρυθμίσεις που επιθυμείτε, πατήστε το **▶** για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Κατά τη φάση καθυστέρησης, πατήστε **▶** για παράκαμψη αυτής της φάσης

και για άμεση έναρξη της λειτουργίας.

Σημείωση: Μόλις επιλέξετε μια λειτουργία, η οθόνη θα προτείνει το καταλληλότερο επίπεδο για κάθε λειτουργία.

Μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί **⓪**.

Εάν ο φούρνος είναι ζεστός και η λειτουργία απαιτεί μια συγκεκριμένη μέγιστη θερμοκρασία, θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη. Πατήστε το **◀** για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη και επιλέξτε διαφορετική λειτουργία ή περιμένετε να κρυώσει εντελώς.

4. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Ορισμένες λειτουργίες έχουν μια φάση προθέρμανσης: Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, η οθόνη δείχνει ότι ενεργοποιήθηκε η λειτουργία προθέρμανσης.



Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία και θα σας ζητηθεί η "ΠΡΟΣΘ. ΦΑΓΗΤΟΥ". Στο σημείο αυτό, ανοίξτε την πόρτα, τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο, κλείστε το φούρνο και ξεκινήστε το μαγείρεμα πατώντας το **✓** ή το **▶**.

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό ψήσιμο. Το άνοιγμα της πόρτας κατά τη φάση προθέρμανσης θα σταματήσει τη λειτουργία.

Ο χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης. Μπορείτε πάντα να αλλάξετε τη θερμοκρασία στην οποία θέλετε να φτάσει ο φούρνος χρησιμοποιώντας το **+** ή το **-**.

5. ΣΤΑΜΑΤΗΣΤΕ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ / ΓΥΡΙΣΤΕ Η ΕΛΕΓΞΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

Ανοίγοντας την πόρτα, το μαγείρεμα διακόπτεται προσωρινά σβήνοντας τις αντιστάσεις.

Για να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, κλείστε την πόρτα.

Ορισμένες συνταγές μαγειρέματος 6th Sense απαιτούν να γυρίσετε το φαγητό κατά το ψήσιμο.



Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει. Ανοίξτε την πόρτα, κάντε την ενέργεια που σας ζητήθηκε και κλείστε την πόρτα, στη συνέχεια πατήστε το **▶** για να συνεχίσει το μαγείρεμα.

Με τον ίδιο τρόπο, στο 10% του χρόνου πριν από το τέλος του ψησίματος, ο φούρνος σας ζητάει να ελέγξετε το φαγητό.

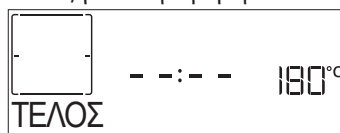


Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει. **▶** Ελέγξτε το φαγητό, κλείστε την πόρτα και πατήστε το **✓** για να συνεχιστεί το μαγείρεμα.

Σημείωση: Πατήστε το **▶** για να παρακάμψετε αυτές τις λειτουργίες. Διαφορετικά, μετά από ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα χωρίς καμία ενέργεια, ο φούρνος θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

6. ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.



Πατήστε το **▶** για συνέχιση του μαγειρέματος σε χειροκίνητη λειτουργία (χωρίς χρόνο) ή πατήστε το **+** για παράταση του χρόνου ψησίματος επιλέγοντας μια νέα διάρκεια. Και στις δύο περιπτώσεις, οι παράμετροι μαγειρέματος θα διατηρηθούν.

ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ

Ορισμένες λειτουργίες του φούρνου σας επιτρέπουν να ροδοκοκκίνισετε την επιφάνεια του φαγητού ενεργοποιώντας το γκριλ μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.



Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το κατάλληλο μήνυμα, αν απαιτείται πιέστε το για να ξεκινήσει ένας κύκλος ροδοκοκκινίσματος πέντε λεπτών. Μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί για να σβήσετε το φούρνο.

ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η οθόνη θα σας προτρέψει να αποθηκεύσετε τη λειτουργία σε έναν αριθμό από το 1 έως το 10 στη λίστα αγαπημένων.



Αν θέλετε να αποθηκεύσετε μια λειτουργία στα αγαπημένα και να αποθηκεύσετε τις τρέχουσες ρυθμίσεις για μελλοντική χρήση, πατήστε το διαφορετικά, για να την αγνοήσετε πατήστε το . Μόλις πατηθεί το , πατήστε το + ή το - για να επιλέξετε τον αριθμό θέσης, μετά πατήστε το για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Εάν η μνήμη είναι γεμάτη ή ο επιλεγμένος αριθμός ήδη χρησιμοποιείται, ο φούρνος θα σας ζητήσει να διαγραφεί η προηγούμενη λειτουργία για να αποθηκευτεί η νέα.

Για να εμφανίσετε σε μεταγενέστερο χρόνο τις λειτουργίες που αποθηκεύσατε, πιέστε το : Η οθόνη εμφανίζει τη λίστα αγαπημένων σας λειτουργιών.



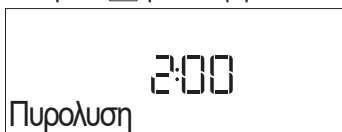
Πατήστε το + ή το - για να επιλέξετε τη λειτουργία και επιβεβαιώστε πατώντας το , στη συνέχεια πατήστε το για ενεργοποίηση.

ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ – ΠΥΡΟΛΥΣΗ

Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης. Διατηρείτε τα παιδιά και τα ζώα μακριά από το φούρνο κατά τη διάρκεια και μετά τον κύκλο πυρόλυσης (έως ότου ολοκληρωθεί ο εξαερισμός του χώρου).

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το φούρνο πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία πυρολ. καθαρισμού (και τους οδηγούς ραφιών). Εάν ο φούρνος είναι τοποθετημένος κάτω από μονάδα εστίων, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι καυστήρες ή οι ηλεκτρικές εστίες έχουν απενεργοποιηθεί κατά τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού. Για βέλτιστα αποτελέσματα καθαρισμού, αφαιρέστε τα υπερβολικά υπολείμματα μέσα στον φούρνο και καθαρίστε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας πριν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Pyro. Συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία πυρόλυσης μόνο εάν η συσκευή έχει δύσκολες βρομιές ή αναδύει δυσσομία κατά το μαγείρεμα.

Πατήστε για να εμφανιστεί το "Pyro" στην οθόνη.



Πατήστε + ή - για να επιλέξετε τον επιθυμητό κύκλο, μετά πατήστε επιβεβαίωση. Μόλις επιλέξετε τον κύκλο, εάν το επιθυμείτε, πατήστε + ή - για να ρυθμίσετε το τέλος χρόνου

(έναρξη καθυστέρησης), μετά πατήστε για επιβεβαίωση. Καθαρίστε την πόρτα και αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ μόλις σας ζητηθεί, μετά κλείστε την πόρτα και πατήστε όταν ολοκληρωθεί: Ο φούρνος θα ξεκινήσει τον κύκλο αυτοκαθαρισμού και η πόρτα κλειδώνει αυτόματα: Στην οθόνη εμφανίζεται ένα προειδοποιητικό μήνυμα μαζί με την αντίστροφη μέτρηση που δείχνει την κατάσταση του τρέχοντος κύκλου.

Μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος, η πόρτα παραμένει κλειδωμένη έως ότου η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου επιστρέψει σε ένα αποδεκτά ασφαλές επίπεδο.

ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΛΕΠΤΩΝ

Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, η οθόνη μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως χρονοδιακόπτης. Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι σβηστός και μετά πατήστε το + ή το - : Στην οθόνη αναβοσβήνει το εικονίδιο .

Πατήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε τη χρονική διάρκεια που χρειάζεστε και στη συνέχεια πατήστε το για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη.



Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα και θα υποδειχθεί στην οθόνη μόλις η υπενθύμιση λεπτών ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

Σημείωση: Ο μετρητής λεπτών δεν ενεργοποιεί κανέναν από τους κύκλους μαγειρέματος. Πιέστε το + ή το - για αλλαγή του επιλεγμένου χρόνου στο χρονοδιακόπτη.

Μόλις ενεργοποιηθεί η υπενθύμιση λεπτών, μπορείτε επίσης να επιλέξετε και να ενεργοποιήσετε μια λειτουργία.

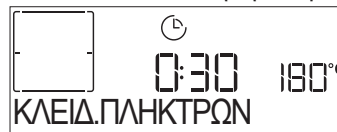
Πιέστε το για να ενεργοποιήσετε το φούρνο, στη συνέχεια επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία.

Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει να μετράει αντίστροφα χωρίς να παρεμβάλλεται με την ίδια τη λειτουργία.

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης, δεν μπορείτε να δείτε το μετρητή λεπτών (εμφανίζεται μόνο το εικονίδιο), ωστόσο, η αντίστροφη μέτρηση συνεχίζεται. Για εμφάνιση της οθόνης υπενθύμισης λεπτών πατήστε το για διακοπή της τρέχουσας ενεργής λειτουργίας.

ΚΛΕΙΔ. ΠΛΗΚΤΡΩΝ

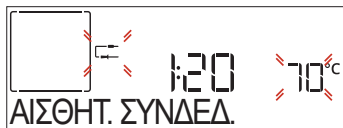
Για να κλειδώσετε το πληκτρολόγιο, κρατήστε πατημένο το για τουλάχιστον πέντε δευτερόλεπτα. Επαναλάβετε για να ξεκλειδώσετε το πληκτρολόγιο.



Σημείωση: Η λειτουργία αυτή μπορεί να ενεργοποιηθεί και στη διάρκεια του ψήσιματος. Για λόγους ασφάλειας, μπορεί να σβήσει οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί .

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΣΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ (ΕΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)

Η χρήση του αισθητήρα σας επιτρέπει μετράτε την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος κατά το ψήσιμο ώστε να εξασφαλίζετε ότι φτάνει στην τέλεια θερμοκρασία. Η θερμοκρασία του φούρνου διαφέρει ανάλογα με τη λειτουργία που έχετε επιλέξει, αλλά το ψήσιμο προγραμματίζεται πάντα να τελειώνει μόλις επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία. Μόλις τοποθετήσετε τον αισθητήρα, ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "ΑΙΣΘΗΤ. ΣΥΝΔΕΔ."



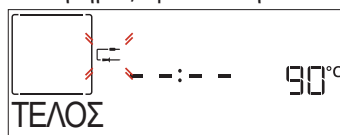
Επιλέξτε τη λειτουργία που επιθυμείτε από αυτές που είναι συμβατές (Συμβατικό, Εξαναγκ. αέρας, Συμβατ. ψήσιμο, Turbogrill, Εξαν. αέρ. Eco, Maxi Cooking, λειτουργίες 6th Sense): Η οθόνη σας προτρέπει να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία-στόχο του καθετήρα: Πιέστε + ή - για να ρυθμίσετε και πιέστε ✓ για να ρυθμίσετε τις ακόλουθες παραμέτρους ψήσιματος.

Καθώς το μαγείρεμα προγραμματίζεται να ολοκληρωθεί μόλις επιτευχθεί η απαιτούμενη θερμοκρασία, δεν είναι δυνατόν να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος ή να ορίσετε συγκεκριμένο χρόνο για το τέλος του ψήσιματος. Το φως θα παραμείνει

ενεργοποιημένο μέχρι να αφαιρεθεί ο αισθητήρας.

Αν ο αισθητήρας αφαιρεθεί κατά τη διάρκεια ψήσιματος, θα συνεχίσει με τη συμβατική λειτουργία (χωρίς χρόνο).

Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και η οθόνη θα δείξει τότε ο αισθητήρας έφτασε στην απαιτούμενη θερμοκρασία.



Σημείωση: Για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις, πατήστε το + ή το - για τη θερμοκρασία του αισθητήρα ή πατήστε << για άλλες ρυθμίσεις. Ένα ηχητικό σήμα και ένα μήνυμα θα σας ενημερώσουν να η χρήση του αισθητήρα δεν είναι συμβατή με την ενέργεια. Σε μια τέτοια περίπτωση, αφαιρέστε τον αισθητήρα.

6th
sense

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ	
ΛΑΖΑΝΙΑ	-	0,5 - 3 kg	-	2	
ΚΡΕΑΣ	Μοσχαράκι ψητό	Ψητά (ψήσιμο 0)	—	3	
		Χάμπουργκερ (ψήσιμο 0)	1,5 - 3 cm	3/5	
		Ψητό - Αργό ψήσιμο (ψήσιμο 0) *	0,6 - 2 kg **	3	
	Ψητό χοιρινό	Ψητά	0,6 - 2,5 kg **	—	3
		Κότσι*	0,5 - 2,0 kg **	—	3
		Λουκάνικα	1,5 - 4 cm	2/3	5
	Ψητό μοσχαρί*	0,6 - 2,5 kg **	—	3	
	ΦΙΛΕΤΑ	Αρνάκι ψητό	Ψητά (ψήσιμο 0) *	—	2
			Πόδι (ψήσιμο 0) *	0,5 - 2,0 kg **	2
		Ψητό κοτόπουλο	Ολόκληρο	0,6 - 3 kg **	—
Ολόκληρο γεμιστό *			0,6 - 3 kg **	—	2
Φιλέτο και στήθος			1 - 5 cm	2/3	5
Γαλοπούλα ολόκληρη ψητή		Ολόκληρο*	0,6 - 3 kg **	—	2
		Ολόκληρο γεμιστό *	0,6 - 3 kg **	—	2
Σουβλάκι	1 σχάρα	1/2	5		
ΨΑΡΙΑ	Φιλέτα	0,5 - 3 cm	—	3	
	Φιλέτα-Κατεψυγμ.	0,5 - 3 cm	-	3	

	ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ	
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Λαχανικά-Ψητά	Πατάτες	0,5 - 1,5 kg	—		
		λαχανικά-Γεμιστά	0,1 - 0,5 kg καθένα	-		
		Λαχανικά-Ψητά	0,5 - 1,5 kg	—		
	Λαχανικά-Ογκρατέν	Πατάτες	1 δίσκος	-		
		Ντομάτες	1 δίσκος	-		
		Πιπεριές	1 δίσκος	-		
		Μπρόκολο	1 δίσκος	—		
Κουνουπίδι		1 δίσκος	-			
Άλλα	1 δίσκος	-				
ΚΕΪΚ & ΓΛΥΚΑ	Φουσκ. κέικ σε ταψί	Αφράτο κέικ	0,5 - 1,2 kg	—		
	Γλυκά και γεμιστές πίτες	Μπισκότα	0,2 - 0,6 kg	—		
		Γλυκά - Σου	1 δίσκος	-		
		Τάρτα	0,4 - 1,6 kg	—		
		Στρούντελ	0,4 - 1,6 kg	—		
		Πίτα φρούτων	0,5 - 2 kg	—		
ΑΛΜΥΡΑ ΚΕΪΚ	—	0,8 - 1,2 kg	—			
ΨΩΜΙ	Ρολά		60 - 150 γρ. το καθένα	—		
	Σάντουιτς σε ταψί		400 - 600 γρ. το καθένα	—		
	Μεγάλο ψωμί		0,5 - 2,0 kg	—		
	Μπαγκετα		200 - 300 γρ. το καθένα	-		
ΠΙΤΣΑ	Λεπτή		στρογγυλό - δίσκος	—		
	Μεγάλου πάχους		στρογγυλό - δίσκος	—		
	Κατεψ. τρόφιμα				—	
				1 - 4 στρώσεις	—	

* Μόνο ορισμένα μοντέλα. Λειτουργία διαθέσιμη μόνο σε συνδυασμό με τον αισθητήρα κρέατος.

** Προτεινόμενη ποσότητα.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα



Ταψί γενικής χρήσης
επάνω σε σχάρα



Λιποσυλλέκτης/ταψί
ψησίματος ή ταψί
γενικής χρήσης
επάνω σε συρμάτινη
σχάρα



Λιποσυλλέκτης / Ταψί
ψησίματος



Λιποσυλλέκτης με
500 ml νερό



Αισθητήρας κρέατος
(εφόσον παρέχεται)

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ		Ναι	170	30 - 50	2
		Ναι	160	30 - 50	2
		Ναι	160	30 - 50	4 1
Πίτες με γέμιση (τσιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα)		Ναι	160 - 200	30 - 85	3
		Ναι	160 - 200	35 - 90	4 1
Μπισκότα / Κουλουράκια		Ναι	150	20 - 40	3
		Ναι	140	30 - 50	4
		Ναι	140	30 - 50	4 1
		Ναι	135	40 - 60	5 3 1
Μικρά κέικ / Μάφιν		Ναι	170	20 - 40	3
		Ναι	150	30 - 50	4
		Ναι	150	30 - 50	4 1
		Ναι	150	40 - 60	5 3 1
Σουδάκια		Ναι	180 - 200	30 - 40	3
		Ναι	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ναι	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Μαρέγκα		Ναι	90	110 - 150	3
		Ναι	90	130 - 150	4 1
		Ναι	90	140 - 160 *	5 3 1
Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια		Ναι	190 - 250	15 - 50	2
		Ναι	190 - 230	20 - 50	4 1
Πίτσα (λεπτή, χοντρή, φοκάτσια)		Ναι	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	250	10 - 15	3
		Ναι	250	10 - 20	4 1
		Ναι	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικ)		Ναι	180 - 190	45 - 55	3
		Ναι	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ναι	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας		Ναι	190 - 200	20 - 30	3
		Ναι	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ναι	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Λαζάνια/Φλαν/Ζυμαρικά στο φούρνο/Κανελόνια		Ναι	190 - 200	45 - 65	3
Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό 1Kg		Ναι	190 - 200	80 - 110	3
Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 kg		—	170	110 - 150	2
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg		Ναι	200 - 230	50 - 100	3
Γαλοπούλα / Χήνα 3 kg		Ναι	190 - 200	80 - 130	2

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



Συμβατικό



Εξανασκαμμένος αέρας



Συμβατ. ψήσιμο



Grill



Turbo Grill



MaxiCooking



Cook 4



Εξαν. Αέρ. Eco

Whirlpool

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	180 - 200	40 - 60	3
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 60	2
Φρυγανισμένο ψωμί		—	3 (υψηλή)	3 - 6	5
Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες		—	2 (μεσαία)	20 - 30 **	4 3
Λουκάνικα / σουβλάκια / παϊδάκια / χάμπουργκερ		—	2-3 (μεσαία-υψηλή)	15 - 30 **	5 4
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg		—	2 (μεσαία)	55 - 70 ***	2 1
Μπούτι αρνίσιο / Κότσι		—	2 (μεσαία)	60 - 90 ***	3
Ψητές πατάτες		—	2 (μεσαία)	35 - 55 ***	3
Λαχανικά ογκρατέν		—	3 (υψηλή)	10 - 25	3
Μπισκότα	 Μπισκότα	Ναι	135	50 - 70	5 4 3 1
Ταρτα	 Ταρτα	Ναι	170	50 - 70	5 3 2 1
Πίτσα +προθερμ.	 Πίτσα	Ναι	210	40 - 60	5 3 2 1
Πλήρες γεύμα: Τάρτα φρούτων (επίπεδο 5) / Λαζάνια (επίπεδο 3) / Κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	190	40 - 120 *	5 3 1
Πλήρες γεύμα: Τάρτα (Επίπεδο 5) / ψητά λαχανικά (επίπεδο 4) / λαζάνια (επίπεδο 2) / κομμάτια κρέας (επίπεδο 1)	 Μενού	Ναι	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Λαζάνια και κρέας		Ναι	200	50 - 100 *	4 1
Κρέας και πατάτες		Ναι	200	45 - 100 *	4 1
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	180	30 - 50 *	4 1
Γεμιστά κομμάτια ψητά		—	200	80 - 120 *	3
Κομμάτια κρέατος (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί)		—	200	50 - 100 *	3

* Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρέτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

** Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος.

*** Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού. Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πιρέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα



Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα



Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα



Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος



Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό



Αισθητήρας κρέατος (εφόσον παρέχεται)

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή καθαρισμό.
Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

Φοράτε προστατευτικά γάντια.
Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Μετά τη χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.

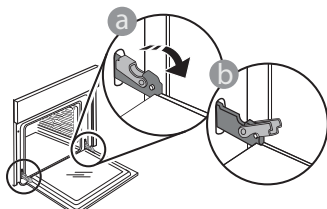
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
- Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα.

ΑΞΕΣΟΥΡΑ

Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

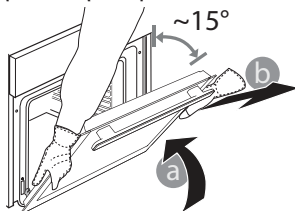
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

- Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.

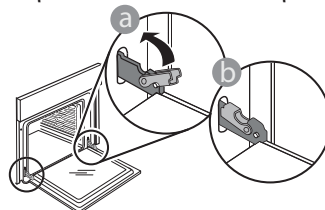


- Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή.

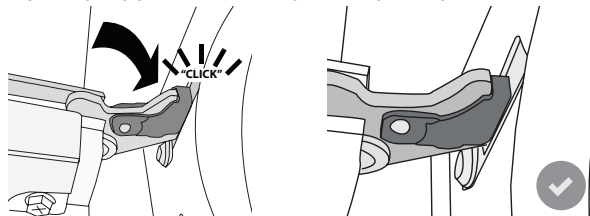
Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.



- Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.
- Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς. Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.



Ασκήστε ελαφριά πίεση για να βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα βρίσκονται στη σωστή θέση.



- Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα: Αν δεν λειτουργεί κανονικά μπορεί να προκληθεί ζημιά στην πόρτα.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

1. Αποσυνδέστε τον φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
2. Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.
3. Συνδέστε ξανά τον φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

Σημείωση: Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες αλογόνου 20-40 W/230 ~ V τύπου G9, T300°C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009). Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.

- Αν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε τον φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

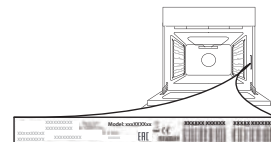
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό ή ένα γράμμα.	Βλάβη φούρνου.	Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει. Δοκιμάστε να εκτελέσετε την "ΕΠΑΝΑΦ. ΕΡΓΟΣΤ.", μπορείτε να το επιλέξετε από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ". Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα "F".
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Όταν είναι ενεργοποιημένη "On" η λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ" όλα τα χειριστήρια είναι ενεργοποιημένα και τα μενού διαθέσιμα αλλά ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ΔΟΚΙΜΗ για 60 δευτερόλεπτα.	Ανοίξτε το "ΔΟΚΙΜΗ" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off".
Το φως σβήνει.	Η λειτουργία "ECO" είναι ενεργοποιημένη "On".	Ανοίξτε το "ECO" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off".
Δεν ανοίγει η πόρτα.	Βρίσκεται σε εξέλιξη κύκλος καθαρισμού.	Περιμένετε να ολοκληρωθεί η λειτουργία και να κρυώσει ο φούρνος.
Το οικιακό ρεύμα διακόπτεται.	Λανθασμένη ρύθμιση ισχύος.	Βεβαιωθείτε ότι το οικιακό δίκτυο έχει ισχύ τουλάχιστον πάνω από 3 kW. Διαφορετικά, αυξήστε την ισχύ στα 13 Ampere. Ανοίξτε το "ΙΣΧΥΣ" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "ΧΑΜΗΛΗ".



Μπορείτε να κατεβάσετε τις Οδηγίες για την ασφάλεια, το Εγχειρίδιο χρήσης, το Δελτίο προϊόντος και ενεργειακών δεδομένων από:

- Την ιστοσελίδα μας docs.whirlpool.eu
- Χρησιμοποιώντας τον κωδικό QR
- Εναλλακτικά, **μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών** (βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.





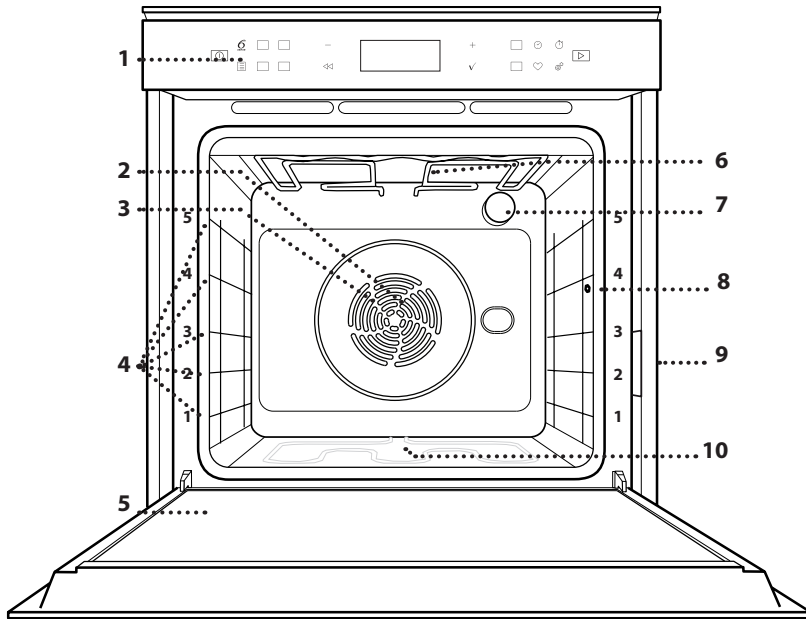
GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL

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



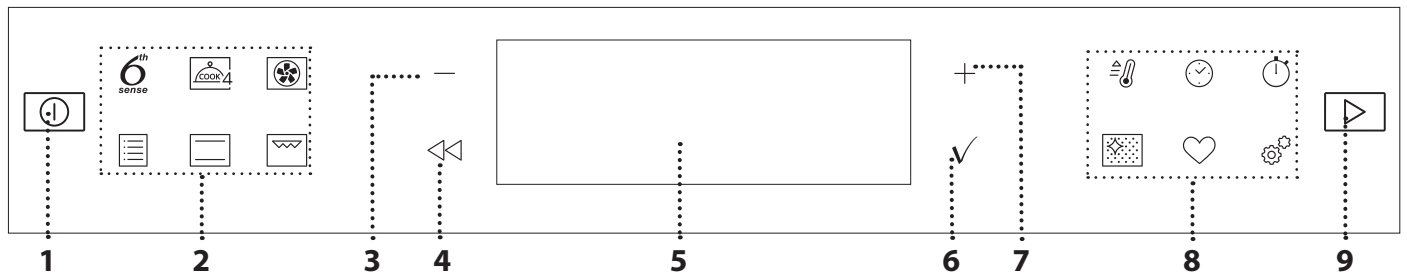
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

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)
5. Puerta
6. Resistencia superior/grill
7. Lámpara
8. Punto de inserción de la sonda para carne
9. Placa de características (no debe retirarse)
10. Resistencia inferior (no visible)

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. ON / OFF

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

2. ACCESO DIRECTO A LAS FUNCIONES

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

3. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MENOS

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

4. ATRÁS

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

5. PANTALLA

6. CONFIRMAR

Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

7. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MÁS

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

8. ACCESO DIRECTO A LAS OPCIONES/FUNCIONES

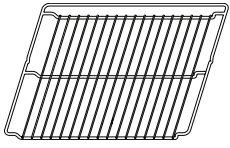
Sirve para obtener acceso rápido a las funciones, a la duración, a los ajustes y a los favoritos.

9. INICIO

Para iniciar una función utilizando la configuración específica o básica.

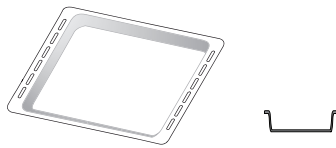
ACCESORIOS

REJILLA



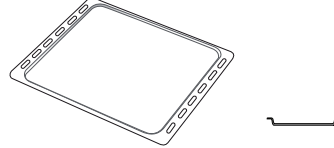
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

GRASERA



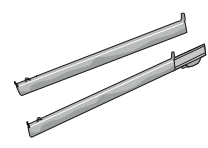
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA



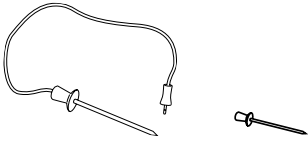
Se utiliza para pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

GUÍAS DESLIZANTES*



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

SONDA PARA CARNE*



Para medir la temperatura del centro de los alimentos durante la cocción.

* Disponible en determinados modelos solamente

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

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

INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

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

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

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

- Para extraer las guías para estantes, levántelas y saque la parte inferior con cuidado de su alojamiento: Ahora puede extraer las guías.
- Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

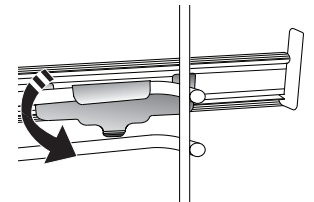
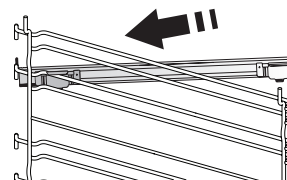
MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES (SI PROCEDE)

(SI PROCEDE)

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

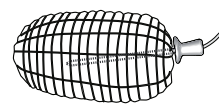
Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. Baje el otro clip a su posición.

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.

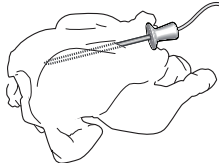


Nota: Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel.

USO DE LA SONDA PARA CARNE (SI LA HAY)



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



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

FUNCIONES



6th SENSE

Permiten una cocción completamente automática para todo tipo de platos (Lasaña, Carne, Pescado, Verduras, Tartas y pasteles dulces, Tartas saladas, Pan o Pizza).

Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.



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.



AIRE FORZADO

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



TRADICIONALES

• HORNO CONVECC.

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

• TURBO GRILL

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

• HORNEAR CONG.

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

• FUNCIONES ESPECIALES

» MAXI COOKING

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

» FERMENTAR MASA

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.

» DESCONGELANDO

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.

» ECO AIRE FORZADO

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



CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



GRILL

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



PRECALENTAR RÁPIDO

Para precalentar el horno rápidamente.



TEMPORIZADORES

Para editar los valores de tiempo de la función.



TEMPORIZADOR

Para controlar el tiempo sin activar una función.



LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL HORNO - LIMP. PIRO

Para eliminar las salpicaduras de cocción, utilice un ciclo a muy alta temperatura. Es posible elegir entre dos ciclos de limpieza automática: Un ciclo completo (Limp. Piro) y un ciclo reducido (Limp. Piro Eco). Le recomendamos utilizar el ciclo más rápido de forma periódica y utilizar el ciclo completo solamente cuando el horno esté muy sucio.



FAVORITOS

Para recuperar la lista de las 10 funciones favoritas.



AJUSTES

Para ajustar los ajustes del horno.

Cuando el modo «ECO» está activado, se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía y la luz se apaga al cabo de 1 minuto. Se volverá a activar automáticamente al pulsar cualquier botón.

Cuando «DEMO» está establecido en «On», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. Para desactivar este modo, acceda a «DEMO» desde el menú de «AJUSTES» y seleccione «Off».

Si selecciona «RES. AJUSTE FAB.», el producto se apagará y después volverá a su puesta en marcha por primera vez. Se borrarán todos los ajustes.

PRIMER USO

1. SELECCIONE EL IDIOMA

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



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

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

2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

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



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

3. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

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



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

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

4. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (p. ej. «Aire forzado» u «Horno de Convección»).

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

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Pulse ⏻ para encender el horno: la pantalla mostrará la última función principal en curso o el menú principal.

Puede seleccionar las funciones pulsando el icono de una de las funciones principales o desplazándose por el menú: Para seleccionar un elemento del menú (la pantalla mostrará el primer elemento disponible), pulse + o — para seleccionar el elemento deseado y después pulse ✓ para confirmar.



2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

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

TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL

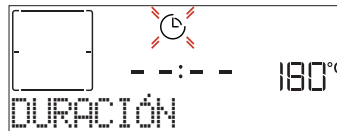


Cuando el valor parpadee en la pantalla, pulse + o — para cambiarlo, después pulse ✓ para confirmar y siga con los ajustes siguientes (si es posible).

Del mismo modo puede ajustar el nivel del grill: Existen tres niveles de potencia para el grill: 3 (alta), 2 (media), 1 (baja).

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


DURACIÓN



Cuando el icono ⌚ parpadee en la pantalla, pulse + o — para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse ✓ para confirmar. Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción (sin tiempo programado): Pulse ✓ o ⏻ para confirmar e iniciar la función. Si selecciona este modo no puede programar un inicio diferido.


Nota: Pulse ⌚ para ajustar el tiempo de cocción establecido: pulse + o — para cambiarlo y pulse ✓ para confirmar.

TIEMPO FINAL (INICIO DIFERIDO)

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



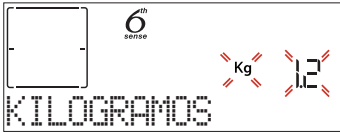
Pulse $+$ o $-$ para configurar la hora a la que quiere que termine la cocción y pulse \checkmark para confirmar y activar la función. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de 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. Durante el tiempo de espera, puede pulsar $+$ o $-$ para cambiar el tiempo final programado o pulsar \llcorner para cambiar otros ajustes. Si pulsa  para ver la información, puede cambiar entre el tiempo final y la duración.

6th SENSE

Estas funciones seleccionan de forma automática el mejor modo de cocción y la mejor la temperatura y duración para cocinar, asar u hornear todos los platos disponibles. Cuando sea necesario, indique simplemente la característica del alimento para obtener un resultado óptimo.

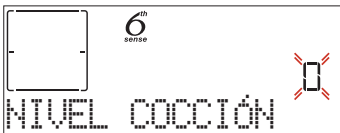
PESO / ALTURA (NIVEL DE BANDEJAS REDONDAS)



Para configurar la función correctamente, siga las indicaciones en la pantalla cuando se muestren y pulse $+$ o $-$ para establecer el valor deseado, después pulse \checkmark para confirmar.

NIVEL COCCIÓN / GRATINAR

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



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

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

3. INICIO DE LA FUNCIÓN

En cualquier momento, si los valores predeterminados son los deseados o una vez aplicados los ajustes que desea, pulse \triangleright para activar la función.

Durante la fase de inicio diferido, pulse \triangleright para omitir esta fase

e iniciar la función inmediatamente.

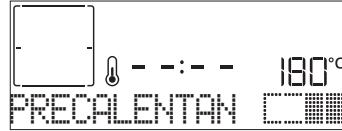
Nota: Una vez seleccionada una función, la pantalla recomendará el nivel más adecuado para cada función.

En cualquier momento puede detener una función activa pulsando .

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Pulse \llcorner para volver a la pantalla anterior y seleccionar una función distinta o espere a que se enfríe por completo.

4. PRECALENTANDO

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



Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida y le pedirá «AÑADIR ALIMENTO». En ese momento, abra la puerta, introduzca los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción pulsando \checkmark o \triangleright .

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

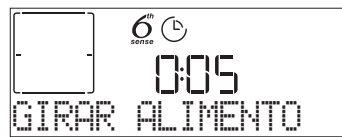
El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento. La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento utilizando $+$ o $-$.

5. INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN / DAR LA VUELTA O COMPROBAR EL ESTADO DE LA COMIDA

Al abrir la puerta, la cocción se interrumpirá temporalmente y las resistencias se desactivarán.

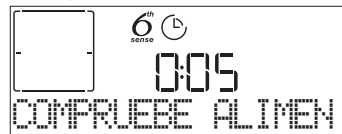
Para reanudar la cocción, cierre la puerta.

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



Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar. Abra la puerta, realice la acción indicada por la pantalla y cierre la puerta, después pulse \triangleright para seguir cocinando.

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



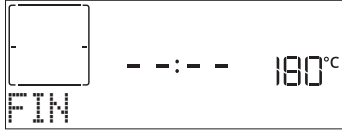
Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar. Compruebe la comida, cierre la puerta y pulse \triangleright o \checkmark para seguir cocinando.



Nota: Pulse \triangleright para omitir estas acciones. Por otro lado, si no se

realiza ninguna acción pasado un tiempo, el horno continuará con la cocción.

6. FINAL DE COCCIÓN

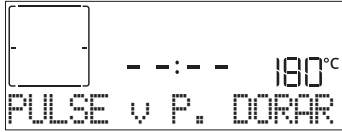
Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.





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

GRATINAR

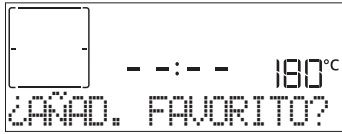
Algunas funciones del horno le permiten gratinar la superficie de los alimentos activando el grill una vez finalizada la cocción.









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

. FAVORITOS


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







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

Una vez pulsado , pulse  o  para seleccionar el número, después pulse  para confirmar.

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

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



Pulse  o  para seleccionar la función, confirme pulsando , y después pulse  para activarla.

. LIMPIEZA AUTOMÁTICA – LIMP. PIRO







No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica. Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.


Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función (incluidas las guías de los estantes). Si va

a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza. Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, elimine el exceso de residuos del interior del aparato y limpie el cristal interior de la puerta antes de usar la función Limp. Pirolítica. Le recomendamos activar la función Limp. Piro solamente si el aparato está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Pulse  para mostrar «Limp. Piro» en la pantalla.









Pulse  o  para seleccionar el ciclo deseado y después pulse  para confirmar. Una vez seleccionado un ciclo, si lo desea pulse  o  para ajustar el tiempo final (inicio diferido) y después pulse  para confirmar.

Limpie la puerta y retire todos los accesorios según se indique, después cierre la puerta y pulse  cuando termine: el horno iniciará el ciclo de autolimpieza y la puerta se bloquea automáticamente: en la pantalla aparece un mensaje de advertencia junto con una cuenta atrás que indica el estado del ciclo en curso.

Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro.



. TEMPORIZADOR

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar esta función, asegúrese de que el horno esté apagado y pulse  o : El icono  parpadeará en la pantalla.


Pulse  o  para seleccionar el tiempo que necesita y pulse  para activar el temporizador.





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

Nota: El temporizador no activa ninguno de los ciclos de cocción. Pulse  o  para cambiar el tiempo ajustado en el temporizador.

Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

Pulse  para encender el horno y después seleccione la función que desee.

Una vez iniciada la función, el temporizador seguirá la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.

Nota: Durante esta fase no podrá ver el temporizador (solamente se mostrará el icono ) , que continuará con la cuenta atrás en segundo plano. Si desea recuperar la pantalla del temporizador, pulse  para detener la función activa.

. BLOQUEO DE TECLAS

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado << durante al menos cinco segundos. Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.



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

. USO DE LA SONDA DE CARNE (SI LA HAY)

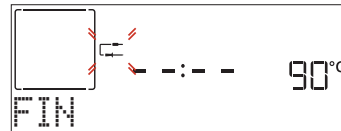
La sonda para carne permite medir la temperatura interior de la carne durante la cocción para asegurarse de que esta alcanza la temperatura óptima. La temperatura del horno varía según la función que haya seleccionado, pero la cocción siempre se programa para terminar una vez alcanzada la temperatura especificada. Una vez introducida la sonda, se activará una señal acústica y en la pantalla se mostrará «Sonda conectada».



Seleccione la función que desea entre las funciones

compatibles (Convencional, Aire forzado, Horno convecc., Turbo grill, Eco aire forzado, Maxi Cooking y 6th Sense): La pantalla indica que debe seleccionar la temperatura deseada de la sonda: Pulse + o - para configurarla y pulse ✓ para ajustar los siguientes parámetros de cocción.




































Como la cocción está programada para terminar una vez alcanzada la temperatura deseada, no es posible configurar el tiempo de cocción o establecer una hora específica para que acabe la cocción. La luz permanecerá encendida hasta que se extraiga la sonda. Si la sonda se extrae durante la cocción, esta continuará según el modo tradicional (sin tiempo programado). Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la sonda ha alcanzado la temperatura necesaria.



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

6th sense TABLA DE COCCIÓN

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS		CANTIDAD	DAR LA VUELTA (DEL TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
LASAÑA	-	0,5-3 kg	-	2
CARNE	Buey asado	Asado (grado de cocción 0)	0,6-2 kg **	3
		Hamburguesas (grado de cocción 0)	1,5-3 cm	3/5
		Asado-Cocción lenta (grado de cocción 0) *	0,6-2 kg **	3
	Cerdo asado	Asado	0,6-2,5 kg **	3
		Jarretes *	0,5-2,0 kg **	3
		Salchichas y Frankfurt	1,5-4 cm	2/3
	Ternera asada *	0,6-2,5 kg **	3	
	Cordero asado	Asado (grado de cocción 0) *	0,6-2,5 kg **	2
		Pierna (grado de cocción 0) *	0,5-2,0 kg **	2
	Pollo asado	Entero	0,6-3 kg **	2
		Entero relleno *	0,6-3 kg **	2
		Filete y pechuga	1-5 cm	2/3
	Pavo entero asado	Entero *	0,6-3 kg **	2
		Entero relleno *	0,6-3 kg **	2
Kebab	1 parrilla	1/2	5	

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS		CANTIDAD	DAR LA VUELTA (DEL TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS	
PESCADO	Filetes	0,5-3 cm	-	3  2 	
	Filetes congelados	0,5-3 cm	-	3  2 	
VERDURAS	Verduras asadas	Patatas	0,5-1,5 kg	-	3 
		Verduras rellenas	0,1-0,5 kg cada una	-	3 
		Verduras asadas	0,5-1,5 kg	-	3 
	Verduras gratinadas	Patatas	1 bandeja	-	3 
		Tomates	1 bandeja	-	3 
		Pimientos	1 bandeja	-	3 
		Brócoli	1 bandeja	-	3 
		Coliflor	1 bandeja	-	3 
		Otros	1 bandeja	-	3 
		TARTAS Y PASTELES DULCES	Pasteles en molde	Bizcocho	0,5-1,2 kg
Tartas dulces y tartas rellenas	Galletas	0,2-0,6 kg	-	3 	
	Pasta choux	1 bandeja	-	3 	
	Tarta	0,4-1,6 kg	-	3 	
	Strudel	0,4-1,6 kg	-	3 	
	Tarta rellena de frutas	0,5-2 kg	-	3 	
TARTAS SALADAS	-	0,8-1,2 kg	-	2 	
PAN	Bollos	60-150 g cada uno	-	3 	
	Barra de pan de molde	400-600 g cada una	-	2 	
	Pan grande	0,5-2,0 kg	-	2 	
	Baguettes	200-300 g cada una	-	3 	
PIZZA	Fina	bandeja redonda	-	2 	
	Gruesa	bandeja redonda	-	2 	
	Congelados				2 
			1 - 4 capas	-	4  2  5  3  1  5  3  2  1 

* Solo en algunos modelos. Función disponible solo con la sonda para carne.

** Cantidad recomendada.

ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja de horno o molde sobre rejilla



Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla



Grasera / Bandeja pastelera



Grasera con 500 ml de agua



































































Sonda para carne (si la hay)

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Bizcochos esponjosos		Sí	170	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	4 1
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		Sí	160 - 200	30 - 85	3
		Sí	160 - 200	35 - 90	4 1
Galletas / Galletas de pastaflora		Sí	150	20 - 40	3
		Sí	140	30 - 50	4
		Sí	140	30 - 50	4 1
		Sí	135	40 - 60	5 3 1
Pastelitos / Magdalenas		Sí	170	20 - 40	3
		Sí	150	30 - 50	4
		Sí	150	30 - 50	4 1
		Sí	150	40 - 60	5 3 1
Lionesas		Sí	180 - 200	30 - 40	3
		Sí	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sí	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Merengues		Sí	90	110 - 150	3
		Sí	90	130 - 150	4 1
		Sí	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pan / Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	2
		Sí	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Fina, gruesa, focaccia)		Sí	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza congelada		Sí	250	10 - 15	3
		Sí	250	10 - 20	4 1
		Sí	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 190	45 - 55	3
		Sí	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sí	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Volovanes / Canapés de hojaldre		Sí	190 - 200	20 - 30	3
		Sí	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sí	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasaña / flanes / pasta al horno / canelones		Sí	190 - 200	45 - 65	3
Cordero / ternera / buey / cerdo (1 kg)		Sí	190 - 200	80 - 110	3

FUNCIÓNES

Convencional	Aire Forzado	Horno de convección	Grill	Turbo Grill	Maxi cocción	Cook 4	ECO Aire Forzado

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Cerdo asado con piel 2 kg		-	170	110 - 150	
Pollo / Conejo / Pato 1 kg		Sí	200 - 230	50 - 100	
Pavo / Oca (3 kg)		Sí	190 - 200	80 - 130	
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	180 - 200	40 - 60	
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 60	
Tostada		-	3 (Alta)	3 - 6	
Filetes pescado / Filete		-	2 (Media)	20 - 30 **	 
Salchichas / Pinchos morunos / Costillas / Hamburguesas		-	2 - 3 (Medio - Alto)	15 - 30 **	 
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2 (Media)	55 - 70 ***	 
Pierna de cordero, jarretes		-	2 (Media)	60 - 90 ***	
Patatas asadas		-	2 (Media)	35 - 55 ***	
Verduras gratinadas		-	3 (Alta)	10 - 25	
Galletas	 Galletas	Sí	135	50 - 70	   
Tartas	 Tartas	Sí	170	50 - 70	   
Pizza redonda	 Pizza	Sí	210	40 - 60	   
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5), lasaña (nivel 3), carne (nivel 1)		Sí	190	40 - 120 *	  
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5) / verduras asadas (nivel 4) / lasaña (nivel 2) / trozos de carne (nivel 1)	 Menu	Sí	190	40 - 120 *	   
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100 *	 
Carnes y patatas		Sí	200	45 - 100 *	 
Pescado y verduras		Sí	180	30 - 50 *	 
Piezas de carne rellenas asadas		-	200	80 - 120 *	
Trozos de carne (conejo, pollo, cordero)		-	200	50 - 100 *	

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

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

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

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

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

ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja de horno o molde sobre rejilla



Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla



Grasera / Bandeja pastelera



Grasera con 500 ml de agua



Sonda para carne (si la hay)

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza. No utilice aparatos de limpieza con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

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

SUPERFICIES EXTERIORES

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

SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

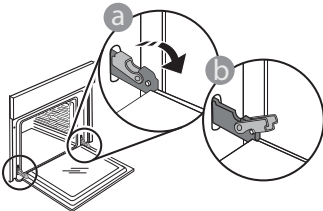
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

ACCESORIOS

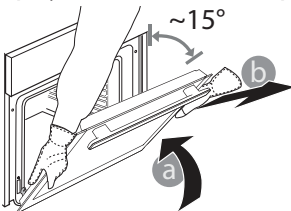
Después del uso, sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilizando guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

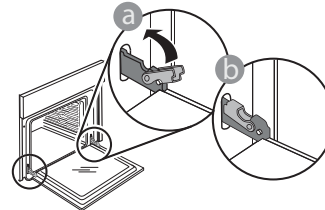
1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



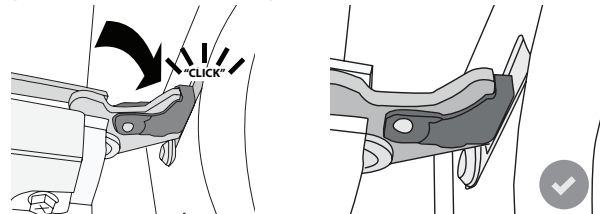
2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.



3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.
4. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos a su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.



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



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

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

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

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

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

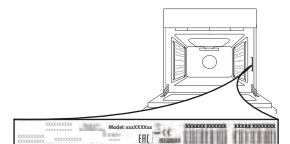
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	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.	Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema. Intente ejecutar la función «RES. AJUSTE FAB.», que puede seleccionar en «AJUSTES». Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».
El horno no se calienta.	Cuando «DEMO» está establecido en «On», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. DEMO aparecerá en la pantalla cada 60 segundos.	Acceda a «DEMO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La luz se apaga.	El modo «ECO» está activado.	Acceda a «ECO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La puerta no se abre.	Ciclo de limpieza en curso.	Espere a que termine la función y a que se enfríe el horno.
El suministro eléctrico de la casa se desconecta.	Configuración de potencia incorrecta.	Compruebe que la red doméstica tenga una potencia superior a 3 kW. Si o es así, reduzca la potencia a 13 amperios. Acceda a «POTENCIA» en «AJUSTES» y seleccione «BAJA».



Puede descargarse las Instrucciones de seguridad, el Manual del usuario, la Ficha del producto y los Datos de energía:

- 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.





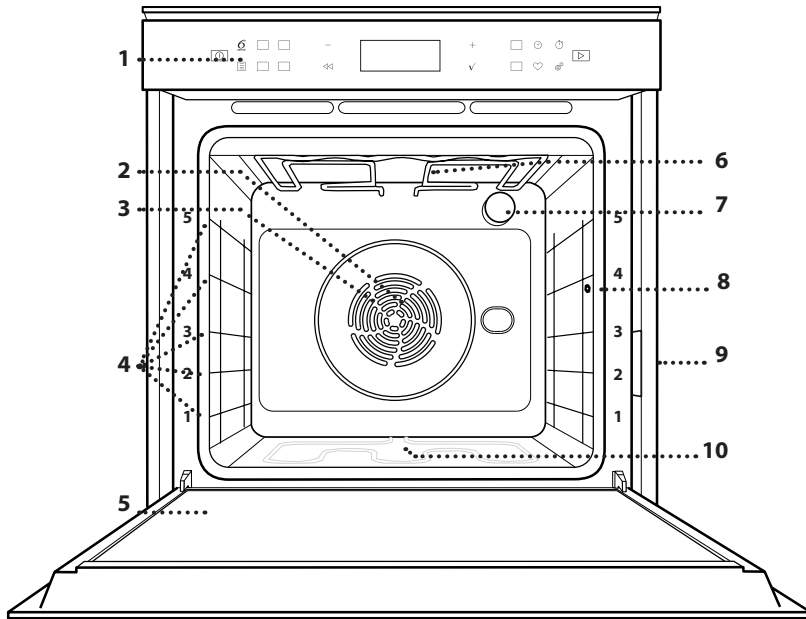
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL

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



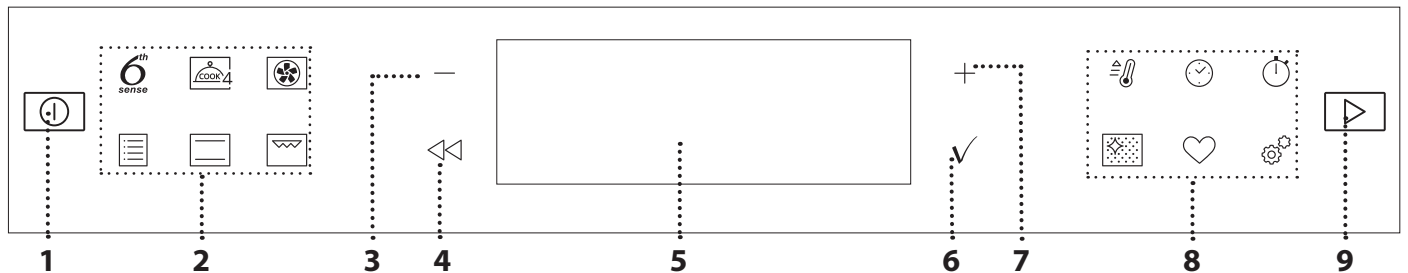
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1. ON / OFF

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

2. ACCÈS DIRECT AUX FONCTIONS

Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS

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

4. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

Pendant la cuisson, permet de modifier les réglages.

5. ÉCRAN

6. CONFIRMER

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

7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS

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

8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS

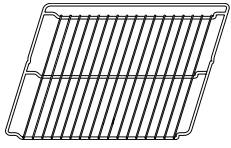
Pour un accès rapide aux fonctions, à la durée, aux réglages et aux favoris.

9. DÉPART

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

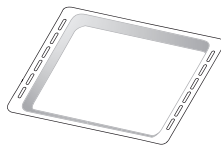
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



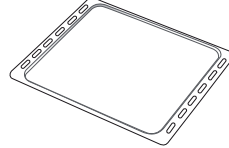
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE



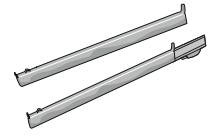
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE DE CUISSON



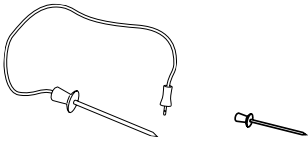
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

GRILLES COULISSANTES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

SONDE À VIANDE*



pour mesurer la température interne des aliments pendant la cuisson.

* Disponible sur certains modèles seulement

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

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

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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

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

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

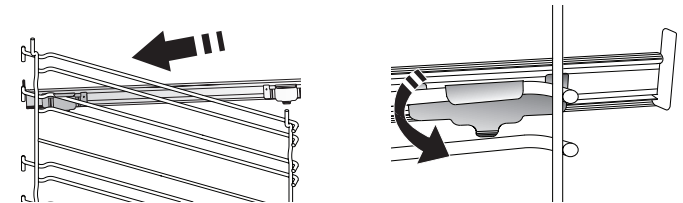
- Pour enlever les supports de grille, soulevez les supports et sortez délicatement la partie inférieure de leur appui : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.

INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)

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

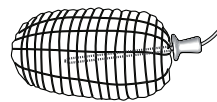
Attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe en place.

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

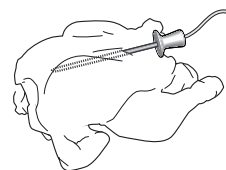


Veillez noter: Les grilles coulissantes peuvent être installées au niveau de votre choix.

UTILISATION DE LA SONDE VIANDE (LE CAS ÉCHÉANT)



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



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

FONCTIONS



6th SENSE

Elles permettent une cuisson totalement automatique de tous les types d'aliments (Lasagnes, Viande, Poisson, Légumes, Gâteaux & Pâtisseries, Quiche/ Cake salé, Pain, Pizza).

Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.



COOK 4

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



CHALEUR PULSÉE

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



TRADITIONNELS

- **AIR BRASSÉ**
Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.
- **TURBO GRILL**
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **SURGELÉS**
La fonction sélectionne automatiquement la température et le mode de cuisson appropriés pour 5 types de plats préparés surgelés différents. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- **FONCTIONS SPÉCIALES**
 - » **GROSSES PIÈCES**
La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire de grosses pièces de viande (de plus de 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.
 - » **LEVAGE DE PÂTE**
Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.
 - » **DÉCONGÉLATION**
Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez

la nourriture dans son emballage pour empêcher qu'elle se dessèche.

» GARDER AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

» ÉCO CHALEUR PULSÉE

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



CONVECTION

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



GRILL

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



PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement.



MINUTERIES

Pour éditer les valeurs de temps de la fonction.



MINUTEUR

Pour garder du temps sans activer de fonction.



NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR - PYRO

Pour éliminer les éclaboussures de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Deux cycles de nettoyage automatique sont disponibles : Un cycle complet (Pyro) et un cycle plus court (Pyro Eco). Nous vous recommandons d'utiliser le cycle plus court à intervalles réguliers et le cycle complet seulement lorsque le four est très sale.



FAVORI

Pour récupérer la liste de 10 fonctions favorites.



RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

Lorsque le mode "ÉCO" est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute. Il sera réactivé automatiquement lorsque l'un quelconque des boutons est enfoncé.

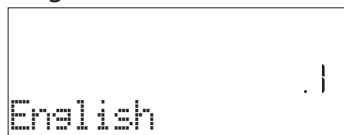
Lorsque le mode "DÉMO" est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à "DÉMO" à partir du menu « RÉGLAGES » et sélectionnez "Off".

En sélectionnant "REINITIALISER", le produit s'éteint et revient ensuite aux paramètres de son premier allumage. Tous les réglages seront effacés.


PREMIÈRE UTILISATION

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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

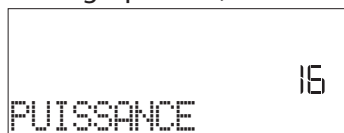


Appuyez sur + ou — pour faire défiler la liste de langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez. Appuyez sur ✓ pour confirmer votre sélection.

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

2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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




Appuyez sur + ou — sélectionnez 16 « Haut » ou 13 « Bas » et appuyez sur ✓ pour confirmer.

3. RÉGLER L'HEURE

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



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

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


4. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlever les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlever les accessoires qui se trouvent à l'intérieur. Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Air Brassé »).

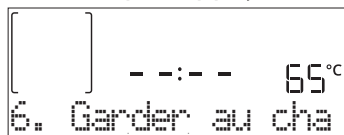
Veillez noter : Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE


1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Appuyez sur  pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal.

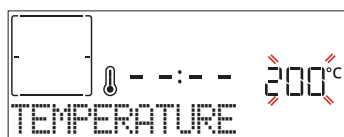
Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en faisant défiler un menu : Pour sélectionner un élément dans un menu (l'écran affichera le premier élément disponible), appuyez sur + ou — pour sélectionner l'élément souhaité, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.



2. RÉGLER UNE FONCTION

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

TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRILL

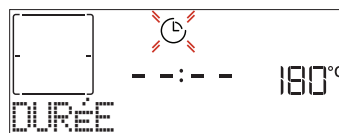




Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur + ou — pour la changer, puis appuyez sur ✓ pour confirmer et continuez avec les réglages qui suivent (si possible).

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

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


DURÉE



Lorsque l'icône  clignote sur l'écran, appuyez sur + ou — pour régler le temps de cuisson que vous souhaitez puis appuyez sur ✓ pour confirmer. Vous ne devez pas régler le temps de cuisson si vous voulez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur ✓ ou  pour confirmer et démarrer la fonction. En sélectionnant ce mode, vous ne pouvez pas programmer un départ différé.


Veillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur  : appuyez sur + ou — pour le modifier, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

HEURE DE FIN (DÉPART DIFFÉRÉ)

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



Appuyez sur **+** ou **-** pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson se termine, puis appuyez sur **✓** pour confirmer et activer la fonction. Placer les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.

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

6th SENSE

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

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

POIDS / HAUTEUR (COUCHES À PLATEAU ROND)




Pour régler la fonction correctement, suivez les indications à l'écran, lorsque cela vous est demandé, et appuyez sur **+** ou **-** pour régler la valeur requise puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

CUISSON DÉSIRÉE / BRUNISSAGE


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




Lorsque cela est demandé, appuyez sur **+** ou **-** pour sélectionner le niveau souhaité entre saignant (-1) et bien cuit (+1). Appuyez sur **✓** ou  pour confirmer et démarrer la fonction.

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

3. DÉMARRER LA FONCTION

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

fonction.

Pendant la phase de retard, appuyez sur  pour ignorer cette phase

et démarrer la fonction immédiatement.

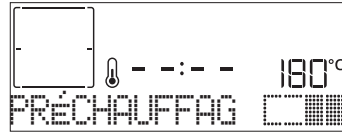
Veillez noter : Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chacune d'elles.


À tout moment, vous pouvez arrêter la fonction qui a été activée en appuyant sur .

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran. Appuyez sur **◀** pour revenir à l'écran précédent et sélectionner une fonction différente ou attendez un refroidissement complet..

4. PRÉCHAUFFAGE

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



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

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

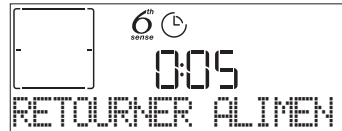
Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage. Vous pouvez toujours changer la température désirée en utilisant le bouton **+** ou **-**.


5. PAUSE DE CUISSON / RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

En ouvrant la porte, la cuisson sera temporairement interrompue en désactivant les éléments chauffants.

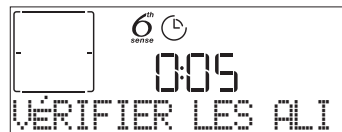
Pour reprendre la cuisson, fermez la porte.


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




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

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

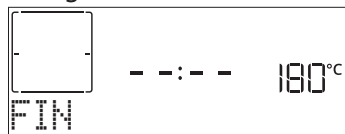




Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte et appuyez sur  ou **✓** pour poursuivre la cuisson.

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

6. FIN DE CUISSON

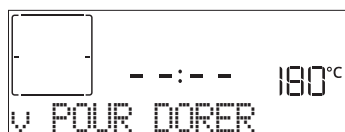
Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



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

BRUNISSAGE

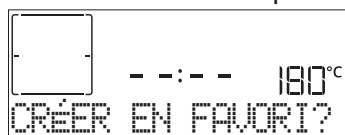
Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.









Lorsque l'écran montre le message pertinent, si nécessaire, appuyez sur  pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes. Vous pouvez arrêter la fonction à tout moment en appuyant sur  pour éteindre le four.

FAVORI


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







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

Une fois que vous avez appuyé sur , appuyez sur le  ou  pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur  pour confirmer.

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

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



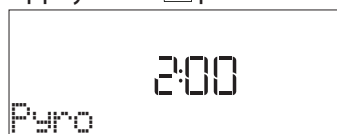
Appuyez sur  ou  pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur , puis appuyez sur  pour activer.







NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO


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

Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage. Pour des résultats de nettoyage optimaux, enlevez les résidus en excès à l'intérieur de la cavité et nettoyez la vitre de la porte intérieure avant d'utiliser la fonction Pyrolyse. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.




Appuyez sur  pour afficher « Pyro » sur l'écran.






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

Nettoyez la porte et enlevez tous les accessoires comme demandé, puis fermez la porte et appuyez sur  : le four commence un cycle d'auto-nettoyage et la porte se verrouille automatiquement : un message d'avertissement et le compte à rebours apparaissent à l'écran, indiquant le progrès du cycle. Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire.



MINUTEUR

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour activer cette fonction, assurez-vous que le four est éteint et appuyez sur  ou  : L'icône  clignotera sur l'écran.


Appuyez sur  ou  pour régler la durée que vous souhaitez puis appuyez sur  pour activer la minuterie.





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

Veillez noter : Le minuteur n'active aucun de cycles de cuisson. Appuyez sur  ou  pour changer l'heure réglée sur la minuterie.

Une fois que la minuterie a été activée, vous pouvez également sélectionner et activer une fonction.

Appuyez sur  pour allumer le four, puis sélectionner la fonction que vous souhaitez.

Une fois que la fonction est activée, la minuterie continue son compte à rebours sans interférence avec la fonction.

Veillez noter : Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuterie (seule l'icône  sera affichée), qui continuera de décompter en arrière-plan. Pour récupérer l'écran de la minuterie, appuyez sur  pour arrêter la fonction actuellement active.

VERROUILLAGE

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



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

UTILISATION DE LA SONDE À VIANDE (LE CAS ÉCHÉANT)

L'utilisation de la sonde à viande vous permet de mesurer la température interne des aliments lors de la cuisson afin de vous assurer qu'ils atteignent la température optimale. La température du four varie selon la fonction que vous avez sélectionnée, mais la cuisson est toujours programmée pour se terminer une fois que la température spécifiée a été atteinte. Une fois que vous avez inséré la sonde, un signal sonore est activé et le message « Sonde branchée » apparaît à l'écran.

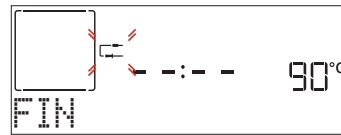


Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin parmi celles qui sont compatibles (fonctions Convection naturelle, Chaleur pulsée, Air brassé, Turbo Grill, Éco chaleur pulsée, Grosses pièces, 6th Sense) : L'écran demande à régler la température cible de la sonde : Appuyez sur + ou - pour la régler et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

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

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

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







































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

6th
sense

TABLEAU DE CUISSON

CATÉGORIES D'ALIMENTS		QUANTITÉ	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
LASAGNES	-	0,5 - 3 kg	-	2
VIANDES	Rôti de boeuf	Rôti (cuisson 0)	0,6 - 2 kg **	3
		Hamburgers (cuisson 0)	1,5 - 3 cm	3/5
		Rôtir-Cuisson basse température (cuisson désirée 0) *	0,6 - 2 kg **	3
	Rôti de porc	Rôti	0,6 - 2,5 kg **	3
		Jarret *	0,5 - 2,0 kg **	3
		Saucisses	1,5 - 4 cm	2/3
	Rôti de veau *		0,6 - 2,5 kg **	3
	Rôti d'agneau	Rôti (cuisson désirée 0) *	0,6 - 2,5 kg **	2
		Gigot d'agneau (cuisson désirée 0) *	0,5 - 2,0 kg **	2
	Poulet rôti	Entier	0,6 - 3 kg **	2
		Entier à l'étouffée *	0,6 - 3 kg **	2
		Filet & poitrine	1 - 5 cm	2/3
	Dinde entière rôtie	Entière *	0,6 - 3 kg **	2
Entier à l'étouffée *		0,6 - 3 kg **	2	
Kebab		1 grille	1/2	

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

CATÉGORIES D'ALIMENTS		QUANTITÉ	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES	
POISSON	Filets	0,5 - 3 cm	-	3  2 	
	Filets surgelés	0,5 - 3 cm	-	3  2 	
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre	0,5 - 1,5 kg	-	3 
		Légumes étouffés	0,1 - 0,5 kg chacun	-	3 
		Légumes rôtis	0,5 - 1,5 kg	-	3 
	Légumes en gratin	Pommes de terre	1 plateau	-	3 
		Tomates	1 plateau	-	3 
		Poivrons	1 plateau	-	3 
		Brocolis	1 plateau	-	3 
	Chou-fleur	1 plateau	-	3 	
	Autres	1 plateau	-	3 	
GÂTEAUX & PÂTISSERIES	Gâteaux au levain en moule	Génoise	0,5 - 1,2 kg	-	3 
		Biscuits	0,2 - 0,6 kg	-	3 
	Gâteaux & tartes garnies	Pâte à choux	1 plateau	-	3 
		Tarte	0,4 - 1,6 kg	-	3 
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	3 
		Tarte aux fruits	0,5 - 2 kg	-	3 
QUICHE & TARTE	-	0,8 - 1,2 kg	-	2 	
PAIN	Petit pain	60 - 150 g chacun	-	3 	
	Pain carré	400 - 600 g chacun	-	2 	
	Gros pain	0,5 - 2,0 kg	-	2 	
	Baguettes	200 - 300 g chacune	-	3 	
PIZZA	Fine	ronde - plateau	-	2 	
	Épaisse	ronde - plateau	-	2 	
	Surgelés				2 
			1 - 4 couches	-	4  2  5  3  1  5  3  2  1 

* Uniquement sur certains modèles. Fonction disponible uniquement en combinaison avec la sonde à viande.

** Quantité suggérée.



































































































ACCESSOIRES						
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Lèche-frite / Plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau	Sonde à viande (si elle est fournie)

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise		Oui	170	30 - 50	2 
		Oui	160	30 - 50	2 
		Oui	160	30 - 50	4  1 
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160 - 200	30 - 85	3 
		Oui	160 - 200	35 - 90	4  1 
Biscuits / Petit pain		Oui	150	20 - 40	3 
		Oui	140	30 - 50	4 
		Oui	140	30 - 50	4  1 
		Oui	135	40 - 60	5  3  1 
Petits gâteaux / Muffins		Oui	170	20 - 40	3 
		Oui	150	30 - 50	4 
		Oui	150	30 - 50	4  1 
		Oui	150	40 - 60	5  3  1 
Chouquettes		Oui	180 - 200	30 - 40	3 
		Oui	180 - 190	35 - 45	4  1 
		Oui	180 - 190	35 - 45 *	5  3  1 
Meringues		Oui	90	110 - 150	3 
		Oui	90	130 - 150	4  1 
		Oui	90	140 - 160 *	5  3  1 
Pizza / Pain / Fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	2 
		Oui	190 - 230	20 - 50	4  1 
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	220 - 240	25 - 50 *	5  3  1 
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	3 
		Oui	250	10 - 20	4  1 
		Oui	220 - 240	15 - 30	5  3  1 
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 55	3 
		Oui	180 - 190	45 - 60	4  1 
		Oui	180 - 190	45 - 70 *	5  3  1 
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	3 
		Oui	180 - 190	20 - 40	4  1 
		Oui	180 - 190	20 - 40 *	5  3  1 
Lasagnes / Gratins / Pâtes au four / Cannelloni		Oui	190 - 200	45 - 65	3 
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3 

FONCTIONS



Convection



Chaleur pulsée



Air Brassé



Grill



Turbo Grill



Grosses Pièces



































































Cook 4



Éco Chaleur Pulsée

Whirlpool

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Rôti de porc avec grattons 2 kg		-	170	110 - 150	
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	
Dinde / Oie 3 kg		Oui	190 - 200	80 - 130	
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6	
Filet de poisson / Entrecôtes		-	2 (Moy)	20 - 30 **	 
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moy - Haute)	15 - 30 **	 
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 ***	 
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90 ***	
Pommes de terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 ***	
Légumes gratinés		-	3 (Élevée)	10 - 25	
Biscuits	 Biscuits	Oui	135	50 - 70	   
Tartes	 Tartes	Oui	170	50 - 70	   
Pizzas ronde	 Pizza	Oui	210	40 - 60	   
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / lasagnes (niveau 3) / viande (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	  
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / légumes grillés (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viande (niveau 1)	 Menu	Oui	190	40 - 120 *	   
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 *	 
Viandes & pommes de terre		Oui	200	45 - 100 *	 
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 *	 
Rôtis farcis		-	200	80 - 120 *	
Coupes de viande (lapin, poulet, agneau)		-	200	50 - 100 *	

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







** Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

ACCESSOIRES

					
Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lêchefrite / plaque de cuisson sur la grille métallique	Lêchefrite / Plaque de cuisson	Lêchefrite contenant 500 ml d'eau	Sonde à viande (si elle est fournie)

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

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

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

SURFACES EXTÉRIEURES

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

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

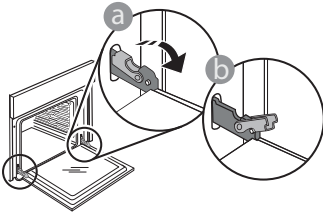
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

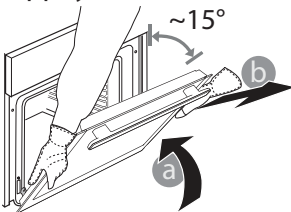
Faire tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle après les avoir utilisés ; utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

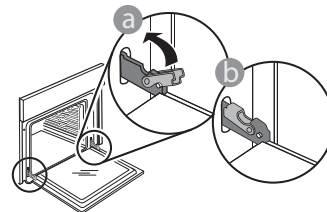
- Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



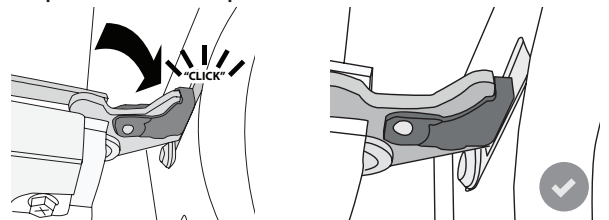
- Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.



- Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.
- Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



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



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

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

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

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

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

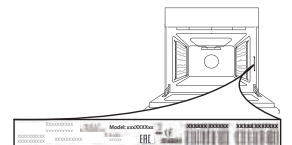
GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste. Essayez d'effectuer la « REINITIALISER » à partir de « RÉGLAGES ». Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode "DÉMO" est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes.	Accédez au mode « DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
L'ampoule s'éteint.	Le mode « ÉCO » s'active.	Accédez au mode « ÉCO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
La porte ne s'ouvre pas.	Cycle de nettoyage en cours.	Attendez la fin de la fonction et laissez le four refroidir.
L'alimentation est coupée.	Niveau de puissance erroné.	Vérifiez sur votre réseau domestique a au moins une valeur de plus de 3 kW. Dans le cas contraire, diminuez la puissance à 13 Ampères. Accédez à « PUISSANCE » à partir de « RÉGLAGES » et sélectionnez « BAS ».



Vous pouvez télécharger les consignes de sécurité, le manuel de l'utilisateur, la fiche produit et les données énergétiques :

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

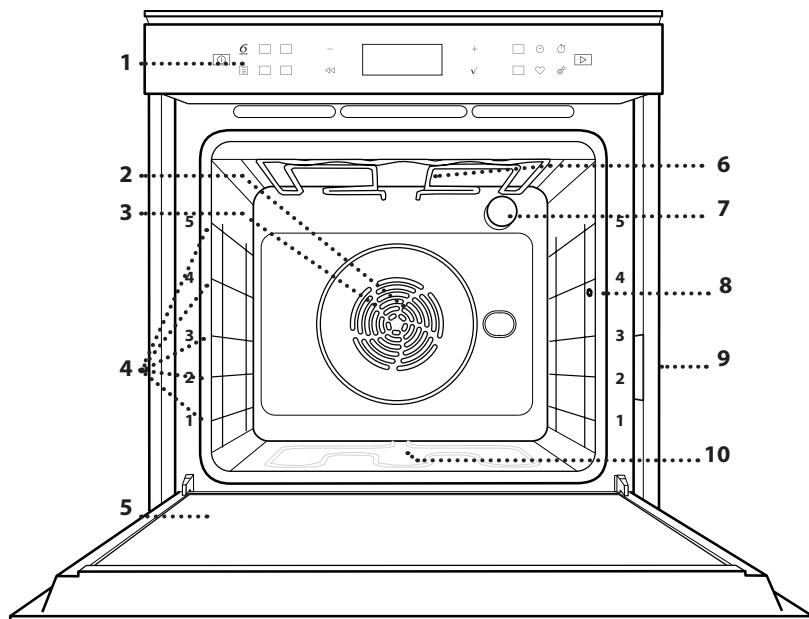


**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**

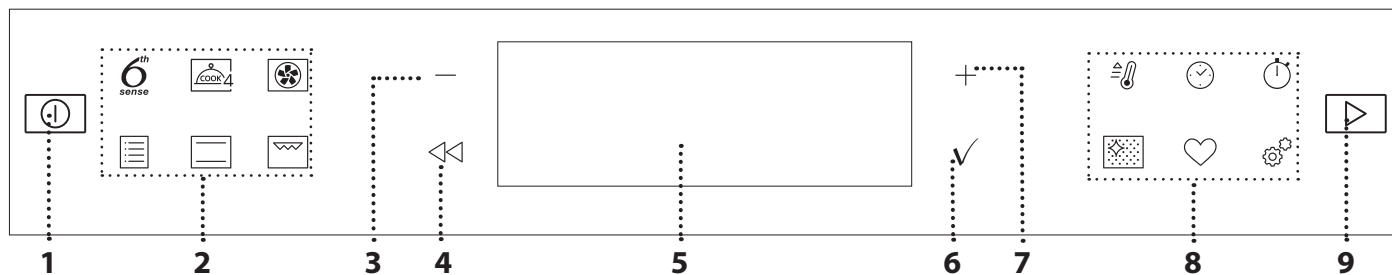
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register



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

DESCRIZIONE PRODOTTO

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

DESCRIZIONE DEL PANNELLO**COMANDI****1. ON / OFF**

Per accendere e spegnere il forno o arrestare un funzione attiva.

2. TASTI DI ACCESSO DIRETTO ALLE FUNZIONI

Per accedere rapidamente alle funzioni e al menu.

3. TASTO DI NAVIGAZIONE MENO

Per scorrere i menu e ridurre le impostazioni o i valori delle funzioni.

4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

5. DISPLAY**6. CONFERMA**

Per confermare la selezione di una funzione o un valore impostato.

7. TASTO DI NAVIGAZIONE PIÙ

Per scorrere i menu e aumentare le impostazioni o i valori delle funzioni.

8. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A OPZIONI E FUNZIONI

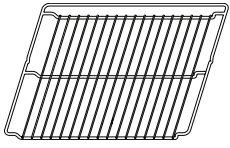
Per impostare rapidamente le funzioni, la durata, le impostazioni e i preferiti.

9. AVVIO

Per avviare una funzione utilizzando i valori impostati o di base.

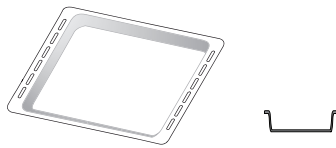
ACCESSORI

GRIGLIA



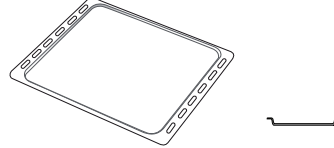
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina.

LECCARDA



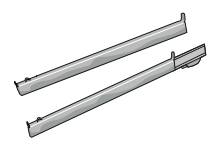
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

TEGLIA



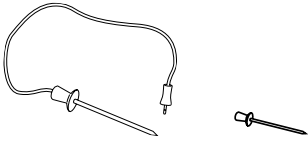
Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

GUIDE SCORREVOLI*



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

SONDA CARNE*



Per misurare la temperatura interna degli alimenti durante la cottura.

* Disponibile solo su alcuni modelli

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza.

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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

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

TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

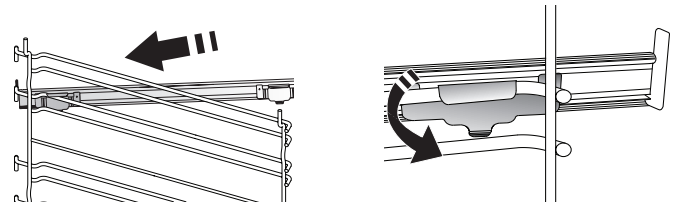
- Per togliere le griglie, sollevarle e sganciare la parte inferiore dalla sede tirandola leggermente: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

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

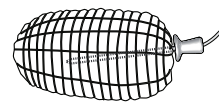
Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa; abbassare in posizione l'altra clip.

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

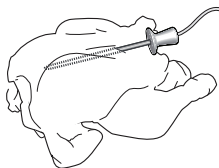


Nota: le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.

USO DELLA Sonda CARNE (SE PRESENTE)



Introdurre la sonda nella carne evitando le ossa e le parti grasse. Per il pollame, la sonda deve essere inserita lateralmente, in mezzo al petto, avendo cura di evitare le parti cave.



Introdurre gli alimenti nel forno e collegare lo spinotto inserendolo nell'apposita presa posizionata sul lato destro della cavità del forno.

FUNZIONI



6th SENSE

Questa funzione permette la cottura completamente automatica di tutte le pietanze (lasagna, carne, pesce, verdure, torte & dolci, torte salate, pane, pizza).

Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.



COOK 4

Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.



TERMOVENTILATO

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



TRADIZIONALI

• VENTILATO

Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.

• TURBO GRILL

Per arrostitire grossi tagli di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

• CIBI SURGELATI

Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.

• FUNZIONI SPECIALI

» MAXI COOKING

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

» LIEVITAZIONE

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

» SCONGELAMENTO

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio.

Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.

» TIENI IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

» ECO TERMOVENTILATO

Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.



STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



GRILL

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.



PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per riscaldare rapidamente il forno.



TIMER

Per modificare i tempi di cottura delle funzioni.



CONTA MINUTI

Per impostare il timer senza attivare una funzione.



PULIZIA AUTOMATICA PER PIROLISI

Permette di eliminare i residui di cottura tramite un ciclo ad altissima temperatura. È possibile selezionare due cicli di autopulizia: un ciclo completo (Pirolisi) e un ciclo più breve (Pirolisi Eco). Si suggerisce di utilizzare il ciclo rapido a intervalli regolari e quello completo solo in caso di forno molto sporco.



PREFERITI

Per richiamare la lista delle 10 funzioni preferite.



IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia. Il display si riattiva automaticamente premendo un tasto qualsiasi.

Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Per disattivare questa modalità, accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".

Selezionando "RESET", l'apparecchio si spegne e vengono ripristinate le impostazioni della prima accensione. Tutte le impostazioni successive vengono cancellate.

PRIMO UTILIZZO


1. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora:
Sul display compare "English".



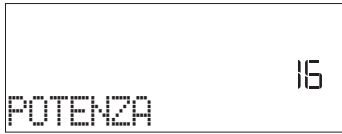
Premere + o — per scorrere tra le lingue disponibili e selezionare quella desiderata.

Premere ✓ per confermare la selezione.

Nota: la lingua potrà essere cambiata successivamente selezionando "LINGUA" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo .

2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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



Premere + o — per selezionare 16 "Alto" o 13 "Basso" e premere ✓ per confermare.


3. IMPOSTARE L'ORA

Dopo avere selezionato la potenza, è necessario impostare l'ora: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.



Premere + o — per impostare l'ora corrente e premere ✓ : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.

Premere + o — per impostare i minuti e premere ✓ per confermare.

Nota: Dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Selezionare "OROLOGIO" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo .


4. RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 200°C per circa 1 ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato").

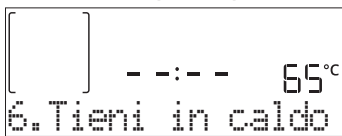
Nota: è opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Premere  per accendere il forno: il display mostrerà l'ultima funzione utilizzata o il menu principale.

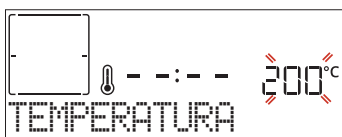
Per selezionare una funzione è possibile premere l'icona corrispondente (per le funzioni principali) oppure scegliere la voce desiderata da un menu: Per selezionare una funzione da un menu (il display mostrerà la prima voce disponibile), premere + o — per selezionare la voce desiderata, quindi premere ✓ per confermare.



2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificare i valori. Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare. Premendo << è possibile modificare nuovamente l'impostazione precedente.

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL



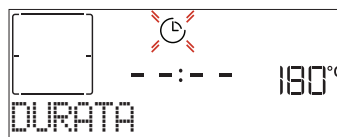
Quando il valore lampeggia sul display, premere + o — per regolarlo, quindi premere ✓ per confermare e



procedere con le impostazioni seguenti (per i valori che è possibile modificare).


Usare la stessa procedura per impostare la potenza del grill: Sono disponibili tre livelli di potenza per il grill: 3 (alto), 2 (medio), 1 (basso).

Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura o la potenza del grill usando + o — .


DURATA



Quando l'icona  lampeggia sul display, premere + o — per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere ✓ per confermare. È possibile non impostare la durata se si preferisce gestire manualmente il tempo di cottura: Premere ✓ o  per confermare e avviare la funzione. Selezionando questa modalità non è possibile programmare un avvio ritardato.


Nota: durante la cottura, premendo  è possibile regolare il tempo impostato: premere + o — per modificare il valore, quindi premere ✓ per confermare.

FINE COTTURA (AVVIO RITARDATO)

In molte funzioni, una volta impostato un tempo di cottura è possibile posticipare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine. Il display mostra l'ora di fine mentre l'icona  lampeggia.



Premere $+ o -$ per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere \checkmark per confermare e attivare la funzione. Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Nota: programmare l'avvio ritardato di una cottura, disattiva in ogni caso la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura. Durante il tempo di attesa, è possibile premere $+ o -$ per regolare l'ora di fine programmata oppure premere \ll per modificare altre impostazioni. Premendo , è possibile alternare la visualizzazione tra l'ora di fine cottura e la durata.

6th SENSE

Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità, la temperatura e la durata di cottura più adatte per ottenere risultati ottimali.

Alla richiesta, sarà sufficiente indicare le caratteristiche degli alimenti per ottenere un risultato ottimale.

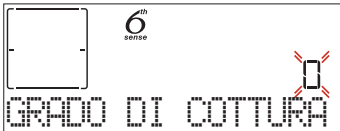
PESO / ALTEZZA (LIVELLI TEGLIA ROTONDA)




Per impostare questa funzione correttamente, seguire le indicazioni che compaiono sul display, impostare i valori desiderati premendo $+ o -$, quindi premere \checkmark per confermare.

GRADO DI COTTURA / DORATURA


In alcune funzioni 6th Sense è possibile regolare il grado di cottura.




Alla richiesta, premere $+ o -$ per selezionare il livello desiderato tra la cottura al sangue (-1) e un risultato ben cotto (+1). Premere \checkmark o  per confermare e avviare la funzione.

Allo stesso modo, in alcune funzioni 6th Sense è possibile regolare il grado di doratura tra un valore minimo (-1) e un valore massimo (+1).

3. AVVIARE LA FUNZIONE

Dopo avere confermato i valori predefiniti o avere applicato le impostazioni preferite, premere  per attivare la funzione prescelta.

Se è stato impostato un avvio ritardato, premendo  sarà possibile annullare il ritardo e avviare subito la funzione programmata.

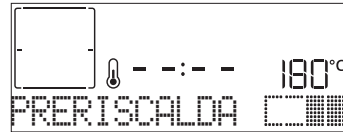
Nota: dopo avere selezionato una funzione, il display consiglia il livello più adatto per quella funzione.


La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo .

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. Premere \ll per tornare alla schermata precedente e scegliere un'altra funzione, oppure attendere il completo raffreddamento del forno.

4. PRERISCALDAMENTO

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



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata e comparirà la richiesta "AGG. ALIMENTO". A questo punto aprire la porta, infornare gli alimenti, chiudere la porta e avviare la cottura premendo \checkmark o .

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

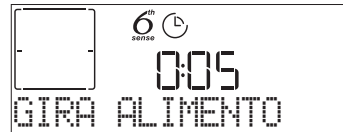
Il tempo di cottura impostato non prevede la fase di preriscaldamento. La temperatura finale del forno può essere modificata usando $+ o -$.


5. METTERE IN PAUSA LA COTTURA / GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

Aprendo la porta, le resistenze vengono disattivate e la cottura viene temporaneamente interrotta.

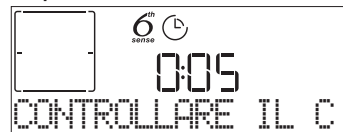
Per riprendere la cottura, chiudere la porta.


Alcune funzioni 6th Sense prevedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura.




Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Aprire la porta, eseguire l'operazione indicata sul display, chiudere la porta e premere  per continuare la cottura.

Allo stesso modo, quando manca il 10% del tempo di cottura impostato, il forno richiede di controllare gli alimenti.

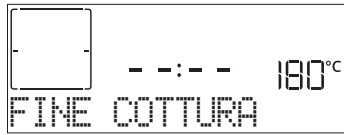




Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Controllare gli alimenti, chiudere la porta e premere  o \checkmark per continuare la cottura.

Nota: premendo  è possibile ignorare le operazioni richieste. In ogni caso, una volta trascorso un certo tempo senza che l'operazione venga eseguita, il forno riprende automaticamente la cottura.

6. FINE COTTURA

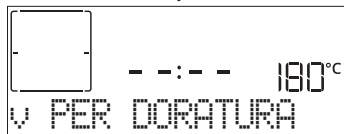
Un segnale acustico e il display avviseranno che la cottura è terminata.





Premere  per continuare la cottura in modalità manuale (senza timer) o premere  per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.

DORATURA

Con alcune funzioni, alla fine della cottura il forno consente di dorare la superficie del cibo grazie all'utilizzo del grill.





Quando il display mostra il messaggio corrispondente, premendo  viene avviato un ciclo di doratura di cinque minuti. Questa funzione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo  per spegnere il forno.

. PREFERITI


Al termine della cottura, sul display compare un messaggio che propone di salvare la funzione nella lista dei preferiti con un numero da 1 a 10.






Se si desidera salvare la funzione tra i preferiti e memorizzare le impostazioni correnti per usi successivi premere , oppure premere  per ignorare la richiesta.

Dopo avere premuto , premere  per selezionare il numero di posizione, quindi premere  per confermare.

Nota: se la memoria è piena o la posizione è già occupata, viene chiesto di confermare la sovrascrittura della funzione precedente.

Per richiamare successivamente le funzioni salvate premere : il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.



Premere  per selezionare la funzione, confermarla premendo  e attivarla premendo .







. PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI


Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.

Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Se il forno è installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pulizia automatica i bruciatori o le piastre elettriche siano spente. Per un risultato ottimale, rimuovere i residui in eccesso dalla cavità e pulire il vetro interno dello sportello prima di usare la funzione di pirolisi. Si consiglia di attivare la funzione di pirolisi soltanto se l'apparecchio è molto sporco o emana cattivi odori durante la cottura.

Premere  per visualizzare "Pirolisi" sul display.









Premere  o  per selezionare il ciclo desiderato, quindi premere  per confermare. Dopo avere selezionato un ciclo, è possibile premere  o  per impostare l'ora di fine cottura (o di avvio ritardato) e premere  per confermare.

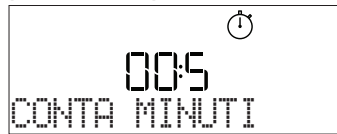
Alla richiesta, pulire la porta e rimuovere tutti gli accessori, quindi chiudere la porta e premere : il forno avvia il ciclo di autopulizia e la porta si blocca automaticamente: sul display compare un messaggio di avviso mentre un conto alla rovescia indica lo stato di avanzamento del ciclo in corso.

A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura.



. CONTA MINUTI

Solo quando il forno è spento, è possibile utilizzare il display come contaminuti. Per attivare questa funzione, assicurarsi che il forno sia spento e premere  o : sul display lampeggerà l'icona .


Premere  o  per impostare il tempo desiderato, quindi premere  per attivare il timer.





Un segnale acustico e il display avviseranno che il conto alla rovescia è terminato.

Nota: il conta minuti non attiva nessun ciclo di cottura. Premere  o  per modificare il tempo impostato sul timer.


Dopo avere attivato il conta minuti, è anche possibile selezionare e attivare una funzione.

Premere  per accendere il forno, quindi selezionare la funzione desiderata.


Una volta avviata la funzione, il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione stessa.

Nota: Durante questa fase non sarà possibile vedere il conta minuti (sarà visualizzata solo l'icona ) , ma il conto alla rovescia continuerà. Per tornare a visualizzare il conta minuti, premere  per interrompere la funzione attualmente in corso.

. BLOCCO TASTI

Per bloccare i tasti, tenere premuto  per almeno cinque secondi. Per disattivare, ripetere la stessa procedura.



Nota: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento premendo .

USO DELLA SONDA CARNE (SE PRESENTE)

La sonda permette di misurare la temperatura interna della carne durante la cottura per garantire che raggiunga il valore ottimale. La temperatura del forno può variare in base alla funzione selezionata, ma la cottura è sempre programmata per terminare al raggiungimento della temperatura specificata. Dopo avere inserito la sonda, viene emesso un segnale acustico e sul display compare il messaggio "Sonda connessa".



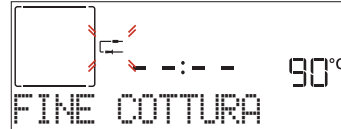
Selezionare la funzione desiderata tra quelle compatibili (Statico, Termoventilato, Ventilato, Turbo Grill, ECO Termoventilato, Maxi Cooking, funzioni 6th Sense).

Sul display compare la richiesta di impostare la temperatura finale della sonda: premere + o - per programmarla e premere ✓ per impostare i parametri di cottura successivi.

Poiché la cottura è programmata per terminare al raggiungimento della temperatura impostata, non è possibile programmare un tempo di cottura o un orario di fine cottura. La luce resterà accesa finché la sonda non sarà rimossa.

Se la sonda viene rimossa durante la cottura, il processo continuerà nella modalità tradizionale (senza timer).

















Un segnale acustico e un messaggio sul display avviseranno quando la sonda avrà raggiunto la temperatura desiderata.

















































Nota: per cambiare le impostazioni in un momento successivo, premere + o - per modificare la temperatura della sonda o premere << per cambiare altre impostazioni. Un segnale acustico e un messaggio sul display indicheranno se l'uso della sonda non è compatibile con l'operazione selezionata. In questo caso, rimuovere la sonda.

6th
sense

TABELLA DI COTTURA

CATEGORIE DI ALIMENTI		QUANTITÀ	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
LASAGNA	-	0,5 - 3 kg	-	2 
CARNE	Manzo arrosto	Arrosto (imp. cottura 0)	-	3 
		Hamburger (imp. cottura 0)	1,5 - 3 cm	3/5 
		Arrosto - cottura lenta (grado di cottura 0) *	0,6 - 2 kg **	3 
	Maiale-arrosto	Arrosto	0,6 - 2,5 kg **	3 
		Stinco *	0,5 - 2,0 kg **	3 
		Salsicce & wurstel	1,5 - 4 cm	2/3 
	Vitello-arrosto *		0,6 - 2,5 kg **	3 
	Agnello-arrosto	Arrosto (grado di cottura 0) *	0,6 - 2,5 kg **	2 
		Coscia (grado di cottura 0) *	0,5 - 2,0 kg **	2 
	Pollo-arrosto	Intero	0,6 - 3 kg **	2 
		Intero ripieno *	0,6 - 3 kg **	2 
		Filetto & petto	1 - 5 cm	2/3 
	Tacchino intero-arrosto	Intero *	0,6 - 3 kg **	2 
		Intero ripieno *	0,6 - 3 kg **	2 
Kebab		1 griglia	1/2 	

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

CATEGORIE DI ALIMENTI		QUANTITÀ	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI	
PESCE	Filetti	0,5 - 3 cm	-	 	
	Filetti-surgelati	0,5 - 3 cm	-	 	
VERDURE	Verdure-arrostite	Patate	0,5 - 1,5 kg	-	
		Verdure-ripiene	0,1 - 0,5 kg l'una	-	
		Verdure-arrostite	0,5 - 1,5 kg	-	
	Verdure-gratinate	Patate	1 teglia	-	 
		Pomodori	1 teglia	-	 
		Peperoni	1 teglia	-	 
		Broccoli	1 teglia	-	 
		Cavolfiori	1 teglia	-	 
Altro	1 teglia	-	 		
TORTE & DOLCI	Torte lievitate	Pan di spagna	0,5 - 1,2 kg	-	 
		Biscotti	0,2 - 0,6 kg	-	
	Pasticceria & torte ripiene	Bignè	1 teglia	-	
		Crostata	0,4 - 1,6 kg	-	 
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	
		Torta ripiena alla frutta	0,5 - 2 kg	-	 
TORTE SALATE	-	0,8 - 1,2 kg	-		
PANE	Panini	60 - 150 g l'uno	-		
	Pane in cassetta	400 - 600 g l'una	-	 	
	Pane grande	0,5 - 2,0 kg	-		
	Baguette	200 - 300 g l'una	-		
PIZZA	Sottile	Teglia rotonda	-		
	Alta	Teglia rotonda	-		
	Surgelata	Livelli 1 - 4	-		
				 	
				  	
				   	

* Solo in alcuni modelli. Funzione disponibile solo in combinazione con la sonda carne.

** Quantità consigliata.

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera
su griglia



Leccarda /
piastra dolci o teglia
su griglia



Leccarda / teglia




































Leccarda con
500 ml di acqua



Sonda carne
(se in dotazione)

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	RIPIANO E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		Si	170	30 - 50	2
		Si	160	30 - 50	2
		Si	160	30 - 50	4 1
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Si	160 - 200	30 - 85	3
		Si	160 - 200	35 - 90	4 1
Biscotti / Pasta frolla		Si	150	20 - 40	3
		Si	140	30 - 50	4
		Si	140	30 - 50	4 1
		Si	135	40 - 60	5 3 1
Tortine / Muffin		Si	170	20 - 40	3
		Si	150	30 - 50	4
		Si	150	30 - 50	4 1
		Si	150	40 - 60	5 3 1
Bigné		Si	180 - 200	30 - 40	3
		Si	180 - 190	35 - 45	4 1
		Si	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringhe		Si	90	110 - 150	3
		Si	90	130 - 150	4 1
		Si	90	140 - 160 *	5 3 1
Pane / Pizza / Focaccia		Si	190 - 250	15 - 50	2
		Si	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Si	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza surgelata		Si	250	10 - 15	3
		Si	250	10 - 20	4 1
		Si	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Si	180 - 190	45 - 55	3
		Si	180 - 190	45 - 60	4 1
		Si	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Si	190 - 200	20 - 30	3
		Si	180 - 190	20 - 40	4 1
		Si	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagna / Sformati / Pasta al forno / Cannelloni		Si	190 - 200	45 - 65	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)		Si	190 - 200	80 - 110	3

FUNZIONI



Statico



Termoventilato



Ventilato



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4

Eco
Termoventilato

Whirlpool

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	RIPIANO E ACCESSORI
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg		-	170	110 - 150	
Pollo / Coniglio / Anatra (1 kg)		Sì	200 - 230	50 - 100	
Tacchino / Oca (3 kg)		Sì	190 - 200	80 - 130	
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	
Pane tostato		-	3 (Alta)	3 - 6	
Filetti / Tranci di pesce		-	2 (media)	20 - 30 **	
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (media - alto)	15 - 30 **	
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2 (media)	55 - 70 ***	
Cosciotto d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90 ***	
Patate arrosto		-	2 (media)	35 - 55 ***	
Verdure gratinate		-	3 (Alta)	10 - 25	
Biscotti	Biscotti	Sì	135	50 - 70	
Crostate	Crostate	Sì	170	50 - 70	
Pizza tonda	Pizza	Sì	210	40 - 60	
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Lasagne (livello 3) / Carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120 *	
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrosto (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)	Menu	Sì	190	40 - 120 *	
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 *	
Carne e patate		Sì	200	45 - 100 *	
Pesce e verdure		Sì	180	30 - 50 *	
Arrosti ripieni		-	200	80 - 120 *	
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)		-	200	50 - 100 *	

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

** Girare gli alimenti a metà cottura.

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

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

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

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera su griglia



Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia



Leccarda / teglia



Leccarda con 500 ml di acqua



Sonda carne (se in dotazione)

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.
Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detersivi abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.
Utilizzare guanti protettivi.

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

SUPERFICI ESTERNE

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

SUPERFICI INTERNE

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

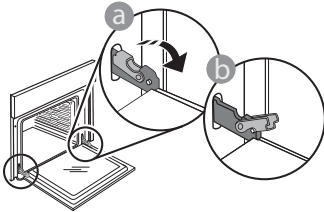
- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

ACCESSORI

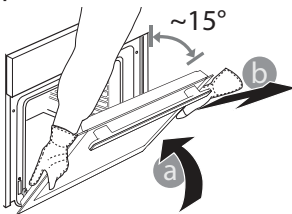
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

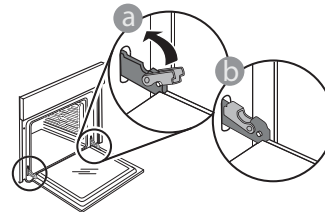
1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



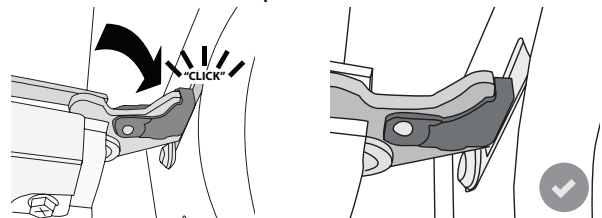
2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.



3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.
4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



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



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

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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

Nota: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

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

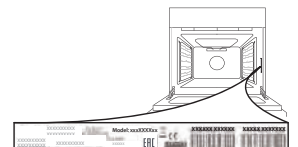
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Il forno è guasto.	Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste. Provare a ripristinare l'apparecchio selezionando "RESET" dal menu "IMPOSTAZIONI". Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".
Il forno non si riscalda.	Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi.	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La luce si spegne.	La modalità "ECO" è impostata su "On".	Accedere a "ECO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La porta non si apre.	Ciclo di pulizia in corso.	Attendere il termine della funzione e lasciare raffreddare il forno.
L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne.	La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente.	Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Selezionare "POTENZA" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "BASSO".



Per scaricare le istruzioni di sicurezza, il manuale d'uso, la scheda tecnica e i dati energetici:

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



اقرأ جميع تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

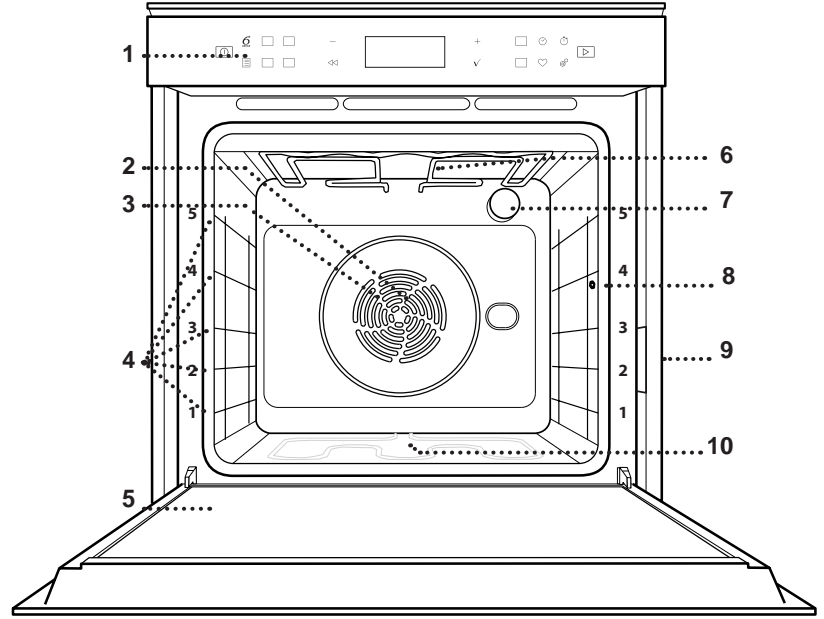


نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL للحصول على المزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل جهازك على www.whirlpool.eu/register

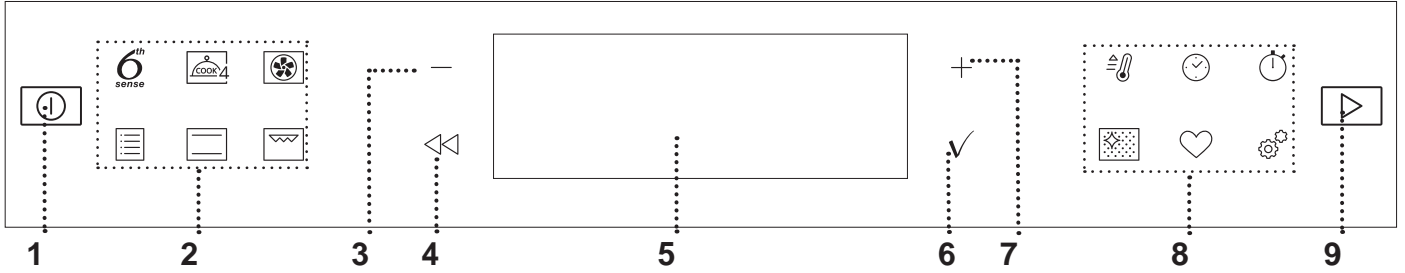


شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. المروحة
3. عنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
4. مجاري الرف (المستوى مُشار إليه بالجزء الأمامي من الفرن)
5. الباب
6. عنصر التسخين العلوي / الشواية
7. مصباح
8. نقطة إدخال مجس اللحم
9. لوحة التمييز (لا تخلعها)
10. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)



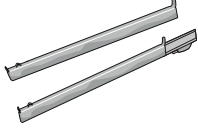
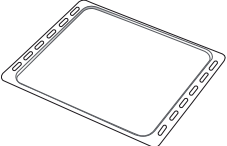

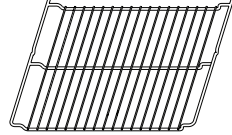
وصف لوحة التحكم



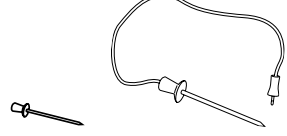
7. زر التنقل الموجب للتصفح خلال قائمة وزيادة الإعدادات أو القيم الخاصة بوظيفة ما.
8. الدخول مباشرة إلى الوظائف / الوظائف للدخول السريع إلى الوظائف، المدة، الإعدادات والمفضلات.
9. بدء التشغيل لتشغيل وظيفة ما باستخدام الإعدادات المحددة أو الأساسية.

4. رجوع للعودة إلى الشاشة السابقة. أثناء الطهي، يسمح بتغيير الإعدادات.
5. وحدة العرض
6. تأكيد لتأكيد اختيار الوظيفة وضبط القيمة.

1. تشغيل / إيقاف لتشغيل أو إيقاف الفرن ولإيقاف إحدى الوظائف الفعالة.
2. الدخول مباشرة إلى الوظائف للدخول السريع إلى الوظائف والقائمة.
3. زر التنقل السالب للتصفح خلال قائمة وتقليل الإعدادات أو القيم الخاصة بوظيفة ما.

<p>المجاري المنزلقة *</p>  <p>لتسهيل إدخال أو إخراج الكماليات الأخرى.</p>	<p>صينية الخبز</p>  <p>تستخدم ليس فقط لعمل جميع أصناف الخبز والمعجنات، ولكن أيضًا لحم الروست والأسماك الملفوفة في رقائق، وما إلى ذلك.</p>	<p>صينية تجميع القطرات</p>  <p>تستخدم كصينية الفرن لطهي اللحوم والأسماك والخضروات والكعك، وما إلى ذلك أو توضع تحت الشبكة السلكية لتجميع مرق الطهي.</p>	<p>الشبكة السلكية</p>  <p>تستخدم لطهي الطعام أو كحامل لوضع المقالي وصواني الكيك وأواني الفرن الأخرى.</p>
---	---	---	--

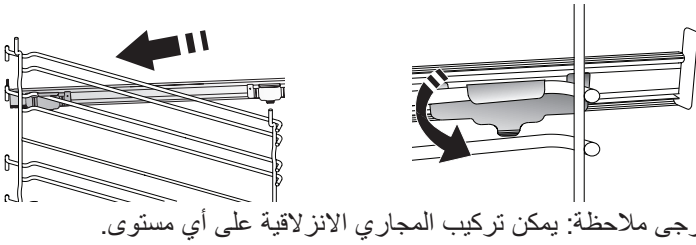
مجس اللحوم *



لقياس درجة حرارة الطعام من داخله أثناء الطهي.

* متاحة في بعض الموديلات فقط
قد يختلف عدد ونوع الكماليات تبعًا للطراز الذي اشتريته.
يمكن شراء الكماليات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

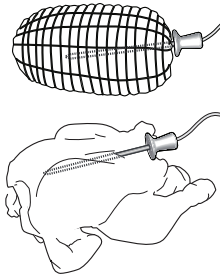
لتأمين المجري، اضغط على الجزء السفلي من المشبك بإحكام تجاه مجرى الرف. وتأكد من إمكانية تحريك القضبان بحرية. كرر هذه الخطوات على مجرى الرف الآخر في نفس المستوى.



يرجى ملاحظة: يمكن تركيب المجاري الانزلاقية على أي مستوى.

استخدام مجس اللحوم (إذا كان موجودا)

أدخل مجس الطعام في اللحوم، وتجنب العظام والمناطق الدهنية. أما بالنسبة إلى الطيور، أدخل المجس بشكل طولي في منتصف الصدر وتجنب منطقة التجويف.
ضع الطعام في الفرن وقم بتوصيل القابس عبر إدخاله في الوصلة الموجودة على الجانب الأيمن من حيز الطهي الموجود بالفرن.



إدخال الشبكة السلكية والكماليات الأخرى

قم بتركيب الشبكة السلكية بشكل أفقي من خلال تحريكها على مجري الرف، مع التحقق أن الجانب ذي الحافة البارزة مواجه لأعلى.
يتم إدخال الكماليات الأخرى، مثل صينية تجميع القطرات وصينية الخبز بشكل أفقي بنفس طريقة إدخال الشبكة السلكية.

خلع مجاري الرف وإعادة تركيبها

- خلع مجاري الرف، ارفعها ثم اسحب الجزء السفلي برفق من مبيتها: يمكن الآن خلع مجاري الرف.
- ولإعادة تركيب مجاري الرف، أعد تركيبها أولاً في موضع التثبيت العلوي. ومع استمرار مسكهم قم بتحريكهم داخل حيز الطهي ثم قم بإنزالهم في موضعهم في المبيت السفلي.

تركيب المجاري المنزلقة (إن وجدت)

قم بإزالة مجاري الرف من الفرن ثم اخلع البلاستيك الواقي من القضبان الانزلاقية.

قم بتثبيت المشبك العلوي للقضيب بمجرى الرف ثم قم بتحريكه على امتداد المجري حتى النهاية. اخفض المشبك الآخر داخل موضعه.

« AIR ECO FORCED (وظيفة الهواء الموجه قسريا)

لطهي قطع لحم الروست المحشوة وفيليه اللحم على رف واحد. حيث يتم حماية الأطعمة من التجفيف المفرط من خلال تدوير الهواء بشكل لطيف ومتقطع. عند استخدام الوظيفة الاقتصادية (ECO)، يبقى الضوء منطفئا أثناء الطهي. ولاستخدام الدورة الاقتصادية والحد من استهلاك الطاقة، احرص على عدم فتح باب الفرن حتى الانتهاء من طهي الطعام تماما.

CONVENTIONAL (تقليدي)

لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

GRILL (الشواية)

لشواء شرائح اللحم والكباب وطهي جراتان الخضروات أو الخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.

FAST PREHEAT (تسخين مسبق سريع)

لتسخين الفرن مسبقا بسرعة.

TIMERS (أجهزة الميقاتي)

لتعديل قيم أوقات الوظائف.

MINUTEMINDER (ميقاتي الدقائق)

لقياس الوقت دون تفعيل أي وظيفة.

التنظيف الأوتوماتيكي للفرن - التحلل الحراري

لمنع رذاذ الطهي استخدم دورة طهي عند درجة حرارة عالية. وتُتاح دورتا تنظيف ذاتي: دورة كاملة (تحلل حراري) ودورة أقصر نسبيا (وظيفة التحلل الحراري الاقتصادية). نوصي باستخدام الدورة السريعة على فترات منتظمة واستخدام الدورة الكاملة فقط عندما يكون الفرن شديد الاتساخ.

FAVORITE (المفضلات)

لاستدعاء قائمة من 10 وظائف مفضلة لديك.

الإعدادات

لتعديل إعدادات الفرن.

عندما يتم تفعيل الطريقة "ECO" (اقتصادي) يتم تقليل شدة إضاءة وحدة العرض لتوفير الطاقة وتنطفيئ المبة بعد مرور دقيقة واحدة. ويتم إعادة تفعيلها أوتوماتيكيا عند الضغط على أي زر.

عندما تكون الطريقة "DEMO" (الاستعراض) على الوضع "ON" (مشغل)، يتم تفعيل جميع الأوامر والقوائم المتاحة ولكن الفرن لا يقوم بالتسخين. لتفعيل هذه الطريقة، قم بالدخول إلى "DEMO" (الاستعراض) من قائمة "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف).

من خلال اختيار "FACTORY RESET" (إرجاع إعدادات المصنع)، يتم إيقاف المنتج ويعود إلى حالة تشغيله الأولى. يتم حذف جميع الإعدادات.

6th SENSE

يُتيح ذلك الطهي بطريقة أوتوماتيكية بالكامل لجميع أنواع الطعام (لازانيا، السمك، الخضروات، الكعك والمعجنات، الكعك المتبل، الخبز، البيتزا). لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني.

4 COOK

لطهي مجموعة متنوعة من الطعام تتطلب نفس حرارة الطهي على أربعة أرفف في نفس الوقت. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي الفطائر، الكعك، بيتزات دائرية (أيضاً المجمدة) ولإعداد وجبة متكاملة. احرص على اتباع جدول الطهي للحصول على أفضل النتائج.

طهي بدفع الهواء

لطهي أطعمة مختلفة على عدة أرفف وتتطلب نفس درجة الحرارة (بحد أقصى ثلاثة أرفف) وفي مدة زمنية واحدة. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.

TRADITIONALS (تقليدي)

CONVECT BAKE (الخبز بالتوزيع الحراري)

لغرض طهي اللحم، إعداد الكيك ذي الحشو على رف واحد.

TURBO GRILL (الشواية التربو)

شواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.

FROZEN BAKE (المخبوزات المجمدة)

تختار الوظيفة أوتوماتيكية درجة حرارة الطهي المثالية والوضعية المناسبة لـ 5 أنواع مختلفة من الأطعمة المجمدة الجاهزة. لا يلزم إحماء الفرن.

الوظائف الخاصة

MAXI COOKING

تختار الوظيفة أوتوماتيكية أفضل طريقة طهي ودرجة حرارة لطهي قطع اللحم الكبيرة (فوق 5.2 كجم). ويُصح بتقليب اللحم أثناء الطهي ليتم تحميره بشكل متساوٍ على كلا الجانبين. من الأفضل تشريح اللحوم بين الحين والآخر لمنعها من الجفاف.

RISING (التخمير)

لتخمير العجين الحلو أو المتبل بشكل مثالي. للحفاظ على جودة التخمير، لا تقم بتنشيط الوظيفة إذا كان الفرن لا يزال ساخنا بعد دورة الطهي.

DEFROSTING (إذابة التجمد)

لتسريع عملية إذابة التجمد عن الطعام. ضع الطعام على الرف الأوسط. اترك الطعام في عبوة التغليف الخاصة به لمنع من التعرض للجفاف في الخارج.

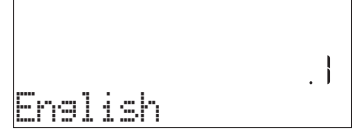
KEEP WARM (الاحتفاظ بالسخونة)

لحفاظ على الطعام المطهو لتوه ساخنا ومقرمشا.

الاستخدام لأول مرة

1. اختر اللغة

يلزمك ضبط اللغة والوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة: تظهر على وحدة العرض كلمة "English".



اضغط على + أو - لتصفح قائمة اللغات المتاحة واختيار اللغة التي تريدها.

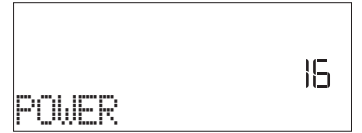
اضغط على ✓ لتأكيد اختيارك.

يرجى ملاحظة: يمكن بعد ذلك تغيير اللغة من خلال اختيار

"LANGUAGE" (اللغة) في قائمة "SETTINGS" (الإعدادات)، يتم الوصول إليها عن طريق الضغط على ⚙️.

2. ضبط استهلاك الطاقة

تمت برمجة الفرن بحيث يستهلك طاقة كهربائية بمستوى يتوافق مع شبكة التيار المنزلية والتي يزيد معدلها على 3 كيلواط (16): فإذا كنت تستخدم في منزلك طاقة أقل، فإنه يتعين عليك خفض هذه القيمة إلى (13).



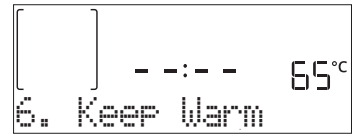
اضغط على + أو - لاختيار 16 (عالي) أو 13 (منخفض) واضغط ✓ للتأكيد.

الاستخدام اليومي

1. اختيار وظيفة

اضغط على الزر ① لتشغيل الفرن: تعرض وحدة العرض آخر وظيفة أساسية كانت مشغلة أو القائمة الرئيسية.

يمكن اختيار الوظائف عن طريق الضغط على الأيقونة الخاصة بإحدى الوظائف الرئيسية أو عن طريق التصفح داخل إحدى القوائم: لاختيار بند من القائمة (سوف يظهر على وحدة العرض أول بند مُتاح)، اضغط + أو - لاختيار البند المرغوب، ثم اضغط ✓ للتأكيد.



2. ضبط الوظيفة

بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، يمكنك تغيير إعداداتها. سوف يظهر بوحدة العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها بالترتيب. اضغط على ⏪ يسمح لك بتغيير وضع الضبط السابق مرة أخرى.

درجة الحرارة/مستوى الشواء



عندما تومض القيمة في وحدة العرض، اضغط على + أو - لتغييرها، ثم اضغط على ✓ للتأكيد والاستمرار مع الإعدادات التالية (إن وجدت).

3. ضبط الوقت

بعد اختيار power (القدرة)، يلزمك ضبط الوقت الحالي: يومض رقما الساعات في وحدة العرض.



اضغط على + أو - لضبط الساعات الحالية ثم اضغط على ✓: سوف يومض رقما الدقائق في وحدة العرض.

اضغط على + أو - لضبط الدقائق ثم اضغط على ✓ للتأكيد.

يرجى ملاحظة: قد يلزم ضبط الوقت مرة أخرى في حالة انقطاع الكهرباء لفترة طويلة. اختر "CLOCK" (الساعة) في قائمة "SETTINGS" (الإعدادات)، يتم الوصول إليها عن طريق الضغط على ⚙️.

4. تسخين الفرن

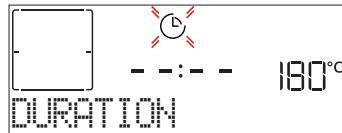
قد ينبعث من الفرن الجديد روائح كريهة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماما. قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الفرن وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة. انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الموقد وأخرج الكماليات من الداخل. قم بتسخين الفرن لمدة ساعة تقريبا حتى 200 °م مستخدما وظيفة مزودة بخاصية تدوير الهواء (مثل "دفع الهواء" أو "الخبيز بالتوزيع الحراري").

يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

بنفس طريقة تفعيله، يمكن ضبط مستوى الشواء: هناك ثلاثة مستويات قدرة محددة للشواء: 3 (عالي)، 2 (متوسط)، 1 (منخفض).

يرجى ملاحظة: بمجرد تفعيل الوظيفة، يمكن تغيير درجة الحرارة/مستوى الشواية باستخدام + أو -.

المدة



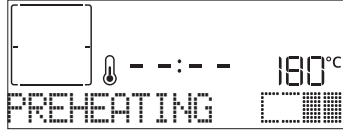
عندما تومض الأيقونة ② في وحدة العرض، اضغط على + أو - لضبط زمن الطهي الذي تريده ثم اضغط على ✓ للتأكيد. لا يلزمك إعداد مدة الطهي إذا كنت ترغب في إدارة عملية الطهي يدويا (بدون وقت محدد): اضغط على ✓ أو ③ للتأكيد وتشغيل الوظيفة. من خلال اختيار هذه الطريقة لا يمكنك برمجة تأخير بدء التشغيل.

يرجى ملاحظة: يمكنك تغيير مدة الطهي التي تم ضبطها أثناء الطهي بالضغط على ④: اضغط على + أو - لتعديلها ثم اضغط على ✓ للتأكيد.

إذا كان الفرن ساخناً والوظيفة تحتاج إلى درجة حرارة قصوى خاصة، سوف تظهر لك رسالة على وحدة العرض. اضغط على \square للعودة إلى الشاشة السابقة واختر وظيفة مختلفة أو انتظر حتى يكتمل الطهي.

4. PREHEATING (الإحماء)

يتوفر ببعض الوظائف مرحلة إحماء الفرن: بمجرد بدء تشغيل الوظيفة، تشير وحدة العرض إلى تفعيل مرحلة الإحماء.



بمجرد انتهاء هذه المرحلة، تصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة، والمطلوبة "ADD FOOD" (إضافة الطعام). وفي هذه اللحظة افتح الباب وضع الطعام داخل الفرن ثم أغلق الباب وابدأ الطهي بالضغط على \square أو \square .

يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سيئة على نتائج الطهي النهائية. فتح الباب أثناء عملية الإحماء يؤدي إلى توقف العملية مؤقتاً.

لا يشتمل زمن الطهي على مرحلة الإحماء. يمكنك دائماً تغيير درجة الحرارة التي تريد أن يصل إليها الفرن باستخدام \square أو \square .

5. الإيقاف المؤقت للطهي / إدارة أو فحص الطعام

عند فتح الباب يتوقف الطهي لفترة مؤقتة من خلال إيقاف فعالية عناصر التسخين.

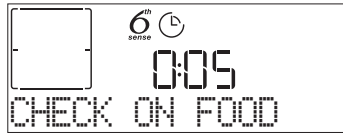
لاستئناف الطهي، أغلق الباب.

بعض وظائف Sense 6th تتطلب تقليب الطعام أثناء عملية الطهي.



تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراءات المطلوب القيام به. افتح الباب، للقيام بالإجراء الذي طلب منك على وحدة العرض، ثم أغلقه، واضغط على \square لمواصلة الطهي.

بنفس الطريقة، وقبل انتهاء وقت الطهي المضبوط بنسبة 10%، سوف يطلب منك الفرن فحص الطعام.



تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراءات المطلوب القيام به. قم بفحص الطعام وأغلق الباب واضغط على \square أو \square لمواصلة الطهي.

يرجى ملاحظة: اضغط \square لتجاوز هذه الإجراءات. وإلا، فإنه في حالة عدم اتخاذ أي إجراء، سوف يواصل الفرن عملية الطهي بعد مدة معينة.

END TIME (وقت الانتهاء) (تأخير بدء التشغيل)

بمجرد ضبط زمن الطهي يمكن في عديد من الوظائف تأخير بدء تشغيل الوظيفة من خلال برمجة وقت انتهائها. يظهر بوحدة العرض وقت الانتهاء بينما تومض الأيقونة \square .



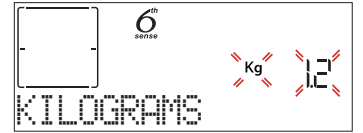
اضغط على \square أو \square لضبط الوقت الذي تريد أن ينتهي فيه الطهي، ثم اضغط على \square للتأكيد وتفعيل الوظيفة. ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب: يبدأ تشغيل الوظيفة أوتوماتيكياً بعد انتهاء المدة المحسوبة من أجل إنهاء الطهي عند الوقت الذي قمت بضبطه.

يرجى ملاحظة: برمجة تأخير بدء التشغيل تؤدي إلى تعطيل مرحلة إحماء الفرن: وسيصل الفرن إلى درجة الحرارة المرغوبة تدريجياً، مما يعني إطالة أزمنة الطهي بعض الشيء عن الأزمنة المذكورة في جدول الطهي. أثناء فترة الانتظار، يمكنك الضغط على \square أو \square لإلغاء وقت الانتهاء أو الضغط على \square لتغيير الإعدادات الأخرى. من خلال الضغط على \square ، لعرض المعلومات، يمكن التنقل بين وقت الانتهاء ومدة الطهي.

6th SENSE

تقوم هذه الوظائف أوتوماتيكياً باختيار أفضل طريقة للطهي، وأفضل درجة حرارة وأفضل مدة لطهي وشواء أو خبز جميع الأطباق المتاحة. عند اللزوم، قم بالإشارة إلى خصائص الطعام للحصول على نتيجة مثالية.

الوزن / الارتفاع (طبقات الصينية الدائرية)



لضبط الوظيفة بشكل صحيح، اتبع التعليمات التي تظهر على وحدة العرض، وإذا طلب منك، قم بالضغط على \square أو \square لضبط القيمة المطلوبة ثم اضغط على \square للتأكيد.

BROWNING / DONENESS (درجة الطهي/التحمير)

في بعض وظائف Sense 6th يمكن ضبط مستوى نضج الطعام.



إذا طلب من ذلك، اضغط \square أو \square لاختيار المستوى المرغوب من بين نيء (-1) ومطهي جيداً (+1). اضغط على \square أو \square للتأكيد وتشغيل الوظيفة.

وبنفس الطريقة، حين يُتاح ذلك، يمكن في بعض وظائف Sense 6th القيام بضبط مستوى التحمير من بين منخفض (-1) وعالٍ (+1).

3. بدء الوظيفة

في كل مرة، إذا كانت القيم القياسية هي القيم التي تريدها أو في حالة قيامك بتنفيذ الإعدادات التي تحتاجها، قم بالضغط على \square لتفعيل الوظيفة.

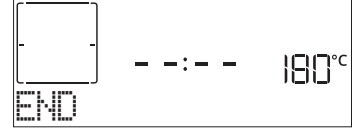
أثناء مرحلة التأخير، اضغط \square لتجاوز هذه المرحلة وابدأ الوظيفة على الفور.

يرجى ملاحظة: بمجرد اختيار وظيفة، تقوم وحدة العرض بترشيح المستوى الأنسب لكل وظيفة.

يمكنك في أي وقت إيقاف الوظيفة التي تم تفعيلها عن طريق الضغط على \square .

6. انتهاء الطهي

وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.



اضغط للاستمرار في الطهي بشكل يدوي (دون وقت محدد) أو اضغط لتمديد وقت الطهي عن طريق ضبط مدة جديدة. في كلا الحالتين سوف يتم الاحتفاظ ببارامترات الطهي.

BROWNING (التحمير)

يتوفر ببعض وظائف الفرن إمكانية تحمير سطح الطعام من خلال تفعيل الشواية بمجرد انتهاء الطهي.



عندما يظهر بوحدة العرض الرسالة المعنية، قم عند اللزوم بالضغط على لبدء دورة تحمير مدتها خمس دقائق. يمكنك إيقاف الوظيفة في أي وقت من خلال الضغط على لإطفاء الفرن.

المفضلات

بمجرد انتهاء الطهي يُطلب منك على وحدة العرض حفظ الوظيفة برقم بين 1 و 10 في قائمة مفضلاتك.



إذا أردت حفظ الوظيفة كمفضلة، وتخزين الإعدادات الحالية لاستخدامها فيما بعد، قم بالضغط على ، أو لتجاهل الطلب اضغط على .

بمجرد الضغط على اضغط على أو - لاختيار موضع الرقم ثم اضغط على للتأكيد.

يرجى ملاحظة: إذا كانت الذاكرة ممثلة أو الرقم المختار قد سبق اختياره بالفعل، سوف يطلب منك الفرن تأكيد استبدال الوظيفة السابقة.

لاستدعاء الوظائف التي قمت بحفظها في وقت لاحق، اضغط على : تعرض لك وحدة العرض لائحة بالوظائف المفضلة.



اضغط على أو - لاختيار الوظيفة، وأكد الاختيار بالضغط على ، ثم اضغط على للتفعيل.

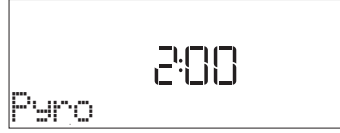
AUTOMATIC CLEANING (التنظيف الأوتوماتيكي) PYRO - (التحلل الحراري)

لا تلمس الفرن أثناء دورة الانحلال الحراري. أبعد الأطفال والحيوانات عن الفرن أثناء تشغيل دورة الانحلال الحراري وبعدها (إلى أن يتم تهوية الغرفة).

اخلع كافة الملحقات - بما في ذلك مجاري الرف - من الفرن قبل تفعيل الوظيفة. إذا كان الفرن موكباً أسفل موقد، فيرجى التأكد أن جميع الشعلات أسطح التسخين الكهربائية مغطاة أثناء تشغيل دورة التنظيف الذاتي. للحصول على نتائج فائقة للتنظيف، قم بإزالة بقايا الأطعمة الزائدة داخل التجويف و قم بتنظيف الزجاج الداخلي للباب قبل استخدام وظيفة التحلل الحراري. ننصح بتشغيل وظيفة الانحلال الحراري فقط

إذا كان الجهاز به اتساخات شديدة أو تصدر منه روائح كريهة أثناء الطهي.

اضغط على لعرض كلمة "Pyro" (تحلل حراري) بشاشة العرض.



اضغط أو - لاختيار الدورة المرغوبة، ثم اضغط للتأكيد. بمجرد اختيار الدورة، إذا أردت، اضغط أو - لضبط وقت الانتهاء (تأخير بدء التشغيل)، ثم اضغط للتأكيد.

قم بتنظيف الباب واخلع كافة الكماليات عند طلب ذلك، ثم أغلق الباب واضغط عند الانتهاء: يبدأ الفرن في دورة التنظيف الذاتي، بينما ينغلق الباب أوتوماتيكياً: تظهر رسالة تحذيرية على وحدة العرض طوال تشغيل الدورة مصحوبة بالعد التنازلي في إشارة إلى حالة تقدم الدورة.

بمجرد انتهاء الدورة، يظل الباب مغلقاً إلى أن تعود درجة الحرارة داخل الفرن إلى مستوى آمن مقبول.

مِقَاتِي الدقائق

عندما يكون الفرن متوقفاً، فإنه يمكن استخدام وحدة العرض كمِقَاتِي لتفعيل الوظيفة، تأكد أن الفرن متوقف ثم اضغط على أو - :
تومض الأيقونة في وحدة العرض.

اضغط على أو - لتحديد طول المدة التي تحتاجها، ثم اضغط على لتفعيل المِقَاتِي.



تصدر إشارة صوتية ويظهر بيان بوحدة العرض بمجرد انتهاء مِقَاتِي الدقائق من العد التنازلي للمدة المحددة.

يرجى ملاحظة: لا يقوم مِقَاتِي الدقائق بتفعيل أي من دورات الطهي. اضغط على أو - لتغيير الوقت المضبوط في المِقَاتِي.

فور تفعيل مِقَاتِي الدقائق، يمكنك اختيار وظيفة وتفعيلها أيضاً. اضغط على لتشغيل الفرن، قم اختر الوظيفة التي تحتاجها.

بمجرد تشغيل الوظيفة يستمر المِقَاتِي في العد التنازلي بشكل مستقل دون التداخل مع الوظيفة نفسها.

يرجى ملاحظة: خلال هذه المرحلة لا يمكنك رؤية مِقَاتِي الدقائق (سيتم فقط عرض الأيقونة)، حيث سيستمر في القيام بالعد التنازلي في الخلفية.

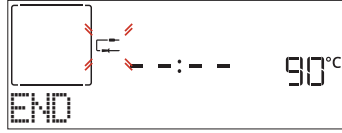
لاستدعاء شاشة مِقَاتِي الدقائق اضغط على لإيقاف الوظيفة الفعالة حالياً.

اختر الوظيفة التي تحتاجها من الوظائف المتوافقة (تقليدي، الهواء الموجه قسرياً، الخبيز بالحمل الحراري، الشواية التريو، طهي اقتصادي بالهواء الموجه قسرياً، الطهي الأقصى، وظيفة 6th Sense): توجهك شاشة العرض إلى ضبط درجة الحرارة المستهدفة للمجس: اضغط على + أو - لضبط درجة الحرارة واضغط على ✓ لضبط بارامترات الطهي التالية.

بمجرد برمجة بارامترات الطهي وذلك لإنهاء فور بلوغ درجة الحرارة المطلوبة، لا يمكن حينئذ ضبط وقت الطهي أو ضبط وقت محدد لإنهاء الطهي. سيظل المصباح مشغلاً حتى إزالة المجس.

في حالة إزالة المجس أثناء الطهي، ستتم متابعة الطهي تبعاً للوضع التقليدي (بدون وقت محدد).

وعند بلوغ المجس لدرجة الحرارة المرغوبة، ستصدر إشارة صوتية وسيظهر ذلك بشاشة العرض.



يرجى ملاحظة: لتغيير الإعدادات بعد ذلك، اضغط على + أو - لدرجة حرارة المجس أو اضغط على << للإعدادات الأخرى. تصدر إشارة صوتية ورسالة تخبرك إذا كان استخدام المجس غير متوافق مع الإجراء الذي تم اتخاذه. إذا حدث ذلك، أزل المجس.

KEYLOCK (قفل المفاتيح)

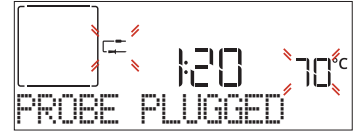
لقفل لوحة المفاتيح، اضغط على << واحتفظ به مضغوطاً لمدة 5 ثواني على الأقل. قم بذلك مرة أخرى لإلغاء قفل لوحة المفاتيح.



يرجى ملاحظة: يمكن أيضاً تفعيل هذه الوظيفة أثناء الطهي. لدواعي السلامة، يمكن إيقاف الفرن في أي وقت بالضغط على ①.

باستخدام مجس درجة حرارة اللحوم (إن وجد)

يتيح لك المجس قياس درجة الحرارة الداخلية للحوم أثناء الطهي لضمان وصوله لدرجة الحرارة المثالية. تختلف درجة حرارة الفرن وفقاً للوظيفة التي تم اختيارها، ولكن يتم برمجة الطهي دائماً لكي ينتهي فور بلوغ درجة الحرارة المحددة. بمجرد إدخال المجس، تصدر إشارة صوتية وتظهر عبارة "Probe Plugged" (تم إدخال المجس) بشاشة العرض.



جدول الطهي 6th sense

المستوى والكماليات	إدارة (مدة الطهي)	الكمية	فئات الطعام
2 	-	3 - 5.0 كجم	LASAGNA (لازانيا)
3 	-	2 - 6.0 كجم **	Beef-roasted (بقرى روز بيف)
4 5 	5/3	3 - 5.1 سم	
3 	-	2 - 6.0 كجم **	Roast-Slow cooking (الطهي البطيء روستو) (درجة الطهي 0) *
3 	-	5.2 - 6.0 كجم **	Veal-roasted (لحم بتلو روستو) *
2 	-	5.2 - 6.0 كجم **	روست (درجة الطهي 0) *
2 	-	0.2 - 5.0 كجم **	فخذ (درجة الطهي 0) *
2 	-	3 - 6.0 كجم **	Whole (كاملة)
2 	-	3 - 6.0 كجم **	Whole stuffed (حشو بالكامل) *
4 5 	3/2	5 - 1 سم	breast & Fillet (فيليه وصدر)
2 	-	6 - 3.0 كجم **	Whole (كاملة)
2 	-	3 - 6.0 كجم **	Whole stuffed (حشو بالكامل) *
4 5 	2/1	1 شبكة	كباب
2 3 	-	3 - 5.0 سم	Fillets (شرائح)
2 3 	-	3 - 5.0 سم	Fillets-frozen (فيليه مُجمد)

المستوى والكماليات	إدارة (مدة الطهي)	الكمية	فئات الطعام	
3	-	0.5 - 1.5 كجم	Potatoes (البطاطس)	Vegetables-roasted (خضروات - روستو)
3	-	0.1 - 0.5 كجم لكل واحدة	Vegetables-stuffed (خضروات محشية)	
3	-	0.5 - 1.5 كجم	Vegetables-roasted (خضروات - روستو)	
3	-	1 صينية	Potatoes (البطاطس)	Vegetables-gratin (جراتان الخضراوات)
3	-	1 صينية	Tomatoes (الطماط)	
3	-	1 صينية	Peppers (فلفل)	
3	-	1 صينية	Broccoli (البروكولي)	
3	-	1 صينية	Cauliflowers (القرنبيط)	
3	-	1 صينية	Others (نقاط أخرى)	
3	-	0.5 - 1.2 كجم	Sponge Cake (الكعك الأسفنجي)	
3	-	0.2 - 0.6 كجم	Cookies (كعك)	Pastries & filled pies (معجنات وفتائر محشوة)
3	-	1 صينية	Choux pastry (معجنات الشو)	
3	-	0.4 - 1.6 كجم	Tart (فطيرة)	
3	-	0.4 - 1.6 كجم	Strudel (فطيرة محشوة)	
3	-	0.5 - 2 كجم	Fruit filled pie (فطيرة محشوة بالفاكهة)	
2	-	0.8 - 1.2 كجم	-	QUICHES (فتائر كيش)
3	-	60 - 150 جرام لكل واحدة	Rolls (رولز)	BREAD (المخبوزات)
2	-	400 - 600 جرام لكل رغيف	Sandwich loaf in tin (قالب ساندوتش في صينية)	
2	-	0.5 - 2.0 كجم	Big bread (خبز كبير)	
3	-	200 - 300 جرام لكل رغيف	Baguettes (خبز باجيت)	
2	-	صينية مستديرة	Thin (رفيع)	PIZZA (بيتزا)
2	-	صينية مستديرة	Thick (كثيف)	
2	-	1 - 4 طبقات	Frozen (مجمد)	
1 2 3 5	-			
1 2 3 5	-			

* فقط في بعض الموديلات. تُتاح الوظيفة فقط بالارتباط مع مجس درجة حرارة اللحم.
** الكمية المقترحة.

مجس اللحم
(إذا كان مورداً)

صينية تجميع القطرات مع
500 مل ماء

صينية تجميع القطرات /
صينية الخبيز

صينية تجميع القطرات/
صينية الخبيز أو صينية
الفرن على الشبكة السلكية

صينية الفرن أو صينية
الكيك على الشبكة السلكية

الشبكة السلكية

الملحقات

Whirlpool

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

الوصفة	الوظيفة	الإحماء	درجة الحرارة (م°)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
كيك مختمر / كيك اسفنجي		نعم	170	30 - 50	2
		نعم	160	30 - 50	2
		نعم	160	30 - 50	1 4
الفتائر المحشوة (تشيز كيك، فطيرة محشوة، فطيرة تفاح)		نعم	160 - 200	30 - 85	3
		نعم	160 - 200	35 - 90	1 4
كعك/ بسكويت شورت بريد		نعم	150	20 - 40	3
		نعم	140	30 - 50	4
		نعم	140	30 - 50	1 4
		نعم	135	40 - 60	1 3 5
		نعم	170	20 - 40	3
قطع كيك صغيرة / مافن		نعم	150	30 - 50	4
		نعم	150	30 - 50	1 4
		نعم	150	40 - 60	1 3 5
		نعم	180 - 200	30 - 40	3
معجنات الشو		نعم	180 - 190	35 - 45	1 4
		نعم	180 - 190	35 - 45 *	1 3 5
ميرنجز		نعم	90	110 - 150	3
		نعم	90	130 - 150	1 4
		نعم	90	140 - 160 *	1 3 5
بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا		نعم	190 - 250	15 - 50	2
		نعم	190 - 230	20 - 50	1 4
بيتزا (رفيعة، سميكة، فوكاشيا)		نعم	220 - 240	25 - 50 *	1 3 5
		نعم	250	10 - 15	3
البيتزا المجمدة		نعم	250	10 - 20	1 4
		نعم	220 - 240	15 - 30	1 3 5
الفتائر المتبلية (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)		نعم	180 - 190	45 - 55	3
		نعم	180 - 190	45 - 60	1 4
		نعم	180 - 190	45 - 70 *	1 3 5
مخبوزات فول-أو-فان / باف باستري		نعم	190 - 200	20 - 30	3
		نعم	180 - 190	20 - 40	1 4
		نعم	180 - 190	20 - 40 *	1 3 5
لازانيا/فتائر/معكرونة محمرة/كانيلوني		نعم	190 - 200	45 - 65	3
لحم ضأن / لحم بتلو / لحم بقري / 1 كجم		نعم	190 - 200	80 - 110	3

Eco Forced air
(دفع الهواء الاقتصادي)

وظيفة
Cook 4

MaxiCooking
(الطهي الأقصى)

Turbogrill
(الشواية التريو)

Grill
(الشواية)

Convection Bake
(الخبز بالتوزيع الحراري)

Forced air
(وظيفة دفع الهواء)

Conventional
(الخبز)

الوظائف

الوصفة	الموظفة	الإحماء	درجة الحرارة (م°)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
روستو بقشرة 2 كجم		-	170	110 - 150	2
دجاج / بط 1 كجم		نعم	200 - 230	50 - 100	3
ديك رومي/أوز 3 كجم		نعم	190 - 200	80 - 130	2
سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)		نعم	180 - 200	40 - 60	3
خضار محشو (طماطم، كوسة، باذنجان)		نعم	180 - 200	50 - 60	2
التوست		-	3 (مرتفع)	3 - 6	5
سمك فيليه / شرائح ستيك		-	2 (متوسطة)	20 - 30 **	3 4
كباب / بيف برجر		-	2 - 3 (متوسطة - مرتفعة)	15 - 30 **	4 5
دجاجة مشوية 1-3.1 كجم		-	2 (متوسطة)	55 - 70 ***	1 2
فخذ ضأن/سيفان		-	2 (متوسطة)	60 - 90 ***	3
بطاطس محمرة		-	2 (متوسطة)	35 - 55 ***	3
جراتان الخضروات		-	3 (مرتفع)	10 - 25	3
البسكويت		نعم	135	50 - 70	1 3 4 5
تارت		نعم	170	50 - 70	1 2 3 5
بيتزات مستديرة		نعم	210	40 - 60	1 2 3 5
وجبة كاملة: فطيرة الفاكهة (المستوى 5) / لازانيا (المستوى 3) / لحم (المستوى 1)		نعم	190	40 - 120 *	1 3 5
وجبة كاملة: فطيرة الفاكهة (المستوى 5) / خضروات روستو (المستوى 4) / لازانيا (المستوى 2) / قطع لحم (المستوى 1)		نعم	190	40 - 120 *	1 2 4 5
لازانيا ولحم		نعم	200	50 - 100 *	1 4
اللحم والبطاطس		نعم	200	45 - 100 *	1 4
الأسماك والخضراوات		نعم	180	30 - 50 *	1 4
قطع لحم روست مشوية		-	200	80 - 120 *	3
قطع اللحم		-	200	50 - 100 *	3

* طول المدة المقدر: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي.

** قم بتقليب الطعام في منتصف مدة الطهي.

*** قم بتقليب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).

كيفية قراءة جدول الطهي

يورد الجدول أفضل الوظائف والكماليات والمستويات للاستخدام في طهي الأنواع المختلفة من الطعام. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، وذلك باستثناء الإحماء (عند الحاجة). درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل إعدادات موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانتقل إلى إعدادات أعلى. استخدم الكماليات المرفقة، ويُفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبيز المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضا استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

مجس اللحم (إذا كان مورداً)

صينية تجمع القطرات مع 500 مل ماء

صينية تجمع القطرات / صينية الخبيز

صينية تجمع القطرات / صينية الخبيز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية

صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية

الشبكة السلكية

الملحقات

Whirlpool

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

ولا تستخدم ألياف سلكية أو مساحيق كاشطة أو مواد تنظيف مزيلة/كاشطة، حيث قد تتسبب في تلف أسطح الجهاز.
تأكد أن الفرن بارد تماماً قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.
لا تستخدم أجهزة تنظيف تعمل البخار.

قم بارتداء قفازات واقية.
يجب فصل الفرن عن مصدر الكهرباء قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة.

- ونظف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
- يمكن إزالة باب الفرن لتسهيل التنظيف.

الملحقات

انقع الملحقات في منظف غسيل أطباق بعد الاستخدام، وتعامل معها ببقايات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة باستخدام فرشاة غسيل أو إسفنجة.

الأسطح الخارجية

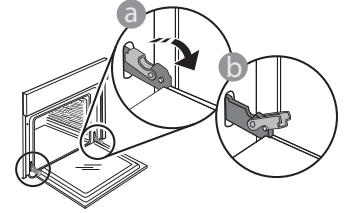
- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز بدون قصد، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف الدقيقة.

الأسطح الداخلية

- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. ولتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماماً ثم امسحه باستخدام قطعة قماش أو إسفنجة.

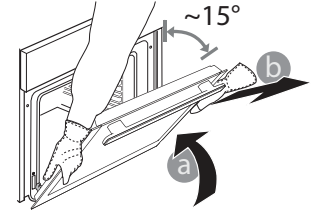
خلع الباب وإعادة تركيبه

1. لخلع الباب، افتحه بالكامل ثم أنزل السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.

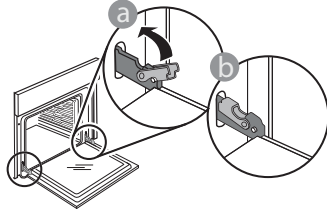


2. أغلق الباب قدر استطاعتك. أحكم مسك الباب بكتا يديك - لا تحمله من المقبض.

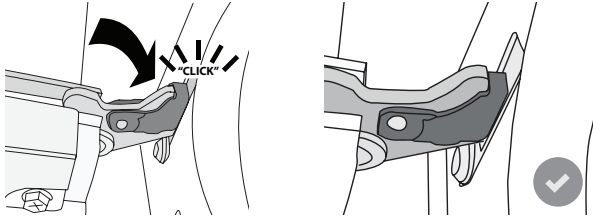
بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت حتى يتحرر من موضع تثبيته. ضع الباب على جانب واحد واجعله مستقر على سطح ناعم.



3. أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع موضع التثبيت ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.
4. قم بإنزال الباب ثم افتحه بالكامل. قم بإنزال السقاطات في موضعها الأصلي. وتأكد من إنزالها للأسفل تماماً.



اضغط برفق للتأكد من تثبيت السقاطات في موضعها الصحيح.



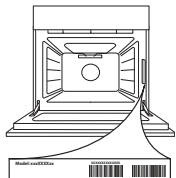
5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه: قد يتعرض الباب للتلف إذا لم يعمل بشكل صحيح.

استبدال المصباح

1. فصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
 2. قم بحل غطاء المصباح واستبدل اللمبة ثم أعد ربط غطاء المصباح مرة أخرى.
 3. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.
- يرجى ملاحظة: اقتصر على استخدام لمبات هالوجين 20-40 واط/230 ~ فلت من النوع G9، T300م. اللمبة المركبة بالمنتج مصممة خصيصاً للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل (المواصفة 2009/244 EC). تتوفر لمبات المصباح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع.
- في حالة استخدام لمبات هالوجين فلا تتعامل مع اللمبات بيدك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمبة.

التغلب على الأعطال

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الموحد بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعاً برقم أو بحرف.	عطل بالفرن.	أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً. قم باختيار "FACTORY RESET" (إرجاع إعدادات المصنع) من قائمة "SETTINGS" (الإعدادات). اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع للحرف "F".
الموقد لا يقوم بالتسخين.	عندما تكون الطريقة "DEMO" (الاستعراض) على الوضع "ON" (مشغل)، يتم تفعيل جميع الأوامر والقوائم المتاحة ولكن الفرن لا يقوم بالتسخين. تظهر DEMO (الاستعراض) على وحدة العرض كل 60 ثانية.	قم بالدخول إلى "DEMO" من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف).
ينطفئ الضوء.	يتم تشغيل الطريقة الاقتصادية "ECO".	قم بالدخول إلى الطريقة "ECO" (الاقتصادية) من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف).
الباب لا يفتح.	دورة التنظيف قيد التشغيل.	انتظر حتى انتهاء الوظيفة وحتى يبرد الفرن.
يتم إيقاف مصدر الكهرباء المنزلي.	خطأ بإعداد القدرة.	تحقق من أن معدل شبكة التيار المنزلية لا يقل عن 3 كيلوواط. إذا كان غير ذلك، قم بخفض القدرة إلى 13 أمبير. قم بالدخول إلى "POWER" (القدرة) من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "LOW" (منخفض).



يمكن إيجاد السياسات والوثائق القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

- زيارة موقعنا الإلكتروني docs.whirlpool.eu
- استخدام كود الاستجابة السريع QR
- وكبديل، يمكنك الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا (راجع رقم التليفون في كتيب الضمان). يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.



400011575308

25-Jun-2024 10:39:21 CEST | RELEASED

Whirlpool

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

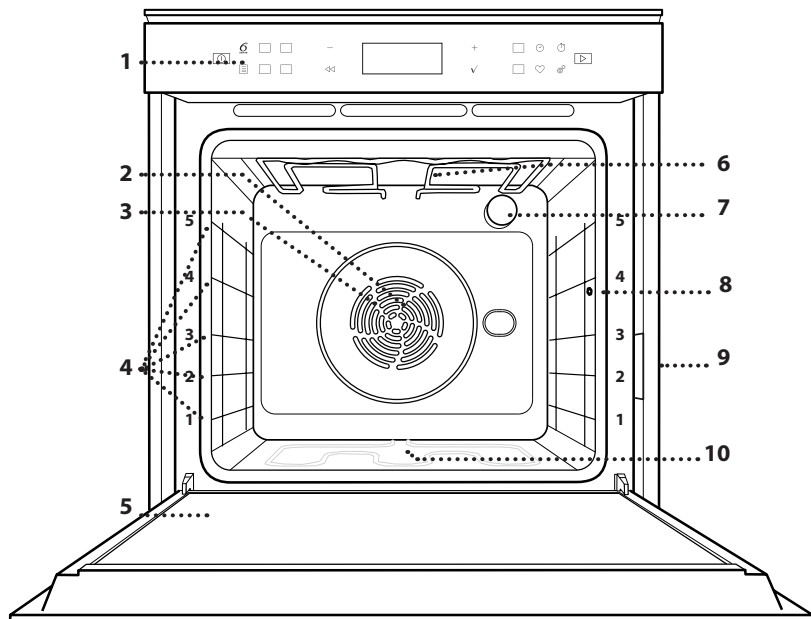


DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.whirlpool.eu/register an



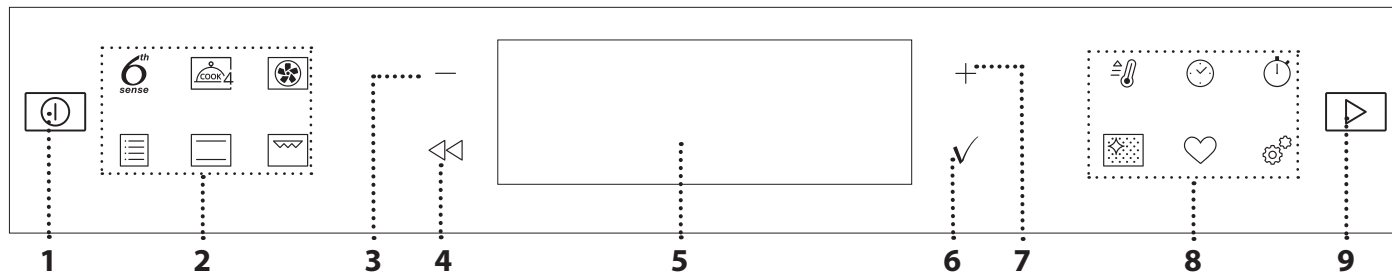
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. EIN / AUS

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

2. DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

Für den Schnellzugriff auf die Funktionen und das Menü.

3. NAVIGATIONSTASTE MINUS

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

4. ZURÜCK

Für die Rückkehr zur vorherigen Ansicht.

Während des Garvorgangs erlaubt dies die Änderung der Einstellungen.

5. DISPLAY

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

7. NAVIGATIONSTASTE PLUS

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

8. OPTIONEN/DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

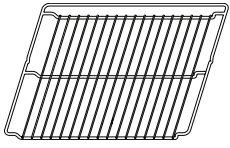
Für den Schnellzugriff auf die Funktionen, Dauer, Einstellungen und Favoriten.

9. START

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

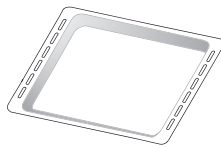
ZUBEHÖRTEILE

ROST



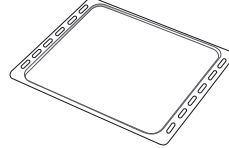
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

FETTPFANNE



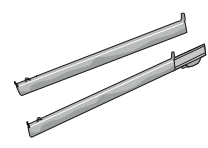
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH



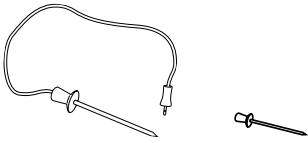
Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.

BACKAUSZÜGE *



Um das Einsetzen und Entfernen von Zubehörteilen zu erleichtern.

KERNTEMPFFÜHLER*



Zum Messen der Kerntemperatur von Speisen während des Garvorgangs.

*nur für bestimmte Modelle erhältlich

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

Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt. Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

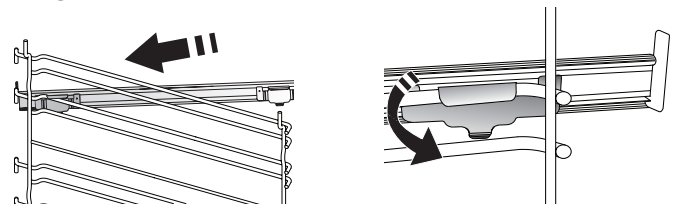
- Zur Entfernung der Seitengitter, diese anheben und den unteren Teil vorsichtig aus seinem Sitz ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.
- Zum erneuten Anbringen der Seitengitter, diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen.

ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE

(FALLS VORHANDEN)

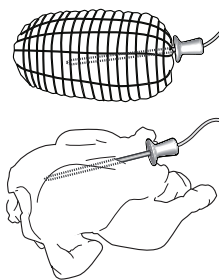
Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen. Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. Den anderen Clip in seine Position absenken.

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



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

BENUTZUNG DES KERNTEMPFFÜHLERS (WENN VORHANDEN)



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

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

FUNKTIONEN



6th SENSE

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



COOK 4

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



HEISSLUFT

Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf verschiedenen Einschubebenen (maximal drei) zur gleichen Zeit benötigen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.



NORMALBETRIEB

• UMLUFT

Zum Kochen von Fleisch Backen von Kuchen mit Füllungen auf nur einer Einschubebene.

• TURBO GRILL

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

• TIEFKÜHLWARE

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

• SPEZIALFUNKTIONEN

» MAXI COOKING

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

» AUFGEHEN

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

» AUFTAUEN

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

» KEEP WARM

Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

» ECO HEISSLUFT

Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ÖKO-Funktion bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des ÖKO-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür nicht geöffnet werden, bis die Speise vollständig gegart ist.



OBER/UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



GRILL

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



SCHNELLAUFHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens.



TIMER

Zum Bearbeiten der Zeitwerte der Funktionen.



KURZZEITWECKER

Zum Anzeigen der Zeit ohne Aktivierung einer Funktion.



AUTOMATISCHER PYROLYSE - REINIGUNGSZYKLUS

Hierbei werden bei den Garvorgängen entstandene Spritzer in einem extrem hohen Temperaturzyklus verbrannt. Sie können zwischen zwei Selbstreinigungszyklen wählen: Einem kompletten Zyklus (Pyrolyse) und ein kürzerer Zyklus (Pyrolyse Eco). Es wird empfohlen, den kürzeren Zyklus regelmäßig und den kompletten Zyklus nur bei sehr stark verschmutztem Ofen zu verwenden.



FAVORIT

Zum Abrufen der Liste der 10 Favoriten-Funktionen.



EINSTELLUNGEN

Zum Anpassen der Ofeneinstellungen.

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


ERSTER GEBRAUCH

1. SPRACHE AUSWÄHLEN

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



+ oder - drücken, um die Liste der verfügbaren Sprachen durchzublätern und die gewünschte Sprache auszuwählen. Drücken Sie ✓ zur Bestätigung der Auswahl.

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

2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS


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



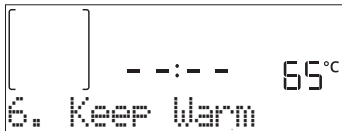
Drücken Sie + oder -, um 16 "Hoch" oder 13 "Niedrig" auszuwählen und zur Bestätigung ✓ drücken.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Drücken Sie  zum Einschalten des Ofens: Auf dem Display erscheint die zuletzt verwendete Hauptfunktion oder das Hauptmenü.

Die Funktionen können durch Drücken des Symbols einer der Hauptfunktionen oder durch Durchlaufen eines Menüs ausgewählt werden: Um ein Element aus einem Menü auszuwählen (auf dem Display wird das erste verfügbare Element angezeigt), + oder - drücken, um das gewünschte Element auszuwählen, dann zur Bestätigung ✓ drücken.



2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

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

TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL



Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder -, um diesen zu ändern. Bestätigen Sie dann mit ✓ und fahren

3. ZEIT EINSTELLEN

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



+ oder - drücken, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und ✓ drücken: Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern.

+ oder - drücken, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie ✓ zum Bestätigen.

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

4. AUFHEIZEN DES OFENS

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

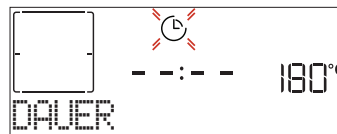
Bitte beachten: Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.



Sie mit den folgenden Einstellungen fort (wenn möglich).

Die Grillstufe kann auf gleiche Art eingestellt werden: Es gibt drei feste Temperaturstufen für das Grillen: 3 (hoch), 2 (mittel), 1 (niedrig).

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

DAUER



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

Bitte beachten: Die während des Garvorgangs eingestellte Garzeit kann durch Drücken von  angepasst werden: Drücken Sie + oder - zum Anpassen und drücken Sie dann ✓ zur Bestätigung.


ABSCHALTZEIT (START VERZÖGERUNG)

Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Das Display zeigt die Endzeit,

während das Symbol  blinkt.



Drücken Sie **+** oder **-** zum Einstellen der Zeit für das Ende des Garvorgangs. Drücken Sie **✓** zur Bestätigung und Aktivierung der Funktion. Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

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

6th SENSE

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

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

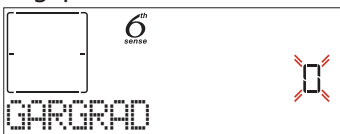
GEWICHT / HÖHE (RUND-BLECH-EBENEN)



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

GARGRAD / ANBRÄUNEN

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



Nach Aufforderung **+** oder **-** drücken, um die gewünschte Stufe zwischen leicht angebraten (-1) und durchgebraten (+1) auszuwählen. Drücken Sie **✓** oder **▶** zur Bestätigung und zum Starten der Funktion.

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

3. DIE FUNKTION STARTEN

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

Während der Startzeitvorwahl, **▶** drücken, um diese Phase zu überspringen und die Funktion sofort starten.

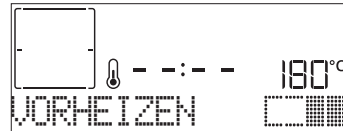
Bitte beachten: Nachdem eine Funktion ausgewählt wurde, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion.

Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von  stoppen.

Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Drücken Sie **◀**, um zur vorhergehenden Ansicht zurückzukehren und eine andere Funktion auszuwählen oder warten Sie die vollständige Abkühlung ab.

4. VORHEIZEN

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



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

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

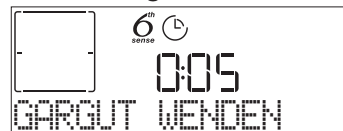
Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase. Die vom Ofen zu erreichende Temperatur kann immer mit **+** oder **-** geändert werden.

5. GARVORGANG UNTERBRECHEN / GARGUT ZUGEBEN ODER KONTROLLIEREN

Durch das Öffnen der Backofentür wird der Garvorgang vorübergehend durch Abschaltung von Heizelementen unterbrochen.

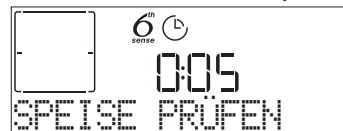
Zum Weitergaren, die Tür schließen.

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



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

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

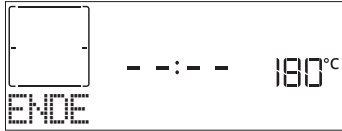


Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Prüfen Sie das Gargut, schließen Sie die Tür und drücken Sie **▶** oder **✓**, um den Garvorgang fortzusetzen.

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

6. ENDE DES GARVORGANGS

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



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

ANBRÄUNEN

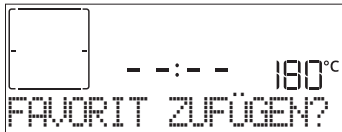
Mit einigen Funktionen des Ofens kann die Oberfläche der Speise durch Aktivierung des Grills nach Beendigung des Garvorgangs gebräunt werden.



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

FAVORIT

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



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

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

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

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



+ oder **-** zur Auswahl der Funktion verwenden, durch Drücken von **✓** bestätigen und anschließend **▶** zur Aktivierung drücken.

AUTOMATISCHE REINIGUNG – PYROLYSE

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

Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile - einschließlich der Seitengitter - aus dem Ofen entfernen. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind. Entfernen Sie für optimale Reinigungsergebnisse starke Rückstände im Backofeninnern und reinigen Sie das Türinnenglas, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden. Wir empfehlen, die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

⏻ drücken, um "Pyrolyse" auf dem Display anzuzeigen.



Drücken Sie **+** oder **-**, um den gewünschten Zyklus auszuwählen, dann mit **✓** bestätigen. Nach Auswahl eines Zyklus, wenn gewünscht, **+** oder **-** drücken, um die Abschaltzeit (Startverzögerung) einzustellen, dann zur Bestätigung **✓** drücken.

Die Tür reinigen und alles Zubehör entfernen, wenn dazu aufgefordert, dann die Tür schließen und nach Abschluss **▶** drücken: Der Ofen beginnt das Selbstreinigungsprogramm und die Tür verschließt sich automatisch: eine Warnmeldung erscheint auf dem Display, zusammen mit der Rückzählen zur Angabe des laufenden Programmstatus.

Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist.

KURZZEITWECKER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Für die Aktivierung dieser Funktion, sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und **+** oder **-** drücken: Das Symbol **⌚** blinkt auf dem Display.

+ oder **-** zur Einstellung der erwünschten Zeitdauer verwenden und anschließend **✓** zur Aktivierung des Zeitmessers drücken.





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

Bitte beachten: Der Zeitmesser aktiviert keinen Garzyklus. Drücken Sie **+** oder **-**, um die am Timer eingestellte Zeit zu ändern.


Sobald der Zeitmesser aktiviert wurde, kann auch eine Funktion ausgewählt und aktiviert werden.

Mit **⏻** den Ofen einschalten und anschließend die erforderliche Funktion auswählen.


Sobald die Funktion gestartet wurde, setzt der Timer eigenständig das Rückzählen fort, ohne die Funktion selbst zu beeinträchtigen.

Bitte beachten: Während dieser Phase kann der Zeitmesser nicht gesehen werden (nur das Symbol  wird angezeigt), der das Rückzählen im Hintergrund fortsetzt. Zum Abrufen der Zeitmesser-Ansicht drücken Sie , um die derzeit aktive Funktion anzuhalten.

TASTENSPERRE

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




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

BENUTZUNG DES KERNTEMP FÜHLERS (WENN VORHANDEN)

Mit dem Kerntemperaturfühler kann die Kerntemperatur des Fleisches während des Garvorgangs gemessen werden, um sicherzustellen, dass es die optimale Temperatur erreicht. Die Ofentemperatur variiert je nach Funktion, die Sie ausgewählt haben, jedoch ist das Ende des Garens immer darauf programmiert, wenn die spezielle Temperatur erreicht wurde. Sobald der Kerntemperaturfühler eingefügt wurde, wird ein akustisches Signal aktiviert und "Sonde Angeschl." erscheint auf dem Display.

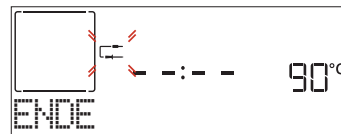



Wählen Sie die gewünschte Funktion aus denen, die kompatibel sind (Ober- & Unterhitze, Heißluft, Umluft, Grill + Heißluft, ECO Heißluft, Maxi Cooking, 6th Sense-Funktionen): Auf dem Display wird dazu aufgefordert, die Zieltemperatur des Kerntemperaturfühlers einzustellen: Drücken Sie + oder - zur Einstellung und , um die folgenden Garparameter einzustellen.

Da das Garen so programmiert ist, wenn die gewünschte Temperatur erreicht wurde, kann die Garzeit oder eine spezifische Zeit für das Garen nicht eingestellt werden. Das Licht bleibt eingeschaltet, bis der Kerntemperaturfühler entnommen wird.




Wenn der Kerntemperaturfühler während dem Garvorgang entfernt wird, wird auf die herkömmliche Art weiter gegart (ohne Timer).






















































Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, wenn der Temperaturfühler die erforderliche Temperatur erreicht hat.



Bitte beachten: Zum späteren Ändern der Einstellungen, + oder - drücken für die Temperatur des Kerntemperaturfühlers oder  drücken für weitere Einstellungen. Ein akustisches Signal ertönt und eine Meldung weist darauf hin, wenn der Kerntemperaturfühler nicht mit der durchgeführten Tätigkeit kompatibel ist. In diesem Fall, den Kerntemperaturfühler entfernen.

6th sense GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIEN		MENGE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EBENE UND ZUBEHÖRTEILE
LASAGNE	-	0,5 - 3 kg	-	
FLEISCH	Rind-gebraten	Braten (Gargrad 0)	-	
		Hamburger (Gargrad 0)	3/5	 
		Schwein-Niedrigtemperaturgaren (Gargrad 0) *	-	
	Schwein-gebraten	Braten	-	
		Haxe *	-	
		Bratwurst & Wurst	2/3	 
	Kalb-gebraten *	-		
	Lamm-gebraten	Braten (Gargrad 0) *	-	
		Keule (Gargrad 0) *	-	
	Hähnchen-gebrat.	Ganz	-	
		Ganz gefüllt *	-	
		Filet & Brust	2/3	 
Ganzer Truthahn-gebraten	Ganz *	-		
	Ganz gefüllt *	-		
Grillspiesse	1 Gitterrost	1/2	 	

LEBENSMITTELKATEGORIEN		MENGE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EBENE UND ZUBEHÖRTEILE	
FISCH	Filets	0,5 - 3 cm	-	 	
	Filets-tiefgekühlt	0,5 - 3 cm	-	 	
GEMÜSE	Gemüse-gebraten	Kartoffeln	0,5 - 1,5 kg	-	
		Gemüse-gefüllt	jeweils 0,1 - 0,5 kg	-	
		Gemüse-gebraten	0,5 - 1,5 kg	-	
	Gemüse-Gratin	Kartoffeln	1 Blech	-	 
		Tomaten	1 Blech	-	 
		Paprika	1 Blech	-	 
		Brokkoli	1 Blech	-	 
		Blumenkohl	1 Blech	-	 
Weiteres	1 Blech	-	 		
KUCHEN & GEBÄCK	Kuchen in Backform	Biskuitkuchen	0,5 - 1,2 kg	-	 
		Plätzchen	0,2 - 0,6 kg	-	
	Backwaren&gefüllte Kuchen	Beignets	1 Blech	-	
		Tart, Törtchen	0,4 - 1,6 kg	-	 
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	
		Gedeckter Obstkuchen	0,5 - 2 kg	-	 
		QUICHES/HERZH	-	0,8 - 1,2 kg	-
BROT	Brötchen	jeweils 60- 150 g	-		
	Weißbrot in Backform	jeweils 400- 600 g	-	 	
	Großes Brot	0,5 - 2,0 kg	-		
	Gebäckstangen	jeweils 200- 300 g	-		
PIZZA	Dünn	Rund - Blech	-		
	Dick	Rund - Blech	-		
	Tiefgekühlt	1 - 4 Ebenen	-		
				  	
				   	
				    	
				    	

* Nur bei bestimmten Modellen. Funktion nur in Kombination mit dem Kerntemperaturfühler verfügbar.

** Empfohlene Menge.

ZUBEHÖRTEILE						
	Rost	Ofenform oder Kuchenform auf Rost	Fettpfanne/ Backblech oder Bräter auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Kerntemperaturfühler (wenn vorhanden)

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen / Rührteig		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	35 - 90	
Plätzchen / Buttergebäck		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
Kleingebäck/Muffins		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	40 - 60	
Beignets		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Meringue		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	
Pizza / Brot / Fladenbrot		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (dünn, dick, Fladenbrot)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
Salzige Kuchen (Gemüsekekuchen, Quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagne, Aufläufe, überbackene Pasta, Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamm / Kalb / Rind / Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	

FUNKTIONEN

Ober- &
Unterhitze

Heißluft

Umluft

Grill

































































Grill + Heißluft

MaxiCooking

Cook 4

Eco Heißluft

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		-	170	110 - 150	 2
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	 3
Puter / Gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	 2
Fisch gebacken / in Folie (Filets, ganz)		Ja	180 - 200	40 - 60	 3
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 - 200	50 - 60	 2
Toast		-	3 (hoch)	3 - 6	 5
Fischfilets / Steaks		-	2 (mittel)	20 - 30 **	 4  3
Bratwürste / Grillspieße / Rippchen / Hamburger		-	2-3 (mittel - hoch)	15 - 30 **	 5  4
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2 (mittel)	55 - 70 ***	 2  1
Lammkeule / Schweinshaxe		-	2 (mittel)	60 - 90 ***	 3
Bratkartoffeln		-	2 (mittel)	35 - 55 ***	 3
Gemüsegratin		-	3 (hoch)	10 - 25	 3
Plätzchen	 Plätzchen	Ja	135	50 - 70	 5  4  3  1
Mürbeteigkuchen	 Mürbeteigkuchen	Ja	170	50 - 70	 5  3  2  1
Runde Pizza	 Pizza	Ja	210	40 - 60	 5  3  2  1
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) / Lasagne (Ebene 3) / Fleisch (Ebene 1)		Ja	190	40 - 120 *	 5  3  1
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) / Gebratenes Gemüse (Ebene 4) / Lasagne (Ebene 2) / Fleischstücke (Ebene 1)	 Menü	Ja	190	40 - 120 *	 5  4  2  1
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50 - 100 *	 4  1
Fleisch & Kartoffeln		Ja	200	45 - 100 *	 4  1
Fisch & Gemüse		Ja	180	30 - 50 *	 4  1
Gefüllte Bratenstücke		-	200	80 - 120 *	 3
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)		-	200	50 - 100 *	 3

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

** Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

LESEN DER GARTABELLE

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

ZUBEHÖRTEILE



REINIGUNG UND WARTUNG

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

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können. Schutzhandschuhe tragen.

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

AUSSENFLÄCHEN

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

INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen

von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.

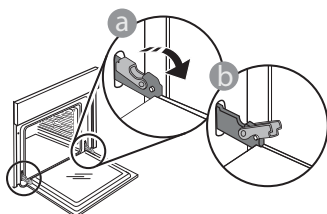
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖRTEILE

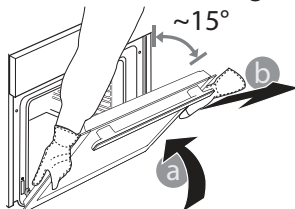
Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

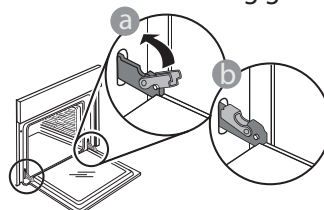
- Zur Entfernung der Tür**, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



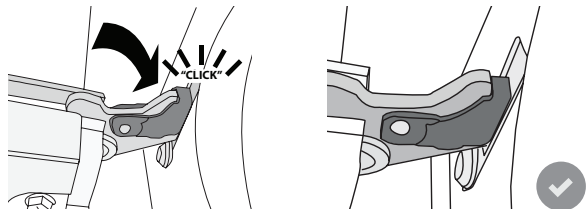
- Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.



- Die Tür erneut anbringen**, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.
- Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.



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



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

AUSWECHSELN DER LAMPE

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Nur Halogenlampen mit 20 bis 40 W/230 ~ V Typ G9, T300 °C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

-Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

LÖSEN VON PROBLEMEN

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFEMASSNAHME
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.	Störung.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt. Versuchen Sie die „WERKSEINSTELLUNG“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ durchzuführen. Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display.	Auf „DEMO“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „AUS“ auswählen.
Das Licht schaltet sich aus.	ÖKO-Modus ist "EIN".	Auf „ÖKO“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „AUS“ auswählen.
Die Tür lässt sich nicht öffnen.	Der Reinigungszyklus läuft.	Das Ende der Funktion abwarten und den Ofen abkühlen lassen.
Die Hausstromversorgung schaltet sich aus.	Stromversorgungseinstellung falsch.	Prüfen, dass Ihr Hausnetzwerk mit einer Leistung von mehr als 3 kW kompatibel ist. Andernfalls, die Leistung auf 13 Ampere verringern. Auf „LEISTUNGSSTUFE“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „NIEDRIG“ auswählen.



Sie können die Sicherheitshinweise, Bedienungsanleitung, Technischen Daten und Energiedaten wie folgt herunterladen:

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

