

# DAILY REFERENCE GUIDE

## THANK YOU FOR PURCHASING A WHIRLPOOL PRODUCT



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

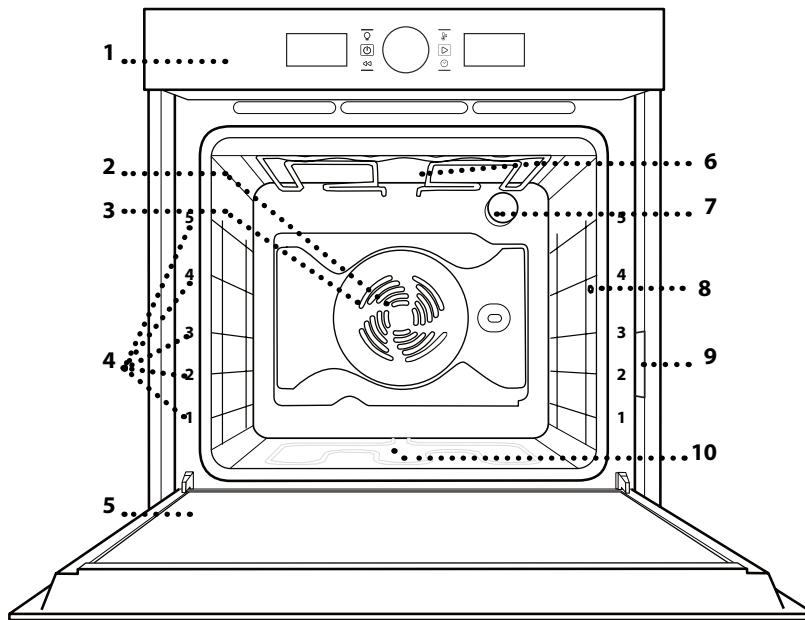


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) and following the instructions on the back of this booklet.



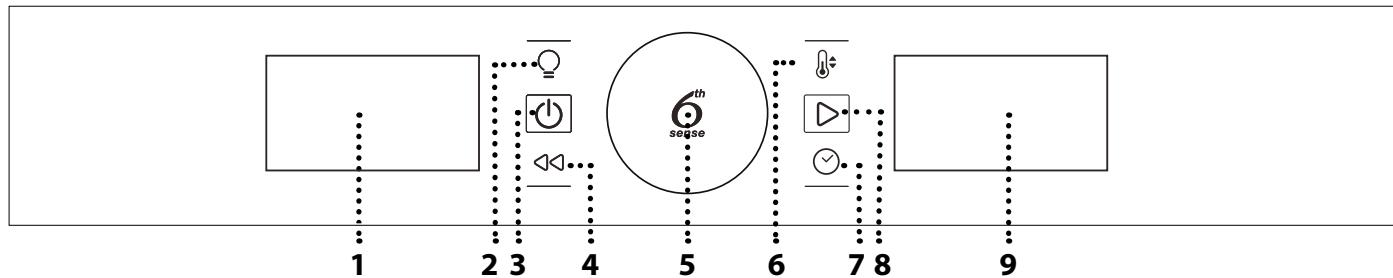
**Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.**

## PRODUCT DESCRIPTION



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

## CONTROL PANEL



### 1. LEFT-HAND DISPLAY

### 2. LIGHT

For switching the lamp on/off.

### 3. ON/OFF

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

### 4. BACK

For returning to the previous menu when configuring settings.

### 5. ROTARY KNOB / 6TH SENSE BUTTON

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

### 6. TEMPERATURE

For setting the temperature.

### 7. TIME

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

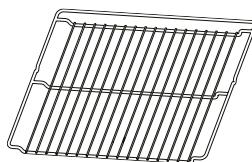
### 8. START

For starting functions and confirming settings.

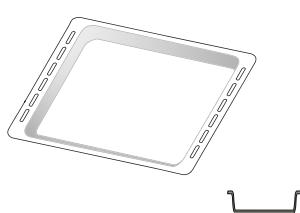
### 9. RIGHT-HAND DISPLAY

# ACCESSORIES

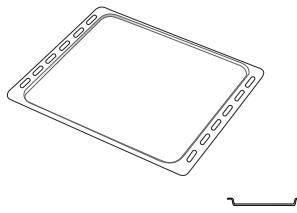
## WIRE SHELF



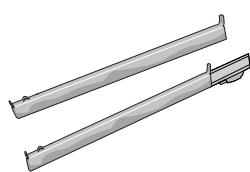
## DRIP TRAY



## BAKING TRAY

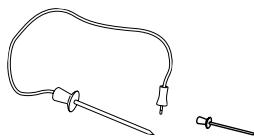


## SLIDING RUNNERS \* (ONLY IN SOME MODELS)



## MEAT PROBE

(ONLY IN SOME MODELS)



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

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

## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

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

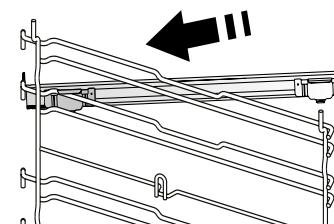
## REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

. 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.

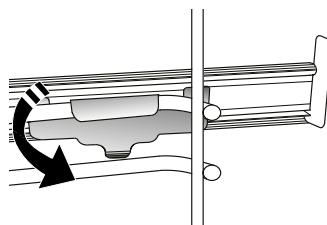
## FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

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.

# FUNCTIONS

## CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

## GRILL

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

## FORCED AIR

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

## CONVECTION BAKE

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



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

### CASSEROLE

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

### MEAT

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

### MAXI COOKING

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

### BREAD

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

### PIZZA

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

### PASTRY CAKES

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



## SPECIAL FUNCTIONS

### FAST PREHEATING

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

### TURBO GRILL

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

### ECO FORCED AIR\*

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

### KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.

### RISING

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

### SMART CLEAN

(ONLY IN SOME MODELS)

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and only activate the function when the oven is cold.

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

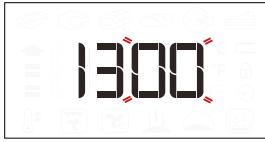
# USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

## 1. SET THE TIME

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



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



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

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

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

## 2. SETTINGS

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

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



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

A digital display showing the value "16 A".

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

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

## 3. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

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

Follow the instructions for setting the function correctly.

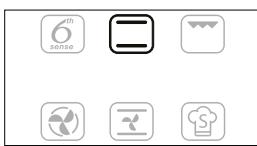
Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

# DAILY USE

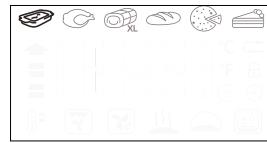
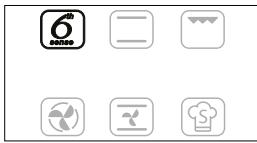
## 1. SELECT A FUNCTION

When the oven is off, only the time is shown on the display. Press and hold to switch the oven on.

Turn the knob to view the main functions available on the left-hand display. Select one and press .



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



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

## 2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings.

The display will show the settings that can be changed in sequence.

### TEMPERATURE/GRILL LEVEL

A digital display showing the temperature "200" followed by a degree symbol and "C".

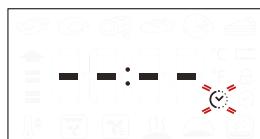
When the °C/°F icon flashes on the display, turn the knob to change the value, then press to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

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



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

#### DURATION



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

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

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

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

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

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

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



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

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



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

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

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

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

#### 3. ACTIVATE THE FUNCTION

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

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

#### 4. PREHEATING

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



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



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

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

Opening the door during the preheating phase will pause it.

The cooking time does not include a preheating phase.

You can always change the temperature you want to reach using the knob.

#### 5. END OF COOKING

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



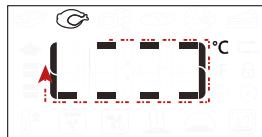
To extend the cooking time without changing the settings, turn the knob to set a new cooking time and press .

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

### TEMPERATURE RECOVERY

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

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



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

## .SPECIAL FUNCTIONS

### SMART CLEAN

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

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

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

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

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

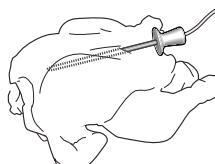
## .USING THE MEAT PROBE (IF PRESENT)

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

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



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

  
For poultry, the probe should be inserted sideways, in the middle of the breast, taking care to ensure the tip does not end up in a hollow part. In the case of meat with very irregular thickness, check it is cooked properly before removing it from the oven. Connect the end of the probe in the hole located on the right wall of the oven cavity.

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

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



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



Press or to confirm and start the cooking cycle.

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

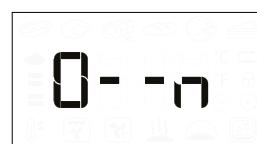
To restart the cooking cycle from "End", by turning the knob it is possible to adjust meat probe target temperature as indicated above. Press or to confirm and restart the cooking cycle.

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

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

## .KEY LOCK

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



Do this again to unlock the keypad.

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

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

# USEFUL TIPS

## HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

## COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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

## MEAT

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

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

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

## DESSERTS

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

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

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

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

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

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

## PIZZA

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

## RISING

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

# COOKING TABLE

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

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

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

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

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

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

FUNCTIONS						
AUTOMATIC FUNCTIONS						
ACCESSORIES						

# MAINTENANCE AND CLEANING

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

**Do not use steam cleaners.**

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

**Wear protective gloves.**

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

## EXTERIOR SURFACES

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

## INTERIOR SURFACES

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

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

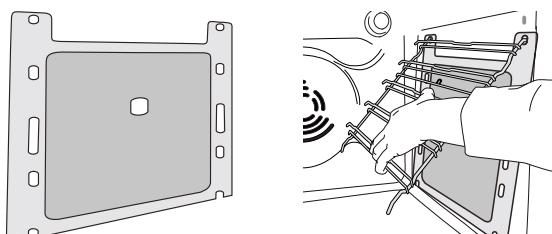
## ACCESSORIES

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

## CLEANING THE CATALYTIC PANELS

(ONLY IN SOME MODELS)

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



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

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

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

## REPLACING THE LIGHT

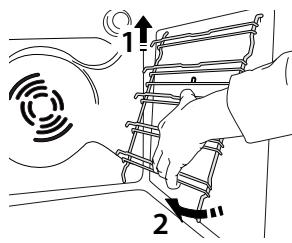
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 25-40 W/230 ~ V types E-14, T300°C incandescent bulbs or 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

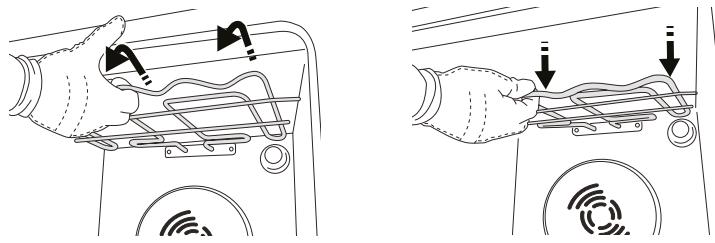
- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

## LOWER THE TOP HEATING ELEMENT (ONLY IN SOME MODELS)

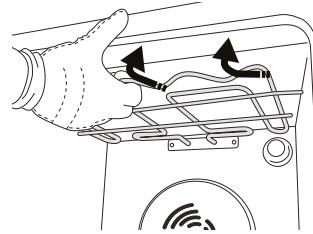
- 1.** Remove the lateral shelf guides.



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



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

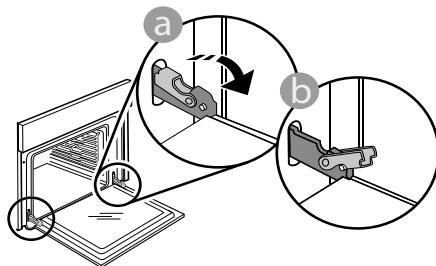


## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

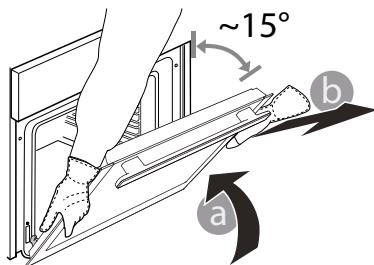
- 1.** To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.

- 2.** Close the door as much as you can.

Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

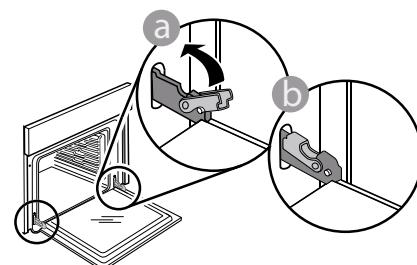


Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

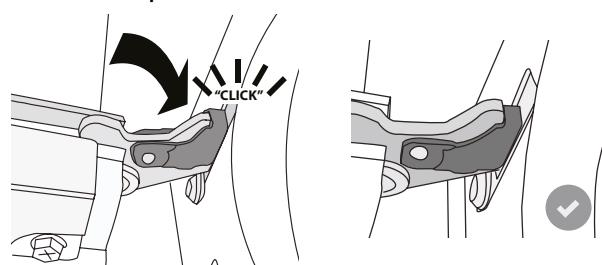


- 3.** Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

# TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. 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.	Software problem.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre.

## PRODUCT FICHE

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

## HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

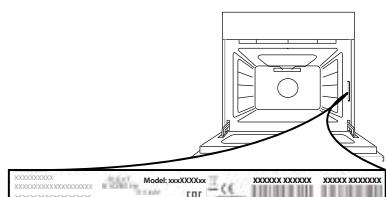
>  [www](#) Download the Use and Care Guide from our website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

## CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

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



# PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ



**DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI**

**VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL**

Podrobnější informace a podporu získáte  
registrací produktu na adrese  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

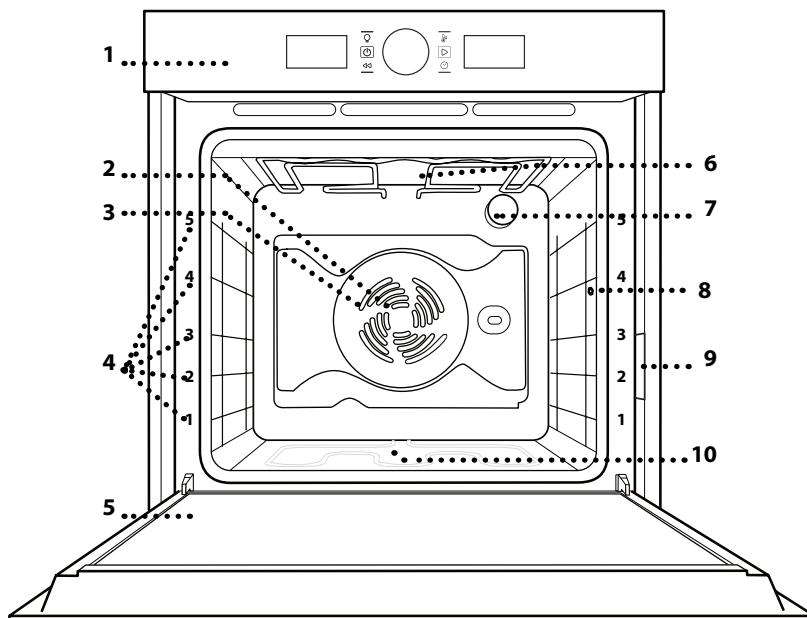


Návod k použití a údržbě a bezpečnostní pokyny si můžete stáhnout na našich webových stránkách [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu), přičemž se řídte i pokyny uvedenými na zadní straně této příručky.



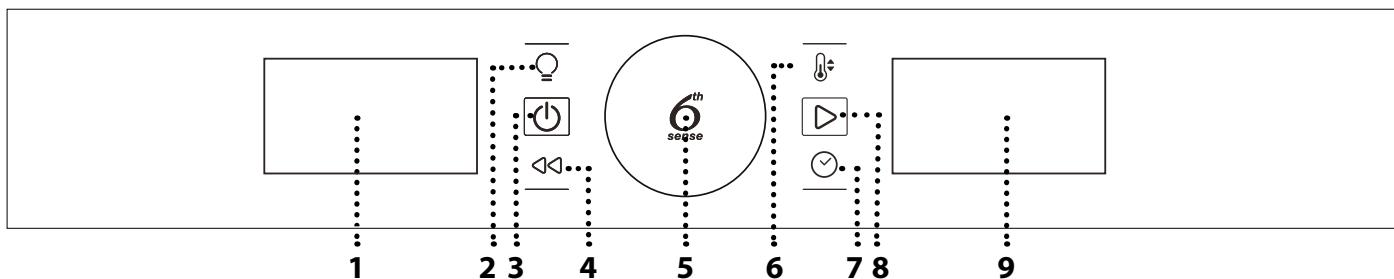
**Předtím, než spotřebič použijete, pečlivě si přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.**

## POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ovládací panel
3. Kruhové topné těleso (není vidět)
4. Vodicí mřížky (úroveň je vyznačena na přední straně trouby)
5. Dvírka
6. Horní topné těleso / gril
7. Osvětlení
8. Bod pro zavedení sondy do masa (je-li k dispozici)
9. Identifikační štítek (neodstraňujte)
10. Spodní topné těleso (není vidět)

## OVLÁDACÍ PANEL



### 1. LEVÝ displej

### 2. OSVĚTLENÍ

Pro rozsvícení/zhasnutí žárovky.

### 3. ZAP/VYP

Zapnutí nebo vypnutí trouby a přerušení nebo vypnutí aktivní funkce v kterémkoli okamžiku.

### 4. ZPĚT

Při provádění konfigurace nastavení slouží pro návrat do předchozí nabídky.

### 5. OTOCNÝ OVLADAČ / TLAČÍTKO 6TH SENSE

Jeho pomocí můžete procházet funkcemi a nastavovat parametry vaření. Stisknutím provedete výběr, nastavení, naleznete a potvrďte funkce nebo hodnoty a eventuálně můžete spustit pečící program.

### 6. TEPLOTA

Pro nastavení teploty.

### 7. ČAS

Pro nastavení nebo změnu času a přizpůsobení doby přípravy.

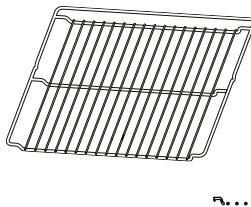
### 8. SPUSTIT

Pro aktivaci funkcí a potvrzení nastavení.

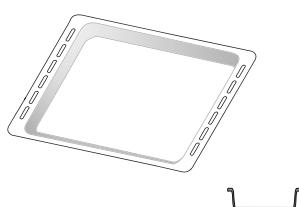
### 9. PRAVÝ displej

# PŘÍSLUŠENSTVÍ

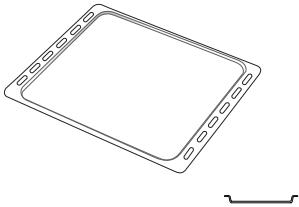
**ROŠT**



**ODKAPÁVACÍ PLECH**



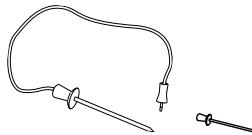
**PLECH NA PEČENÍ**



**POSUVNÉ DRÁŽKY \***  
(JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)

**SONDA DO MASA**

(JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)



Počet kusů příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.  
V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

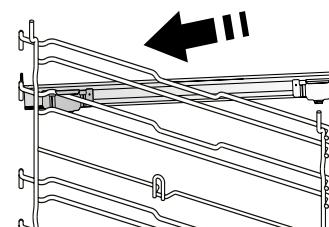
## VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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 pečící plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

## NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK (JSOU-LI U MODELU)

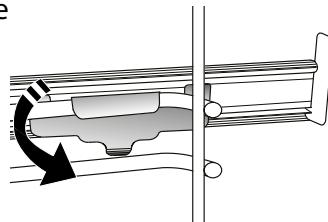
Z trouby odstraňte boční vodicí mřížky a z posuvných drážek ochranné fólie.



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.

Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.



## DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH ROŠTŮ

. Přejete-li si odstranit boční vodicí mřížky, nazdvíhněte je a poté jemně zatáhněte 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.

# FUNKCE

## TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

## GRIL

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.

## 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 jídly.

## TRADIČNÍ PEČENÍ

Hodí se pro přípravu masa, pečení moučníků s náplní nebo pečení plněné zeleniny pouze na jedné úrovni. Tato funkce využívá pozvolné, přerušované cirkulace vzduchu, aby pokrm příliš nevyschnul.



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

### DUŠ. MASO SE ZELENINOU

Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro těstovinové pokrmy.

### MASO

Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro maso. Tato funkce přerušovaně aktivuje ventilátor při nízkých otáčkách, aby se pokrm příliš nevysušoval.

### MAXI PEČENÍ

<sup>XL</sup> Tato funkce automaticky vybere nejlepší režim pečení a teplotu k upečení velkých kusů masa (přes 2,5 kg). Během pečení maso obracejte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme občas ho polít, aby se moc nevysušilo.

### CHLÉB

Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro všechny druhy chleba.

### PIZZA

Tato funkce automaticky vybere nejlepší teplotu a způsob pečení pro všechny druhy pizzy.

### CUKROVÍ A DORTY

Tato funkce automaticky vybere nevhodnější teplotu a způsob pečení, a to u všech druhů moučníků.



## SPECIÁLNÍ FUNKCE

### RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Pro rychlý přegehřev trouby. Jakmile skončí fáze přegehřevu, trouba automaticky použije funkci „Tradiční“. Před vložením jídla do trouby vyčkejte na dokončení fáze přegehřevu.

### TURBOGRIL

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. U této funkce lze využít otočný rožeň (je-li součástí).

### EKO S HORKÝM VZDUCHEM\*

Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé 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.

### UDRŽOV. JÍDLA V TEPLÉ

Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.

### KYNUTÍ

Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slaného těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.

### SMART CLEAN

(JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)

Působením páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Na dno trouby nalijte 200 ml pitné vody a poté, co trouba vychladne, funkci spusťte.

\* Funkce použitá jako referenční pro účely prohlášení o energetické účinnosti v souladu s nařízením (EU) č. 65/2014

# PRVNÍ POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

## 1. NASTAVTE ČAS

Při prvním zapnutí trouby budete muset nastavit čas.



Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení hodin: Pro nastavení hodin otáčejte ovladačem a stisknutím volbu potvrďte.



Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení minut. Pro nastavení minut otáčejte ovladačem a stisknutím volbu potvrďte.

Upozornění: Přejete-li si později nastavený čas změnit, pak zatímco je trouba vypnuta, stiskněte alespoň na 1 sekundu podržte a zopakujte kroky uvedené výše.

Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení.

## 2. NASTAVENÍ

V případě potřeby můžete změnit výchozí měrnou jednotku teploty (°C) a jmenovitý proud (16 A).

Pokud je trouba vypnuta, stiskněte a alespoň na 5 sekund podržte .



Otáčením voličem zvolte měrnou jednotku. Poté, pro potvrzení, stiskněte .

16 A

Otáčením voličem zvolte jmenovitý proud. Poté, pro potvrzení, stiskněte .

Upozornění: Trouba je naprogramována tak, aby spotřebovala takové množství elektrické energie, kolik umožňuje domácí síť, která má hodnotu zatížení vyšší než 3 kW (16 A): Pokud má vaše domácí síť nižší výkon, bude třeba tuto hodnotu snížit (13 A).

## 3. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev.

Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápacu.

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“). Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

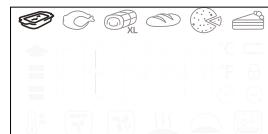
# KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

## 1. ZVOLTE FUNKCI

Je-li trouba vypnuta, na displeji se bude zobrazovat pouze čas. Stiskem a podržením troubu zapnete. Otáčejte knoflíkem pro zobrazení hlavních dostupných funkcí na levém displeji. Jednu z hodnot vyberte a stiskněte .



Pro výběr podfunkce (kde je tato možnost dostupná) zvolte hlavní funkci a poté pro potvrzení stiskněte a přejděte do nabídky funkcí.



Otáčejte knoflíkem pro zobrazení dostupných podfunkcí funkcí na pravém displeji. Jednu z hodnot vyberte a pro potvrzení stiskněte .

## 2. NASTAVENÍ FUNKCE

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce. Na displeji se zobrazí nastavení, které lze postupně měnit.

TEPLOTA/ÚROVEŇ VÝKONU PRO GRIL

200 °C

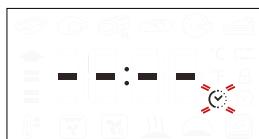
Když ikona °C/F bliká na displeji, otočte knoflíkem pro změnu hodnoty a poté pro potvrzení stiskněte a pokračujte v přizpůsobování nastavení, které následuje (je-li to možné).

Současně můžete nastavit i výkon grilu (3 = vysoký, 2 = střední, 1 = nízký).



Upozornění: Po zapnutí funkce můžete změnit teplotu nebo výkon grilu, a to stiskem nebo přímo otočením knoflíku.

#### DOBA TRVÁNÍ



Když ikona bliká na displeji, pro nastavení požadované doby přípravy použijte nastavovací knoflík a poté pro potvrzení stiskněte .

Čas pečení nemusíte nastavovat, pokud chcete pečení ovládat manuálně: Stiskem potvrdíte a spustíte funkci.

**V tomto případě nemusíte nastavovat konec času pečení programováním odloženého startu.**

Upozornění: Čas pečení, který jste nastavili během pečení, můžete nastavit stisknutím : Pro změnu nastavení hodin otáčejte ovladačem a stisknutím volbu potvrďte.

#### NASTAVENÍ ČASU UKONČENÍ PEČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

Pokud jste nastavili čas pečení, můžete u mnoha funkcí odložit spuštění funkce naprogramováním času jejího ukončení.

V případech, kdy lze změnit čas ukončení pečení, je na displeji zobrazen čas, kdy má daná funkce skončit a zároveň bliká ikona .



V případě potřeby otáčejte knoflíkem a nastavte požadovaný čas ukončení přípravy. Poté, pro potvrzení volby a spuštění funkce, stiskněte . Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka:

Funkce se spustí automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vám nastaveném čase.



Upozornění: 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 pokrmů.

Ve fázi čekání můžete pomocí knoflíku naprogramovaný čas ukončení změnit.

Stiskněte nebo pro provedení změny nastavení teploty a doby přípravy. Po dokončení potvrdíte stiskem .

#### 3. AKTIVUJTE FUNKCI

Po provedení všech požadovaných nastavení aktivujte funkci stiskem .

K pozastavení probíhající funkce můžete kdykoli stisknout a podržet .

#### 4. PŘEDEHŘEV

Některé funkce mají fázi předehřátí trouby: Po spuštění funkce se na displeji zobrazí, že fáze předehřátí byla aktivována.



Po dokončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty.



V tomto okamžiku otevřete dvířka, vložte pokrm do trouby, zavřete ji a stiskem zahajte pečení.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu.

Otevřením dvířek během předehřevu se tato fáze přeruší.

Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje.

Pomocí knoflíku můžete požadovanou teplotu kdykoli změnit.

#### 5. KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.

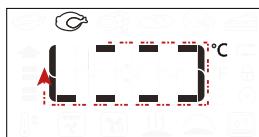


Přejete-li si dobu přípravy prodloužit bez provádění změn v nastavení, otočením knoflíku nastavte nový čas a stiskněte .

## . Funkce 6<sup>th</sup> Sense

### OBNOVENÍ TEPLITOY

Pokud teplota v troubě během pečícího cyklu klesne z důvodu otevřených dvírek, automaticky se aktivuje speciální funkce pro obnovení původní teploty. Během procesu obnovování teploty bude na displeji zobrazen symbol „had“, který bude přítomen až do té doby, než bude nastavené teploty dosaženo.



Za účelem zaručení co nejlepších výsledků bude běžící naprogramovaný pečící cyklus prodloužen o určitou dobu v závislosti na tom, jak dlouho byla dvírka otevřená.

## . SPECIÁLNÍ FUNKCE

### SMART CLEAN

Pro aktivaci funkce „Smart Clean“ na dno studené trouby rovnoměrně rozlijte 200 ml vody a zavřete dvírka.

Ke speciálním funkcím se dostanete pomocí a poté otočte knoflíkem pro výběr z nabídky. Poté potvrďte tlačítkem .

Stiskněte pro okamžité zahájení čisticího cyklu, popřípadě stiskněte pro nastavení doby ukončení/odloženého startu.

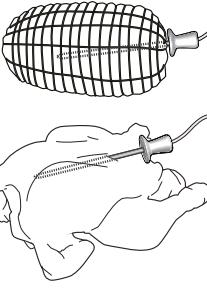
Po ukončení cyklu nechejte troubu vychladnout a poté odstraňte veškerou přebytečnou vodu a troubu vycistěte houbičkou navlhčenou v horké vodě (čištění musí proběhnout do 15 minut; v opačném případě nelze zaručit dobrý výsledek).

Upozornění: Dobu a teplotu čisticího cyklu nelze nastavit

## . POUŽITÍ SONDY DO MASA (JE-LI K DISPOZICI)

Teplomér do masa dodávaný k výrobku umožňuje přesné měření vnitřní teploty potravin v průběhu tepelné úpravy.

Použití teploměru do masa je povoleno pouze u některých funkcí (Tradiční, Horký vzduch, Tradiční pečení, Turbogrill, Maso 6th Sense a Maxicooking 6th Sense).

  
Pro dosažení perfektních výsledků pečení je velmi důležité, aby byl teplomér umístěn přesně. Sondu zasuňte do nejmasitější části až po okraj tak, abyste se vyhnuli kostem a tučným kouskům. U drůbeže by se měla sonda vkládat ze strany doprostřed prsou, přičemž je potřeba dbát na to, aby její špička neskončila v duté části. U masa s velmi nepravidelnou tloušťkou je potřeba před vyjmutím z trouby zkontrolovat, zda je dostatečně propečené. Konec sondy připojte do otvoru na pravé stěně trouby.

Po připojení teploměru do zásuvky v troubě zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí ikona a cílová teplota.

Pokud dojde k připojení teploměru v průběhu výběru funkce, přepne se displej na výchozí cílovou teplotu pro teplomér do masa.



Stiskem spustíte nastavení. Otáčením ovladače nastavte cílovou teplotu sondy. Stiskem volbu potvrďte.

Otáčením ovladače nastavte požadovanou teplotu trouby.



Stiskem nebo potvrďte zahájení cyklu tepelné úpravy.

V průběhu cyklu tepelné úpravy se na displeji

zobrazuje cílová teplota teploměru do masa.

Jakmile maso dosáhne nastavené cílové teploty, cyklus tepelné úpravy se ukončí a na displeji se zobrazí „End“.

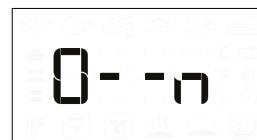
K obnovení cyklu tepelné úpravy poté, co se zobrazí „Konec“, lze otočením ovladače nastavit cílovou teplotu sondy tak, jak je uvedeno výše. Stiskem nebo potvrďte a znova spusťte pečící cyklus.

Upozornění: V průběhu cyklu tepelné úpravy s použitím sondy do masa lze otočením ovladače změnit cílovou teplotu sondy. Stiskem nastavíte teplotu trouby. Teplomér lze vložit kdykoliv, a to i v průběhu cyklu tepelné úpravy. V takovém případě je nutno znova nastavit parametry tepelné úpravy.

Je-li teplomér do masa s určitou funkcí nekompatibilní, vypne trouba cyklus tepelné úpravy a zazní výstražné zvukové znamení. V takovém případě odpojte teplomér do masa nebo stiskem nastavte jinou funkci. Funkce odložený start a předeřívání nejsou kompatibilní s použitím teploměru do masa.

## . ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK

Pro uzamknutí klávesnice stiskněte alespoň na 5 sekund podržte .



Stejným postupem klávesnici odemknete.

Upozornění: Tlačítka lze zablokovat i v průběhu samotného pečení.

Z bezpečnostních důvodů lze troubu kdykoliv vypnout stisknutím .

# UŽITEČNÉ RADY

## JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNUOÚ 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.

## PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

Pomocí funkce Horký vzduch můžete najednou pect různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení (například ryby a zeleninu), na různých úrovních drážek. Jídlo vyžadující kratší dobu pečení vyjměte dříve a jídlo s delší dobou pečení ponechejte ještě v troubě.

## MASO

Použijte jakýkoli druh plechu do trouby nebo nádobu z pyrexu vhodnou pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Vezměte prosím na vědomí, že během této operace se bude uvolňovat pára. Po upečení nechte maso v troubě dalších 10-15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.

Chcete-li maso grilovat, vyberte stejně silné kusy, aby se stejnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Zasuňte rošt do nižší polohy, aby bylo maso dále od grilu a nespálilo se na povrchu. Ve dvou třetinách pečení maso obratěte. Dvírka otevříte opatrně, neboť bude unikat pára.

Pro zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme zasunout přímo pod grilovací rošt s jídlem odkapávací (hluboký) plech s půl litrem pitné vody. V případě potřeby vodu dolijte.

## DEZERTY

Jemné dezerty pečte pouze s funkcí tradičního pečení na jednom rostu.

Používejte tmavé kovové pekáče a vždy je položte na dodaný rošt. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci nuceného oběhu vzduchu a uspořádejte formy na roštach tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.

Potřebujete-li zjistit, zda je koláč již upečený, zapíchněte do jeho středu párátko. Pokud je vytáhnete čisté, je koláč upečený.

Jestliže použijete pekáče s nepřilnavým povrchem, nevymazávejte okraje máslem, protože koláč by se nemusel na okrajích rovnomořně zvednout.

Jestliže moučník či koláč během pečení klesne, nastavte příště nižší teplotu. Zvažte rovněž, zda nemůžete použít méně tekutiny nebo promíchávat těsto více zlehka.

U moučníků s vlhkou náplní nebo polevou (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci „Tradiční pečení“. Jestliže je spodní část koláče promáčená, snižte rošt a před vložením náplně do koláče posypete dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

## PIZZA

Plech lehce vymažte tukem, aby byl spodek pizzy křupavý. Ve dvou třetinách pečení posypete pizzu mozzarellou.

## KYNUTÍ

Než vložíte těsto do trouby, vždy je raději zakryjte vlhkou utěrkou. Čas potřebný k vykynutí těsta pomocí této funkce je přibližně o třetinu kratší než kynutí při pokojové teplotě (20–25 °C). Doba kynutí těsta na pizzu je přibližně jedna hodina na 1 kg těsta.

# TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENÍ (min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče / koláče z piškotového těsta		-	170	30–50	2
		Ano	160	30–50	2
		Ano	160	30–50	4 1
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, jablečný koláč)		-	160–200	30–85	3
		Ano	160–200	35–90	4 1
Sušenky / drobné cukroví		-	160–170	20–40	3
		Ano	150–160	20–40	3
		Ano	150–160	20–40	4 1
Odpalované pečivo		-	180–200	30–40	3
		Ano	180–190	35–45	4 1
		Ano	180–190	35–45*	5 3 1
Pusinky		Ano	90	110–150	3
		Ano	90	130–150	4 1
		Ano	90	140–160*	5 3 1
Pizza (tenká, silná, focaccia)		-	220–250	20–40	2
		Ano	220–240	20–40	4 1
		Ano	220–240	25–50*	5 3 1
Bochník chleba 0,5 kg		-	180–220	50–70	2
Malý chléb		-	180–220	30–50	3
Chléb		Ano	180–220	30–60	4 1
Zmrzařená pizza		-	250	10–20	2
		Ano	250	10–20	4 1
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Ano	180–190	45–60	2
		Ano	180–190	45–60	4 1
		Ano	180–190	45–70*	5 3 1
Pečivo z listového těsta		Ano	190–200	20–30	3
		Ano	180–190	20–40	4 1
		Ano	180–190	20–40*	5 3 1
Lasagne/nákypy		-	190–200	40–65	3
Zapečené těstoviny / cannelloni		-	190–200	25–45	3

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENÍ (min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
<b>Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové</b> o hmotnosti 1 kg		-	190–200	60–90	3
<b>Vepřová pečeně s kůží</b> 2 kg		-	170	110–150	2
<b>Kuře/králík/kachna</b> 1 kg		-	200–230	50–80 **	3
<b>Husa/krocan</b> 3 kg		-	190–200	90–150	2
<b>Pečená ryba / v papilotě</b> (filety, vcelku)		Ano	180–200	40–60	3
<b>Plněná zelenina</b> (rajčata, cukety, lilký)		Ano	180–200	50–60	2
<b>Topinky</b>		-	3 (vysoké)	3–6	5
<b>Rybí filety / řízky</b>		-	2 (střední)	20–30***	4  3
<b>Klobásy/kebab/y/žebírka/</b> <b>hamburgery</b>		-	2–3 (střední–vysoká)	15–30***	5  4
<b>Pečené kuře</b> 1–1,3 kg		-	2 (střední)	55–70**	2  1
<b>Krvavý rostbíf o hmotnosti 1 kg</b>		-	2 (střední)	35–50**	3
<b>Jehněčí kýta/kýty</b>		-	2 (střední)	60–90**	3
<b>Pečené brambory</b>		-	2 (střední)	35–55**	3
<b>Zapékáná zelenina</b>		-	3 (vysoké)	10–25	3
<b>Kompletní jídlo: Ovocný koláč</b> (úroveň 5) / <b>lasagne</b> (úroveň 3) / <b>maso</b> (úroveň 1)		Ano	190	40–120*	5  3  1
<b>Lasagne a maso</b>		Ano	200	50–120*	4  1
<b>Maso a brambory</b>		Ano	200	45–120*	4  1
<b>Ryby a zelenina</b>		Ano	180	30–50	4  1
<b>Nadívané maso</b>		-	200	80–120*	3
<b>Nakrájené maso</b> (králík, kuře, jehněčí)		-	200	50–120*	3

\* Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.

\*\* Ve dvou třetinách pečení jídlo obraťte (v případě potřeby).

\*\*\* Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

Upozornění: \*\* Funkce „6th Sense – cukroví a dorty“ využívá pouze horní a spodní topná tělesa bez funkce horkého vzduchu. Nevyžaduje předeřívání.

FUNKCE						
Tradiční	Grill	Turbo grill	Horký vzduch	Tradiční pečení	Eco horký vzduch	
AUTOMATICKÉ FUNKCE						
Duš. maso a zelenina	Maso	Maxi pečení	Chléb	Pizza	Cukroví a dorty	
PŘÍSLUŠENSTVÍ						
Rošt	Pečící plech nebo dortová forma na rostu	Hluboký plech / plech na pečení na rostu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody		

# ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

**Před prováděním jakékoliv údržby a čištění se ujistěte, že trouba stihla vychladnout.**  
**Nepoužívejte parní čističe.**

**Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/zírávě 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

- Povrch čistěte vlhkým hadříkem z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec jej otřete suchým hadříkem.
- Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřsněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

## VNITŘNÍ POVRCHY

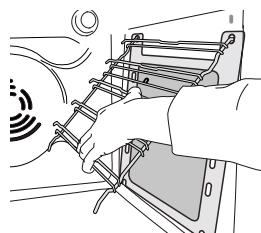
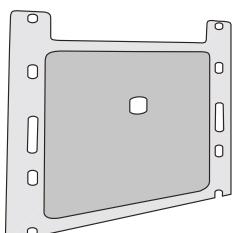
- Po každém použití nechejte troubu vychladnout a teprve poté ji čistěte – nejlépe, je-li stále ještě teplá, aby se dobře odstraňovaly veškeré usazeniny nebo zbytky jídla. Pro vysušení kondenzátu vytvořeného v důsledku pečení jídel s vysokým obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté ji vytřete pomocí hadříku nebo houbičky.

## ČIŠTĚNÍ KATALYTICKÝCH DESEK

(JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)

Tato trouba je vybavena speciálními katalytickými vložkami, které usnadňují čištění vnitřní části trouby díky speciálnímu samočisticímu povrchu, který je vysoko porézní a schopný pohlcovat mastnotu a nečistotu.

Tyto panely jsou upevněny k vodicím mřížkám: Při vkládání a následném upevňování vodicích mřížek dbejte na to, aby háčky na horní části zapadly do příslušných otvorů v panelech.



- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Aktivujte funkci „Smart Clean“ pro optimální vyčištění vnitřních povrchů (je-li k dispozici).
- Pro usnadnění čištění lze dvírka vymontovat z pantů.
- Horní topné těleso grilu lze posunout směrem dolů, aby bylo možné vyčistit horní desku trouby.

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

Pro co nejlepší využití samočisticích vlastností katalytických panelů doporučujeme zahřívání trouby na 200 °C pro dobu přibližně jedné hodiny prostřednictvím funkce „Tradiční pečení“. V této době musí být trouba prázdná.

Poté, před odstraňováním veškerých zbytků jídel pomocí jemné houbičky, nechejte spotřebič vychladnout.

Upozornění: Používání agresivních nebo abrazivních čisticích prostředků, drsných kartáčků, drátěnek nebo sprejů do trouby by mohlo poškodit katalytický povrch a zničit jeho samočisticí vlastnosti.

Potřebujete-li náhradní panely, obraťte se na naše středisko poprodejných služeb.

## VÝMĚNA ŽÁROVKY

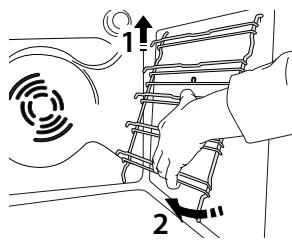
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické sítě.

Upozornění: Používejte pouze žárovky 25–40 W / 230 V typu E-14, T 300 °C nebo halogenové žárovky 20–40 W / 230 V typu G9, T 300 °C. 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, nemanipulujejte s nimi holýma rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

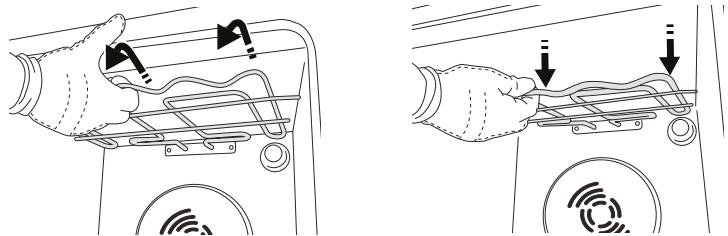
## POSOUVÁNÍ TOPNÉHO TĚLESA SMĚREM DOLŮ

(JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)

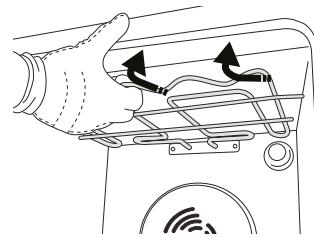
**1.** Odstraňte boční vodicí mřížky.



**2.** Topné těleso lehce povytáhněte směrem ven a posuňte dolů.



**3.** Zpět ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a přitom mírně přitáhněte směrem k sobě. Zkontrolujte, zda leží na bočních držácích.

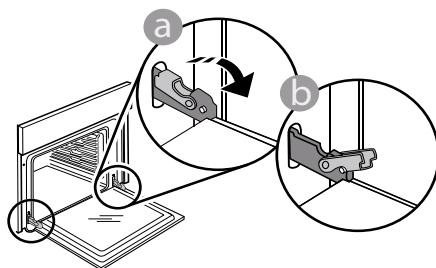


## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

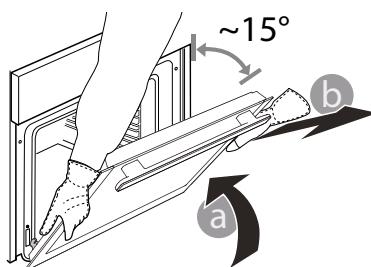
**1.** Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.

**2.** Dvířka dobře uzavřete.

Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojetě.

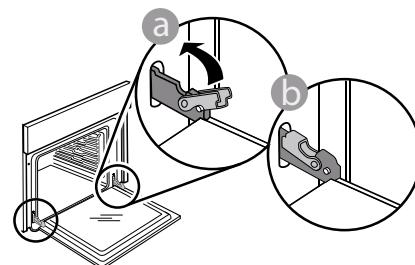


Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

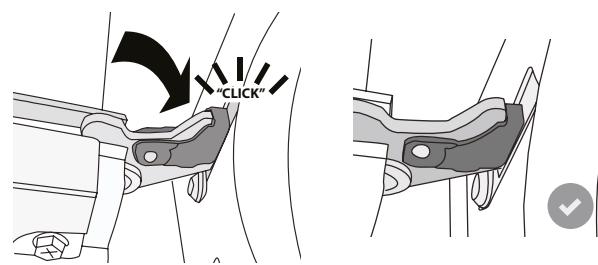


**3.** Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

**4.** Dvířka posuňte směrem dolů a poté je zcela 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.



**5.** 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.

# 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.	Softwarový problém.	Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“.

## INFORMAČNÍ LIST VÝROBKU

>  [www](#) Produktový list s energetickými údaji tohoto spotřebiče lze stáhnout z našich webových stránek [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu).

## JAK ZÍSKAT PŘÍRUČKU PRO POUŽÍVÁNÍ A PĚCI

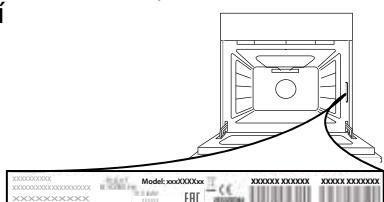
>  [www](#) Stáhněte si Návod k použití a údržbě z našich webových stránek [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (můžete použít tento QR kód) a zadejte kód výrobku.

> Případně kontaktujte naše centrum poprodejových služeb pro zákazníky.



## KONTAKTUJETE-LI CENTRUM POPRODEJNÍCH SLUŽEB PRO ZÁKAZNÍKY

Podrobné kontaktní údaje můžete najít v záruční příručce. Při kontaktování našeho centra poprodejních služeb pro zákazníky prosím uveďte kódy z identifikačního štítku produktu.



# DAGLIG BRUGERVEJLEDNING

## TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT



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

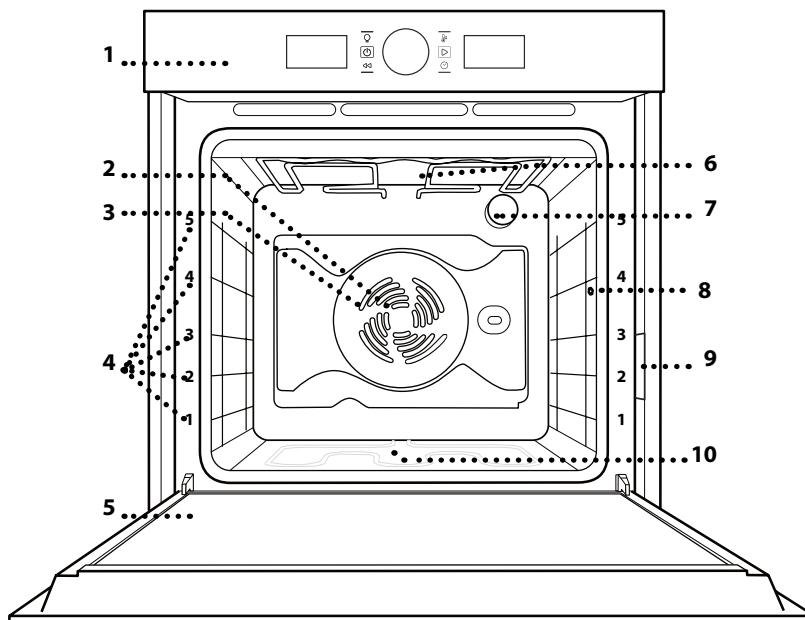


Du kan downloade Sikkerhedsforskrifterne og Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra vores website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) ved at følge anvisningerne på bagsiden af denne brochure.



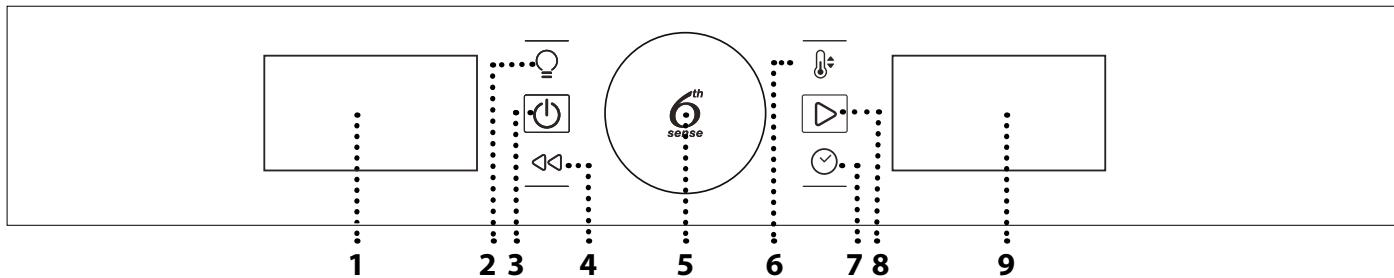
**Læs Sundheds- og sikkerhedsvejledningen grundigt, før apparatet tages i brug.**

## PRODUKTBESKRIVELSE



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

## BETJENINGSPANEL



### 1. VENSTRE DISPLAY

### 2. LYS

Til tænding/slukning af lampen.

### 3. TÆND/SLUK

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

### 4. TILBAGE

Bruges til at vende tilbage til den forrige menu under konfiguration

af indstillingerne.

### 5. DREJEKNAP / KNAPPEN 6TH SENSE

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

### 6. TEMPERATUR

Til indstilling af temperaturen.

### 7. KLOKKESLÆT

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

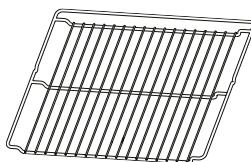
### 8. START

Bruges til at starte funktioner og bekræfte indstillinger.

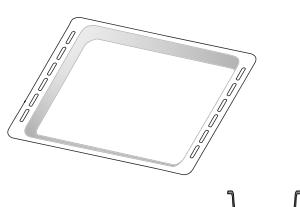
### 9. HØJRE DISPLAY

# TILBEHØR

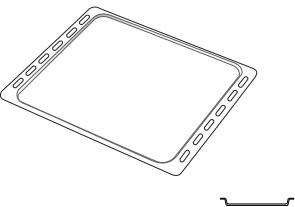
## RIST



## DRYPPEBAKKE

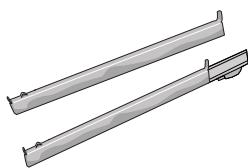


## BAGEPLADE

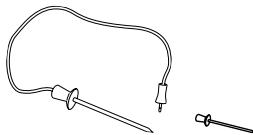


## GLIDESKINNER\*

(KUN PÅ VISSE MODELLER)



## STEGETERMOMETER (KUN PÅ VISSE MODELLER)



Antallet af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.  
Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

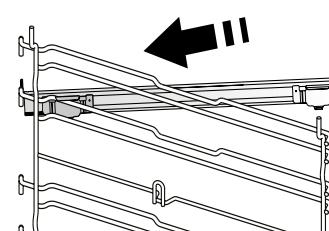
## ISÆTNING AF RIST OG ANDET TILBEHØR

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

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

## MONTERING AF GLIDESKINNER (AFHÆNGIGT AF MODEL)

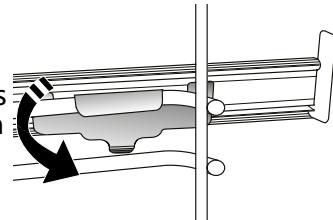
Tag skinnerne ud af ovnen og fjern den beskyttende plast fra glideskinnerne.



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

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

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



## AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

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

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

# FUNKTIONER

## OVER-/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.

## GRILL

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

## VARMLUFT

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

## VARMLUFTSBAGNING

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



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

### GRYDERET

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

### KØD

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

### MAXI TILBEREDNING

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

### BRØD

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

### PIZZA

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

### BAGVÆRK

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



## SPECIALFUNKTIONER

### HURTIG FORVARME

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

### TURBO GRILL

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

### ØKO-VARMLUFT\*

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

### HOLD VARM

Til at holde netop tilberedt mad varm og sprød.

### DEJHÆVNING

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

### SMART RENGØRING

(KUN PÅ VISSE MODELLER)

Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus med lav temperatur gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes. Hæld 200 ml vand i bunden af ovnen og aktivér kun funktionen, hvis ovnen er kold.

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

# FØRSTEGANGSBRUG AF APPARATET

## 1. INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET

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



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



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

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

Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser.

## 2. INDSTILLINGER

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

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



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



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

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

## 3. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: Det er helt normalt.

Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden.

Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud.

Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time. Det er ideelt at anvende en funktion med luftcirculation (f.eks. "Varmluft" eller "Varmluftsbagning").

Følg anvisningerne, for at indstille funktionen korrekt.

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

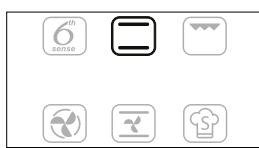
# DAGLIG BRUG

## 1. VÆLG EN FUNKTION

Når ovnen er slukket vises kun klokkeslættet på displayet.

Tryk og hold trykket, for at tænde for ovnen.

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

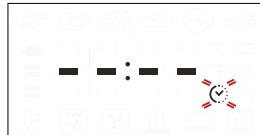


= lavt) på samme tid.



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

#### VARIGHED



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

Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt: Tryk på , for at bekræfte og starte funktionen.

I dette tilfælde kan man ikke indstille tilberedningens afslutningstidspunkt ved at programmere en udskudt start.

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

#### INDSTILLING AF TILBEREDNINGENS SLUTTID/UDSKUDT START

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

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



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



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

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

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

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

#### 3. AKTIVÉR FUNKTIONEN

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

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

#### 4. FORVARME

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



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



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

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

Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil pausere den.

Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase.

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

#### 5. ENDT TILBEREDNING

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



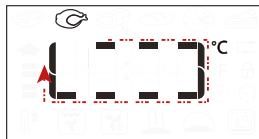
Tilberedningstiden kan forlænges uden at ændre indstillingerne, ved at dreje på knappen, for at indstille en ny tilberedningstid, og trykke på .

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

### TEMPERATURGENOPRETTELSE

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

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



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

### .SPECIALFUNKTIONER

#### SMART RENGØRING

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

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

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

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

Bemærk: Rengøringscyklussens varighed og temperatur kan ikke indstilles

### .BRUG AF STEGETERMOMETERET (AFHÆNGIGT AF MODEL)

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

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



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

Ved fjerkræ skal termometeret stikkes ind på tværs i midten af brystet, og det må ikke ende med spidsen i et hulrum. I forbindelse med kød med ujævn tykkelse skal tilberedningsgraden kontrolleres, før maden tages ud af ovnen. Slut stegetermometeret til i det tilhørende stik i ovnrummets højre væg. Når stegetermometeret er forbundet med stikket i ovnrummet, lyder der en

summetone og ikonet og den fastsatte temperatur vises på displayet.



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

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



Drej på knappen, for at indstille ovnrummets temperatur.

Tryk på eller , for at bekræfte og starte tilberedningscyklussen.

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

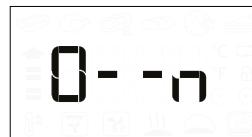
Bemærk: Under tilberedningscyklussen med stegetermometer, er det muligt at dreje på knappen, for at ændre stegetermometerets indstillede temperatur. Tryk på , for at justere ovnrummets temperatur.

Stegetermometeret kan sættes i når som helst, også under en tilberedningscyklus. Det er i sådanne tilfælde nødvendigt, at genindstille tilberedningsfunktionens parametre.

Hvis stegetermometeret ikke kan anvendes med en funktion vil ovnen slukke for tilberedningscyklussen og udsende en advarende summetone. I sådanne tilfælde skal stegetermometeret slås fra, eller tryk på , for at indstille en anden funktion. Start af den udsatte og forvarmede fase er ikke beregnet på brug af stegetermometer.

### .NØGLELÅS

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



Gentag proceduren for at oplås tastaturet.

Bemærk: Tastblokeringen kan også aktiveres under tilberedningen.

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

# NYTTIGE TIPS

## SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

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

## SAMTIDIG TILBEREDNING AF FORSKELLIGE MADVARER

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

## KØD

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

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

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

## DESSERTER

Tilbered desserter med den konventionelle funktion på én ribbe.

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

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

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

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

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

## PIZZA

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

## DEJHÆVNING

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

# TILBEREDNINGSTABEL

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

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

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

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

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

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

FUNKTIONER						
AUTOMATISKE FUNKTIONER						
TILBEHØR						

# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

**Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.**  
**Anvend ikke damprensere.**

**Brug ikke metalsvampe, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.**

**Brug beskyttelseshandsker.**  
**Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.**

## UDVENDIGE OVERFLADER

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

## INDVENDIGE OVERFLADER

- Lad altid ovnen køle af efter brug, og rengør den herefter, helst mens den stadig er varm, for at eliminere aflejringer eller pletter af føde rester. Lad ovnen køle helt af, og tør herefter eventuel kondens fra tilberedning af fødevarer med et højt vandindhold væk med en klud eller en svamp.

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

## TILBEHØR

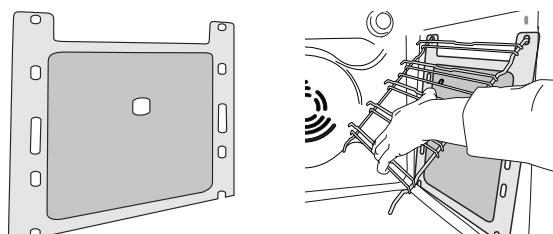
Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

## RENGØRING AF DE KATALYTISKE PANELER

(KUN PÅ VISSE MODELLER)

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

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



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

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

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

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

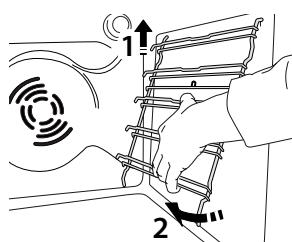
## UDSKIFTNING AF PÆREN

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

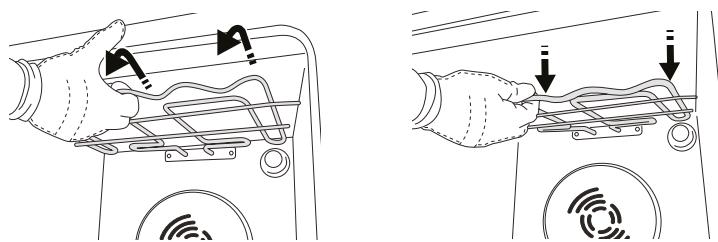
Bemærk: Brug kun 25-40 W/230 ~ V glødepærer af typen E-14, T300 °C, eller halogenpærer 20-40 W/230 ~ V af typen G9, T300 °C. Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet (Rådets forordning EF 244/2009). Pærerne kan købes hos eftersalgsserviceafdelingen.  
- Rør ikke ved pærerne med bare hænder, hvis du bruger halogenpærer, da dine fingeraftryk kan medføre beskadigelse. Ovnen må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

## SÆNK VARMEELEMENTET (KUN PÅ VISSE MODELLER)

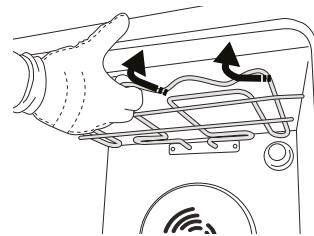
### 1. Fjern sideskinne.



### 2. Træk varmeelementet en smule udad og sænk det.



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

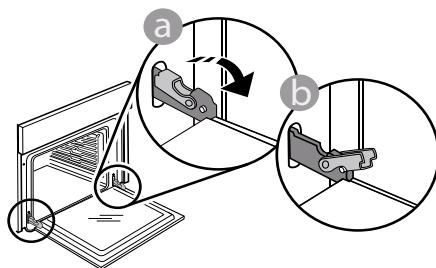


## AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

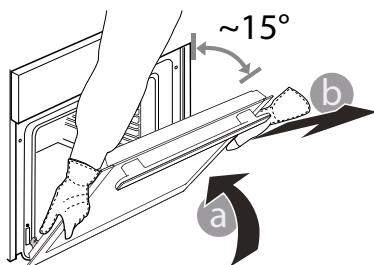
**1.** For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.

**2.** Luk lågen, så meget du kan.

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



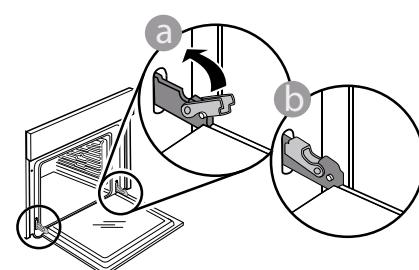
Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad, indtil den frigøres fra lejet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.



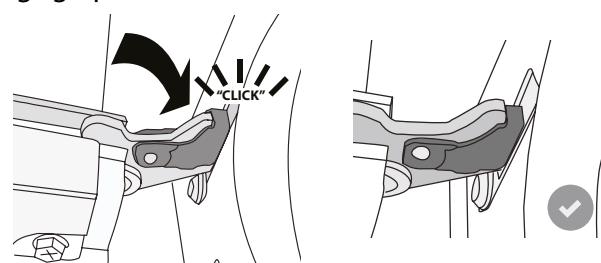
**3.** Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

### 4. Sænk lågen, og åbn den helt.

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



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



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

# FEJLFINDING

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

## OPLYSNINGSSKEMA

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

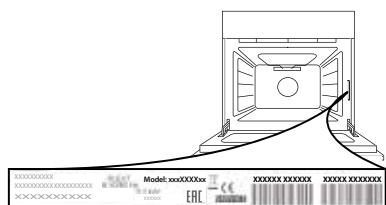
## SÅDAN FÅR DU FAT PÅ BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSESVEJLEDNINGEN PÅ

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

> Som alternativ kan du ringe til vores kundeserviceafdeling.

## SÅDAN KONTAKTER DU VORES SERVICEAFDELING

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



# GUÍA DE CONSULTA DIARIA



## GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO WHIRLPOOL

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

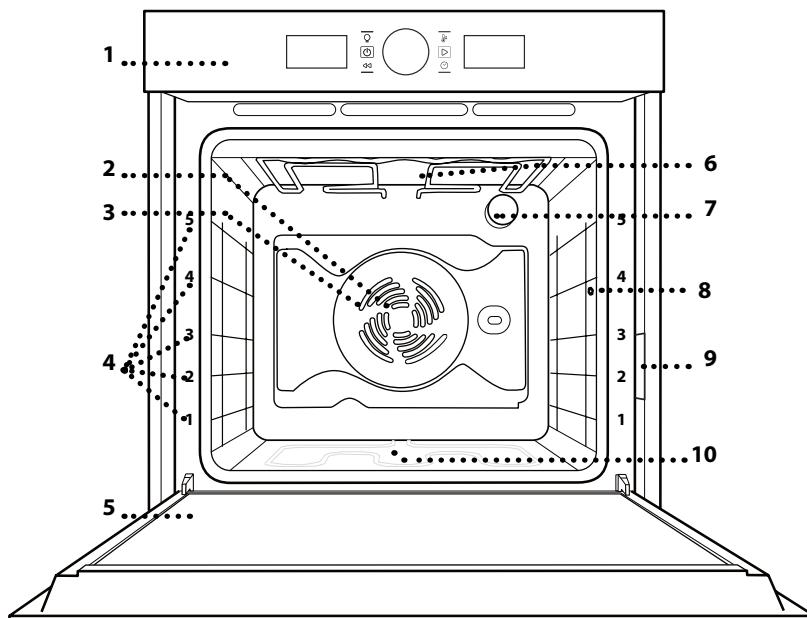


Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado en nuestro sitio web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) y siguiendo las instrucciones del dorso de este folleto.



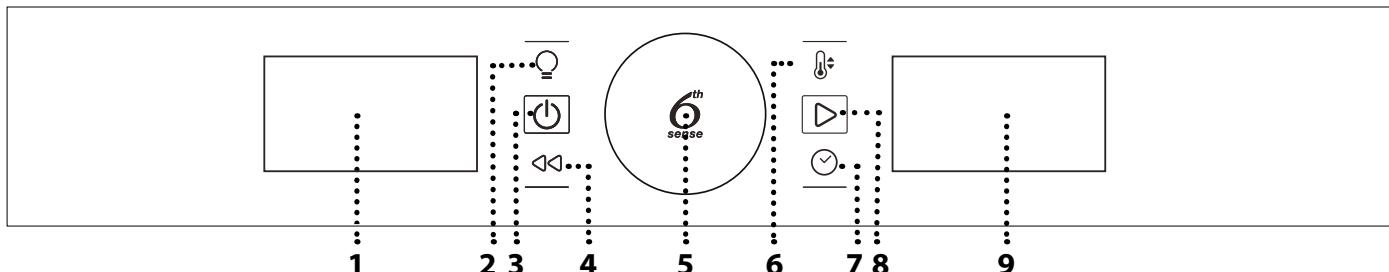
**Antes de usar el producto, lea atentamente las instrucciones de seguridad.**

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

## PANEL DE CONTROL



### 1. PANTALLA DE LA IZQUIERDA

#### 2. LUZ

Para encender/apagar la bombilla.

#### 3. ENCENDER/APAGAR

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

#### 4. VOLVER

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

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

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

### 6. TEMPERATURA

Para ajustar la temperatura.

### 7. TIEMPO

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

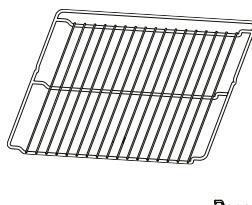
### 8. INICIO

Para iniciar funciones y confirmar los ajustes.

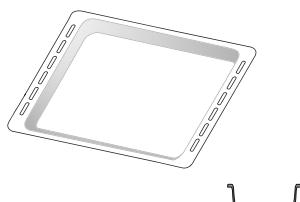
### 9. PANTALLA DE LA DERECHA

# ACCESORIOS

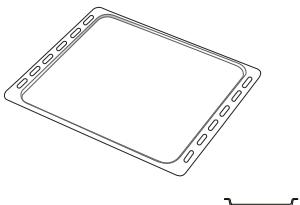
**REJILLA**



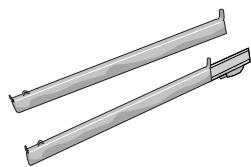
**GRASERA**



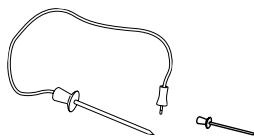
**BANDEJA PASTELERA**



**GUÍAS DESLIZANTES \***  
(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)



**SONDA DE CARNE**  
(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)



El número de accesorios puede variar de un modelo a otro. Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

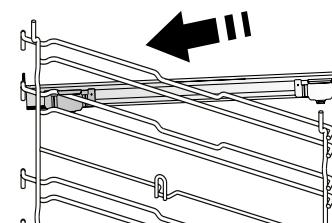
## INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

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

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

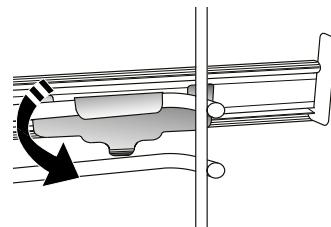
## MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES (SI PROCEDE)

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



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

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



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

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

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

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

# FUNCIONES



## CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



## GRILL

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



## AIRE FORZADO

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



## HORNO DE CONVECCIÓN

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



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



## CAZUELA

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



## CARNE

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



## MAXI-COCCIÓN

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



## PAN

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



## PIZZA

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



## TARTAS DULCES

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



## FUNCIONES DE COCCIÓN ESPECIALES



## PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

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



## TURBO GRILL

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, rosibif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable. El asador giratorio (si lo hay) puede utilizarse con esta función.



## ECO AIRE FORZADO\*

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



## MANTENER CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.



## LEUDADO

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



## SMART CLEAN

(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno y active la función únicamente cuando el horno esté frío.

\* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) N° 65/2014

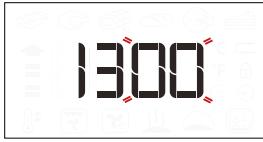
# PRIMER USO

## 1. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

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



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



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

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

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

## 2. CONFIGURACIÓN

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

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



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

16 A

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

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

## 3. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.

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

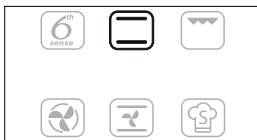
Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

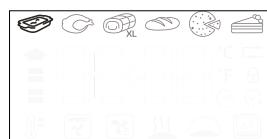
# USO DIARIO

## 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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



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



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

## 2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

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

### TEMPERATURA/NIVEL DE GRILL

200 °C

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

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



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

#### DURACIÓN



Cuando parpadee el ícono en la pantalla, utilice el selector de ajuste para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse para confirmar.

Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción: Pulse para confirmar e iniciar la función.

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

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

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

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

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



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

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



Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentamiento del horno. El horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, por lo que los tiempos de cocción serán ligeramente superiores a los de la tabla de cocción.

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

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

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

#### 3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

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

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

#### 4. PRECALENTAMIENTO

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



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



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

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

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

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento.

La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento utilizando el selector.

#### 5. FINAL DE COCCIÓN

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

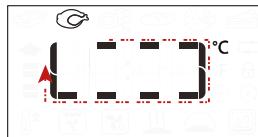


Para alargar el tiempo de cocción sin cambiar los ajustes, gire el selector para programar un nuevo tiempo de cocción y pulse .

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

### RECUPERACIÓN DE LA TEMPERATURA

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



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

## . FUNCIONES ESPECIALES

### SMART CLEAN

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

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

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

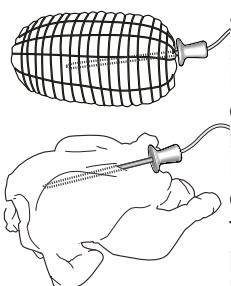
Al final del ciclo, deje que el horno se enfrie, elimine el agua que pueda quedar en el horno y efectúe la limpieza con una esponja humedecida en agua caliente (si retrasa esta operación más de 15 minutos, podría comprometer el resultado de la limpieza).

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

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

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

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



Es muy importante colocar la sonda con precisión para obtener resultados de cocción óptimos. Introduzca la sonda completamente en la parte más carnosa, evitando huesos y zonas de grasa. En el caso de las aves, la sonda debería introducirse de forma transversal, en el centro de la pechuga, asegurándose de que la punta no termine en una zona hueca. En el caso de carnes con grosores muy irregulares, compruebe que estén correctamente cocinadas antes de sacarlas del horno. Conecte la punta de la sonda en el orificio situado en la pared derecha de la cavidad del horno.

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

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



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

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



Pulse o para confirmar e iniciar el ciclo de cocción.

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

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

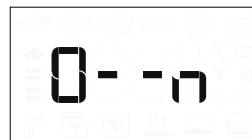
Nota: durante el ciclo de cocción con la sonda para carne puede girar el selector para modificar la temperatura prevista para la sonda. Pulse para ajustar la temperatura del interior del horno.

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

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

## . BLOQUEO DE TECLAS

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



Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.

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

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

# CONSEJOS ÚTILES

## CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

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

## COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

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

## CARNE

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

Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme por fuera, coloque la rejilla en un estante inferior para alejarla del grill. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción. Abra la puerta con cuidado, ya que puede salir vapor caliente.

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

## POSTRES

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

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

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

Si utiliza bandejas para hornear antiadherentes, no unte con mantequilla los bordes, ya que es posible que el bizcocho no suba de manera uniforme por los bordes.

Si el producto se «hincha» durante la cocción, use una temperatura más baja la próxima vez y plántese reducir la cantidad de líquido añadido o remover la mezcla más suavemente.

Para postres con relleno húmedo (tartas de queso o de fruta) utilice la función «Horno de convección».

Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque la bandeja en un estante inferior y espolvoree galletas o pan rallado en la base antes de añadir el relleno.

## PIZZA

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

## LEUDADO DE MASAS

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

# TABLA DE COCCIÓN

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

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

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

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

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

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

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

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

**No utilice aparatos de limpieza con vapor.**

**No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.**

**Utilice guantes de protección.**

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

## SUPERFICIES EXTERIORES

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

## SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpiolo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causados por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpiolo con un paño o esponja.

• Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

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

## ACCESORIOS

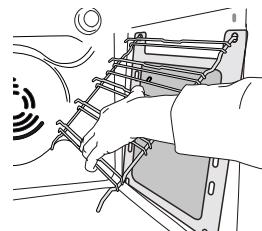
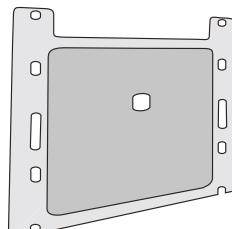
Después del uso, sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilizando guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

## LIMPIEZA DE LOS PANELES CATALÍTICOS

(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

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

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



Para sacar el máximo partido a las propiedades de autolimpieza de los paneles catalíticos, recomendamos que caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora utilizando la función «Horno de convección». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.

Deje que el aparato se enfríe antes de eliminar los residuos de alimentos con una esponja no abrasiva.

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

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

## CAMBIO DE LA BOMBILLA

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

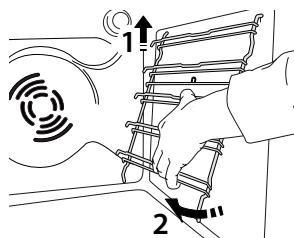
Nota: Utilice solo bombillas incandescentes de 25-40W/230V tipo E-14, T300 °C o bombillas halógenas de 20-40W/230V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias en una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

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

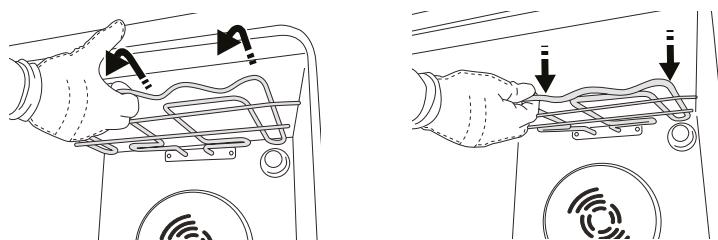
## BAJE LA RESISTENCIA SUPERIOR

(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

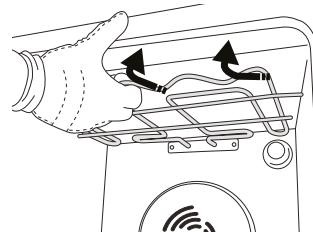
1. Extraiga las guías laterales para estantes.



2. Extraiga ligeramente la resistencia y bájela.



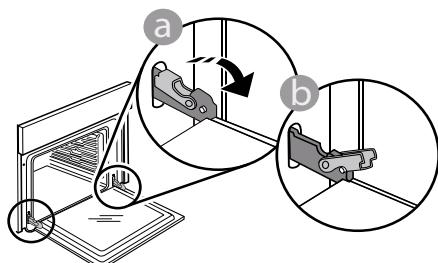
3. Para volver a situar la resistencia en su posición, elevarla, tirar de ella ligeramente hacia fuera y comprobar que queda apoyada en las sujetaciones laterales.



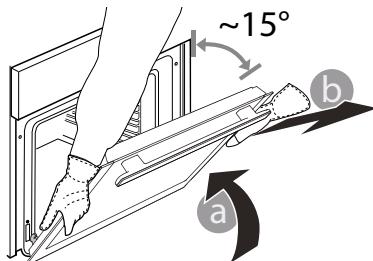
## EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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

**2. Cierre la puerta tanto como pueda.**  
Sujete bien la puerta con las dos manos; no la sujeté por el asa.

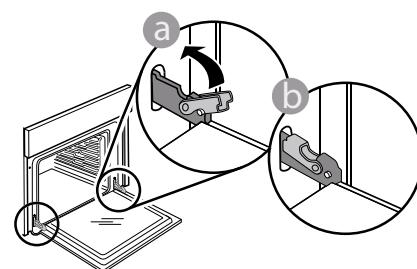


Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

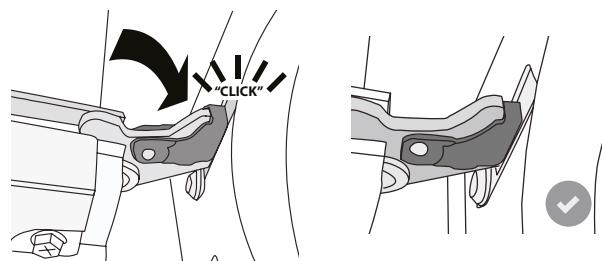


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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



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



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

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

## TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

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

## CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

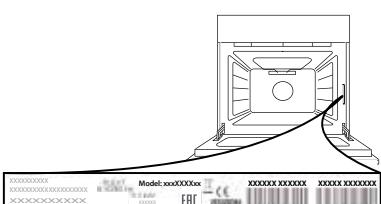
> Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestra página web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (puede utilizar este código QR), especificando el código comercial del producto.



> También puede ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa.

## CÓMO PONERSE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA

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



# PÄIVITTÄISKÄYTÖN VIITE-OPAS

## KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN



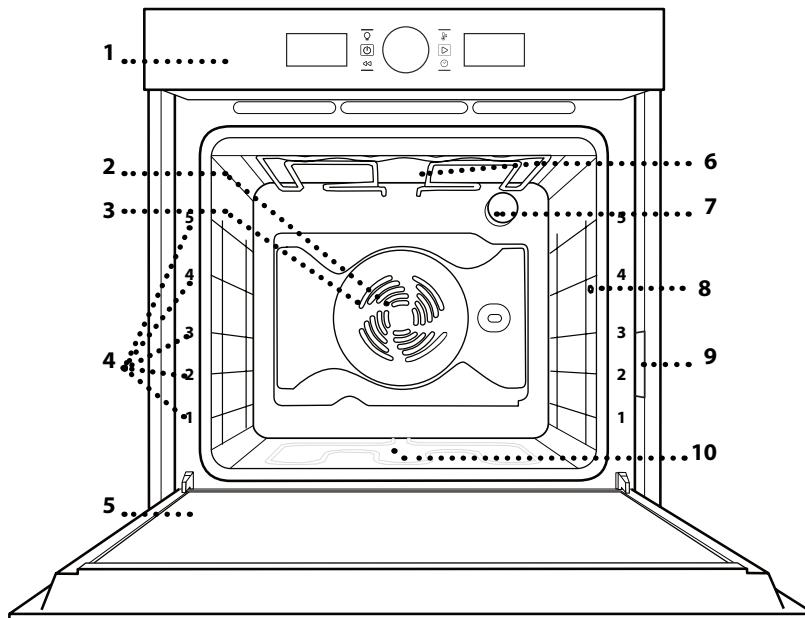
Jos haluat tarkempia tietoja ja tukipalveluja, rekisteröi tuotteesi osoitteessa [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



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

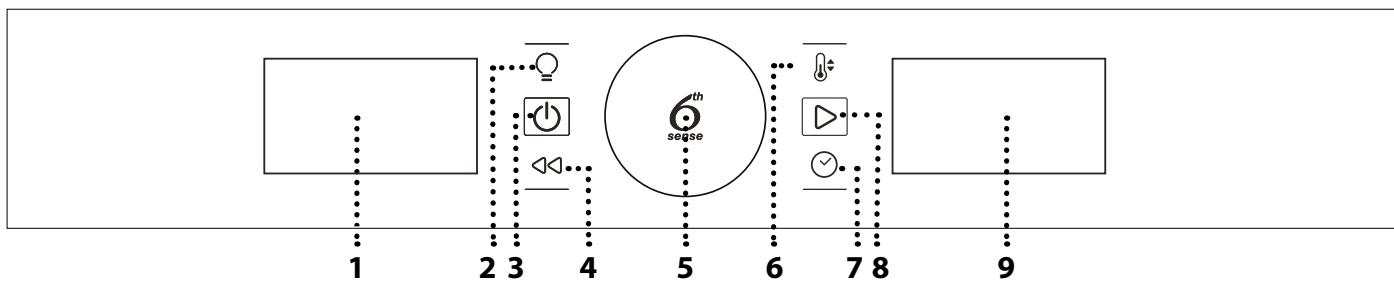
**!** Lue terveyttä ja turvallisuutta koskevat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

## TUOTTEEN KUVAUS



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

## KÄYTTÖPANEELI



### 1. VASEN NÄYTTÖ

### 2. VALO

Sytyttää ja sammuttaa lampun.

### 3. VIRRANKATKAISU

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

### 4. TAKAISIN

Palaa edelliseen valikkoon asetuksia konfiguroitaessa.

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

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

### 6. LÄMPÖTILA

Käytetään lämpötilan asettamiseen.

### 7. AIKA

Käytetään kellonajan asettamiseen tai muuttamiseen sekä kypsennysajan säättämiseen.

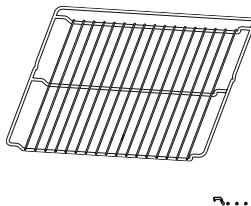
### 8. KÄYNNISTÄ

Käytetään toimintojen käynnistämiseen sekä asetusten vahvistamiseen.

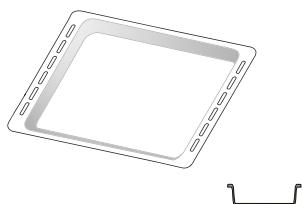
### 9. OIKEA NÄYTÖ

# VARUSTEET

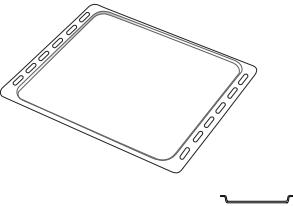
RITILÄ



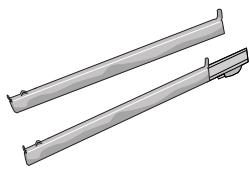
UUNIPANNU



LEIVINPELTI

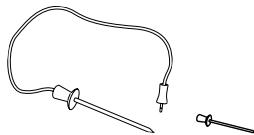


LIUKUKISKOT \*  
(VAIN JOISSAKIN  
MALLEISSA)



PAISTOMITTARI

(VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)



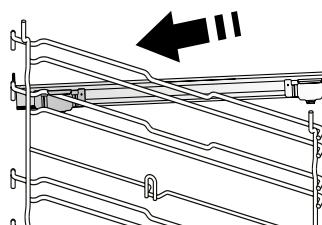
## RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN LAITTAMINEN

Aseta ritolä vaakasuoraan työntämällä se hyllykkööhjaimiin ja varmista, että kohotetulla reunalla varustettu puoli osoittaa ylöspäin.

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

## LIUKUKISCOJEN KIINNITYS (MALLIKOHTAINEN)

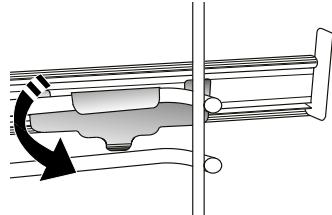
Irrota hyllykkööhjaimet uunista ja poista suojamuovi liukukiskoista.



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

Varmista ohjain paikalleen painamalla pidikkeen alaosaa tiukasti hyllykkööhjainta vasten. Varmista, että liukukiskot voivat liikkua vapaasti. Toista nämä vaiheet toiselle hyllykkööhjaimelle samalla tasolla.

Huomaa: Liukukiskot voidaan kiinnittää mille tasolle tahansa.



## HYLLYKKÖOHJAIMIEN IROTTUS JA TAKAISIN ASETUS

. Poista hyllykkööhjaimet nostamalla niitä ylös ja vetämällä sitten kevyesti alaosaa pois paikaltaan: Nyt hyllykkööhjaimet voidaan irrottaa.

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

# TOIMINNOT



## PERINTEINEN

Kypsennä kaikenlaisia ruokia yhdellä tasolla.



## GRILLI

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



## KIERTOILMA

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



## PERINTEINEN LEIVONTA

Lihan kypsentämiseen, täytettä sisältävien leivonnaisten leipomiseen sekä täytettyjen vihannesten paistamiseen ainoastaan yhdellä tasolla. Tämä toiminto käyttää ajoittaista, hellävaraista ilman kierrätystä, joka estää ruoan liallista kuivumista.



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



## PASTARUOKA

Tämä toiminto valitsee automaattisesti pastaruolle parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.



## LIHA

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



## ISOT LIHAPALAT

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



## LEIPÄ

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



## PIZZA

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



## KAKUT

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



## ERIKOISTOIMINNOT



## NOPEA ESIKUUMENNUS

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



## TURBOGRILLI

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



## SÄÄSTÖ KIERTOILMA\*

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



## LÄMPIMÄNÄPITO

Säilytä juuri kypsennetyt ruoat kuumana ja rapeana.



## KOHOTUS

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



## SMART CLEAN

(VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

Tämän matalassa lämpötilassa toimivan erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. Kaada uunin pohjalle 200 ml juomakelpoista vettä ja käynnistä toiminto ainoastaan kun uuni on kylmä.

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

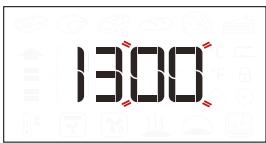
# LAITTEEN ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

## 1. ASETA AIKA

Kun kytket uunin päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset.



Kaksi tunteja tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkuva: Aseta tunnit nuppia käänämällä ja vahvista painamalla



Kaksi minuutteja tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkuva: Aseta minuutit nuppia käänämällä ja vahvista painamalla

Huomaa: Jos haluat vaihtaa kellonajan myöhemmin, paina ja pidä sitä painettuna vähintään sekunnin ajan uunin ollessa sammutettuna ja toista yllä olevat vaiheet.

Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen.

## 2. ASETUKSET

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

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



Valitse mittayksikkö valintanuppia käänämällä ja vahvista sitten painamalla



Valitse nimellisvirta valintanuppia käänämällä ja vahvista sitten painamalla

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

## 3. LÄMMITÄ UUNI

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

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

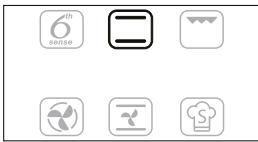
Poista mahdollinen suojaapahvi tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet. Lämmitä uunia 200 °C:ssa noin tunnin ajan ja käytä mieluiten ilmankierrolla varustettua ohjelmaa (esim. "Kiertoilma" tai "Konvektiouuni"). Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

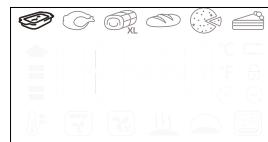
# PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

## 1. VALITSE TOIMINTO

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



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



Käytettävissä olevat alitoiminnot saadaan näkyviin oikealle näytölle käänämällä nuppia. Valitse niistä yksi ja vahvista painamalla

## 2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

Haluamasi toiminnon valitsemisen jälkeen voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa.

### LÄMPÖTILA/GRILLIN TASO



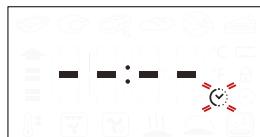
Kun näytöllä vilkkuu °C/°F-kuvake, vaihda arvo nuppia käänään, vahvista sitten painamalla ja jatka edelleen seuraavien asetusten muuttamista (jos mahdollista).

Voit myös asettaa grillitason (3 = korkea, 2 = keski, 1 = matala) samaan aikaan.



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

#### KESTO



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

Kypsennysaikaa ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti: Vahvista painamalla ja käynnistä toiminto.

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

Huomaa: Voit säättää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaikaa painamalla : Muuta tunnit nuppia kääntämällä ja vahvista painamalla .

#### KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN ASETTAMINEN/ VIIVÄSTETTY KÄYNNISTYS

Monissa toiminnoissa on kypsennysajan asettamisen jälkeen mahdollista viivästää toiminnon käynnistymistä ohjelmoimalla sen päättymisaika. Kun päättymisajan muuttaminen on mahdollista, näytöllä näkyy kellonaika, jona toiminnon odotetaan loppuvan, kuvakkeen vilkuessa.



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



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

Odotusaikana voit käyttää nuppia ohjelmoidun päättymisajan muuttamiseen.

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

Huomaa: Toiminnon alkamisviive ei ole käytettäväissä grilli- ja turbogrillitoiminoissa.

#### 3. AKTIVOI TOIMINTO

Kun olet tehnyt haluamasi asetukset, aktivoi toiminto painamalla .

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

#### 4. ESIKUUMENNUS

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



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



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

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

Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytyksen.

Kypsennysaikaan ei sisällä esikuumennusvaihetta.

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

#### 5. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.

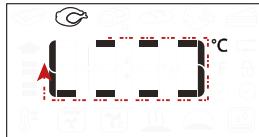


Voit pidentää kypsennysaikaa asetuksia muuttamatta valitsemalla uuden kypsennysajan nuppia kääntään ja painamalla sitten .

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

### LÄMPÖTILAN PALAUTTAMINEN

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



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

### .ERIKOISTOIMINNOT

#### SMART CLEAN

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

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

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

Anna uunin jäähtyä jakson lopputua ja pyhi sitten kaikki jäljelle jäyntä vesi uunista ja ryhdy puhdistamaan uunia kuumaan veteen kostutetulla sienellä (puhdistus saattaa epäonnistua, jos täitä vaihetta ei suoriteta 15 minuutin kuluessa).

Huomaa: Puhdistusjakson kesto ja lämpötilaa ei voida säätää

### .PAISTOMITTARIN KÄYTÄMINEN (JOS SELLAINEN ON)

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

On hyvin tärkeää sijoittaa paistomittari oikeaan kohtaan, jotta saadaan parhaat tulokset. Työnnä mittari kokonaan lihan paksuimpaan kohtaan siten, että se ei koske luita ja rasvaisia osia.  
Lintupaisteihin mittari työnetään poikkisuunnassa rintaosan keskelle varmistaen, että kärki ei jää onttoon kohtaan. Jos lihakappaleen paksuus vaihtelee merkittävästi, tarkista, että se on kypsnyt kunnollisesti, ennen kuin poistat sen uunista. Kytke paistomittarin pää reikään, joka on uunin sisustan oikeassa seinässä. Kun paistomittari on kytetty uunin sisäseinään, kuuluu

ääimerkki ja näytöllä näkyvät kuvake sekä haluttu lämpötila.

Jos paistomittari kytketään toiminnon valinnan aikana, näyttö vaihtaa oletusasetuksena olevaan



paistomittarin haluttuun lämpötilaan.

Aloita asetusten tekeminen painamalla . Aseta paistomittarin haluttu lämpötila nuppia käänämällä. Vahvista painamalla .



Aseta uunin sisälämpötila nuppia käänämällä. Vahvista asetukset ja käynnistä kypsennysjakso painamalla tai .

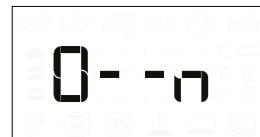
Kypsennysjakson aikana näytöllä näkyy paistomittarin haluttu lämpötila. Kun liha saavuttaa asetetun lämpötilan, kypsennysjakso päättyy ja näytöllä lukee "End".

Jos haluat käynnistää kypsennysjakson aikana on mahdollista muuttaa paistomittarin haluttua lämpötilaa nuppia käänämällä. Säädä uunin sisälämpötila painamalla .

Paistomittari voidaan kytkeä paikalleen milloin hyvänsä, myös kypsennysjakson aikana. Tässä tapauksessa on kypsennystoiminnon parametrit asetettava uudelleen. Jos paistomittari ei ole yhteensopiva toiminnon kanssa, uuni kytkee kypsennysjakson pois päältä ja kuuluu hälytysäänimerkki. Tässä tapauksessa on paistomittarin kytken irrotettava tai on painettava jonkin toisen toiminnon asettamiseksi. Viivästetty käynnistys ja esikuumennusvaihe eivät sovi yhteen paistomittarin kanssa.

### .PAINIKELUKITUS

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



Näppäimistölukko avataan suorittamalla toimenpide uudelleen.

Huomaa: Painikelukitus voidaan käynnistää myös kypsennysjakson ollessa käynnissä. Turvallisuussysteemi uuni voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa painamalla .

# HYÖDYLISIÄ OHJEITA

## KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille. Paistoaika alkaa siitä hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin. Aika ei sisällä esikuumennusta (mikäli se on vaadittu). Kypsennyksen lämpötilat ja ajat ovat viitteellisiä ja ne riippuvat ruoan määristä ja käytettävien varusteiden tyypistä. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin. Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoajat ovat hieman pidempiä.

## ERI RUOKIEN KYPSENNYS SAMANAIKAISESTI

Toiminnolla "Kiertoilma" on mahdollista kypsentää samanaikaisesti saman kypsennyslämpötilan vaativia ruokia (esimerkiksi kalaa ja vihannekseja), eri tasoilla. Ota lyhyemmän paistoajan vaativat ruoat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

## LIHA

Voit käyttää kaikenlaisia peltuja tai pyrexvuokia paistettavan lihan koon mukaisesti. Paistia varten on hyvä lisätä astian pohjalle lihalientä ja kostuttaa lihaa kypsennyksen aikana. Se antaa myös lisää makua. Huomaa, että tämän toiminnon aikana syntyy höyryä. Kun paisti on kypsä, anna sen levätä uunissa vielä 10–15 minuuttia tai kääri liha alumiinifolioon.

Kun grillaat lihapaloja, valitse yhtä paksuja paloja, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Hyvin paksut lihapalat vaativat pidemmän kypsennysajan. Aseta ritolä alemmalle tasolle kauemaksi grillivastuksesta, jotta pinta ei pala. Käännä lihaa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa. Avaa luukku varovasti, sillä sisältä tulee höyryä.

Ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseksi on ritolän alle suositeltavaa asettaa uunipannu, jossa on puoli litraa vettä. Lisää vettä tarvittaessa.

## JÄLKIRUOAT

Paista huolellista paistamista vaativat jälkiruoat perinteisellä toiminnolla yhdellä tasolla.

Käytä tummia metallisia paistopannuja ja laita ne aina uunin mukana toimitetun ritolän päälle. Kun paistat useammalla tasolla, valitse kiertoilmatoiminto ja laita kakkuvuoat ritolöiden päälle eri kohtiin, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin.

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

Jos käytät paistopannuja, joissa on tarttumaton pinnoitus, älä voitele vuokaa, sillä tällöin kakku ei kohoa välttämättä tasaisesti reunoilta.

Jos leipomus "paisuu" leivonnan aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa; voisit myös vähentää lisättävän nesteen määrää tai sekoittaa taikinaa varovaisemmin.

Jälkiruoat, joissa on runsaasti nestettä sisältävä täyte tai kuorrutus (kuten esim. juustokakku tai hedelmäpiirakat), on hyvä paistaa toiminnolla Perinteinen leivonta. Jos kakun pohja jää liian kosteaksi, paista kakku seuraavalla kerralla alemmalla tasolla ja ripottele taikinapohjan päälle korppujauhoja tai keksinmuruja ennen täytteen lisäämistä.

## PIZZA

Voitele pellit kevyesti, jotta pizzan pohja paistuu rapeaksi. Levitä mozzarellajuusto pizzan päälle, kun 2/3 kypsennysajasta on kulunut.

## KOHOTUS

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

# KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMEN-NUS.	LÄMPÖTILA (°C)	KYPSENNYSAIKA (Min.)	TASO JA VARUSTEET
Nostatetut kakut / Sokerikakut		-	170	30 - 50	2
		Kyllä	160	30 - 50	2
		Kyllä	160	30 - 50	4 1
Täytetyt kakut (juustokakku, struuudeli, omenapiiras)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Kyllä	160 - 200	35 - 90	4 1
Pikkuleivät / Pienet kakut		-	160 - 170	20 - 40	3
		Kyllä	150 - 160	20 - 40	3
		Kyllä	150 - 160	20 - 40	4 1
Tuulihatut		-	180 - 200	30 - 40	3
		Kyllä	180 - 190	35 - 45	4 1
		Kyllä	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Marengit		Kyllä	90	110 - 150	3
		Kyllä	90	130 - 150	4 1
		Kyllä	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (Ohut, paksu, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2
		Kyllä	220 - 240	20 - 40	4 1
		Kyllä	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Leipä, limppu 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Pieni leipä		-	180 - 220	30 - 50	3
Leipä		Kyllä	180 - 220	30 - 60	4 1
Pakastepizzat		-	250	10 - 20	2
		Kyllä	250	10 - 20	4 1
Suolaiset piirat (kasvispiiras, juustopiiras)		Kyllä	180 - 190	45 - 60	2
		Kyllä	180 - 190	45 - 60	4 1
		Kyllä	180 - 190	45 - 70*	5 3 1
Vannikkeet/voitaikinapasteijat		Kyllä	190 - 200	20 - 30	3
		Kyllä	180 - 190	20 - 40	4 1
		Kyllä	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagne/laatikot		-	190 - 200	40 - 65	3
Unipasta/cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMEN-NUS.	LÄMPÖTILA (°C)	KYPSENNYSAIKA (Min.)	TASO JA VARUSTEET
<b>Karitsa / vasikka / nauta / sika 1 kg</b>		-	190 – 200	60 – 90	
<b>Rapeapintainen porsaanpaisti 2 kg</b>		-	170	110 – 150	
<b>Broileri / kani / ankka 1 kg</b>		-	200 – 230	50 - 80 **	
<b>Kalkkuna / hanhi 3 kg</b>		-	190 – 200	90 - 150	
<b>Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)</b>		Kyllä	180 – 200	40 – 60	
<b>Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)</b>		Kyllä	180 – 200	50 – 60	
<b>Paahtoleipä</b>		-	3 (korkea)	3 – 6	
<b>Kalafileet / viipaleet</b>		-	2 (keski)	20 - 30***	
<b>Makkarat/lihavartaat/grillikylki/jauhelihapihvit</b>		-	2 - 3 (keski – korkea)	15 - 30***	
<b>Paistettu broileri 1 - 1,3 kg</b>		-	2 (keski)	55 - 70**	
<b>Paahtopaisti, raaka 1 kg</b>		-	2 (keski)	35 - 50**	
<b>Lampaan reisi/potka</b>		-	2 (keski)	60 - 90**	
<b>Uunissa paistetut perunat</b>		-	2 (keski)	35 - 55**	
<b>Vihannesgratiini</b>		-	3 (korkea)	10 – 25	
<b>Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5)/Lasagne (taso 3)/liha (taso 1)</b>		Kyllä	190	40 - 120*	
<b>Lasagne ja liha</b>		Kyllä	200	50 - 120*	
<b>Liha ja perunat</b>		Kyllä	200	45 - 120*	
<b>Kala &amp; Vihannekset</b>		Kyllä	180	30 – 50	
<b>Täytetyt paistit</b>		-	200	80 – 120*	
<b>Paloiteltu liha (kani, kana, lammash.)</b>		-	200	50 - 120*	

\* Arvioitu aika: ruoat voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.

\*\* Käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3 (jos tarpeen).

\*\*\* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä

Huomaa: 6th Sense "Kakut"-toiminnossa käytetään ainoastaan ylä- ja alalämmitysvastuksia, ilman kiertoilmaa. Se ei vaadi esikuumennusta.

TOIMINNOT						
AUTOMAATTISET TOIMINNOT						
VARUSTEET						

# HUOLTO JA PUHDISTUS

**Varmista, että uuni on jäähtynyt, ennen kuin aloitat huolto- tai puhdistustoimenpiteet.**  
**Älä käytä höyrypesuria.**

**Älä käytä teräsvillaa, hankaavia kaapimia tai hankaavia/ syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa.**

**Käytä suojakäsineitä.**  
**Uuni on kytettävä irti sähköverkosta ennen minkään tyypisten huoltotöiden aloittamista.**

## ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos ne ovat erittäin likaisia, voit lisätä muutaman pisaran neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos mitään tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

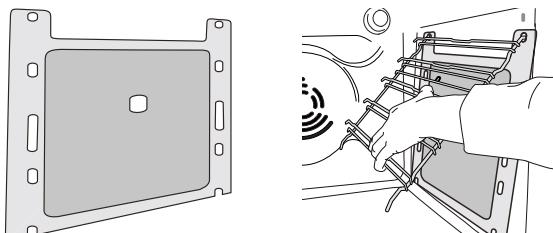
## SISÄPINNAT

- Anna uunin jäähtyä jokaisen käyttökerran jälkeen ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmän; näin saat pois ruoasta jääneet tahrat ja roiskeet. Kuivaa runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsennystilä syntynyt kosteus antamalla uunin jäähtyä kokonaan ja pyyhi se sitten liinalla tai sienellä.

## KATALYyttisten paneeliEN PUHDISTAMINEN (VAIN JOISSAKIN MALLEissa)

Tämä uuni on varustettu erityisillä katalyyttisillä paneeleilla, jotka erityisen itsepuhdistuvan pinnoituksensa ansiosta helpottavat kypsennystilan puhdistamista; pinnoitteen huokoisuus imkee rasvaa ja likaa.

Paneelit on asennettu hyllykkööhjainten varaan: Kun hyllykkööhjaimia siirretään ja asetetaan takaisin paikalleen, on varmistettava, että yläosan koukut tulevat niille tarkoitettuihin aukkoihin paneeleissa.



- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.
- Aktivoi "Smart Clean" -toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten (jos laitteessa on tämä toiminto).
- Uunin luukku voidaan irrotaa puhdistamisen helpottamiseksi.
- Grillin ylempää lämpövastusta voidaan laskea alemmas siten, että uunin yläpaneeli saadaan puhdistettua.

## VARUSTEET

Huuhtele varusteet astianpesuaineliuoksessa käytön jälkeen ja käsitlele niitä uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoantähteet voidaan poistaa harjalla tai sienellä.

Katalyyttisten paneelien itsepuhdistusominaisuudet toimivat parhaiten, kun uuni lämmitetään 200 °C:een noin tunniksi "Perinteinen leivonta" -toiminnolla. Uunin on oltava tyhjänä tänä aikana.

Anna laitteen sitten jäähtyä ennen kuin pyyhit ruoantähteet naarmuttamattomalla sienellä.

Huomaa: Syövyttävien tai hankaavien puhdistusaineiden, karkeiden harjojen, kattilasienien tai uunipuhdistussuhkeiden käyttäminen saattaa vahingoittaa katalyyttistä pintaa ja heikentää itsepuhdistusominauksia. Ota yhteyttä huoltopalveluun, jos tarvitset vaihtopaneeleja.

## LAMPUN VAIHTAMINEN

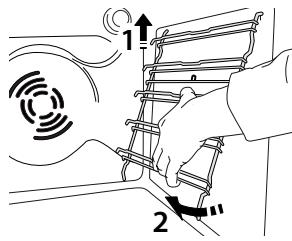
- Kytke uuni irti sähköverkosta.
- Ruuva auki valon suojuksen ja vaihda lamppu sekä ruuva suojuksen takaisin kiinni valoon.
- Kytke uuni sähköverkkoon.

Huomaa: Käytä vain hehkulamppuja 25-40 W/230 ~ V tyypit E-14, T300°C tai halopeenilamppuja 20-40 W/230 ~ V typpi G9, T300°C. Tuotteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti kodinkoneita varten eikä se sovellu yleiseen huonevalaistukseen (EY:n asetus N:o 244/2009). Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

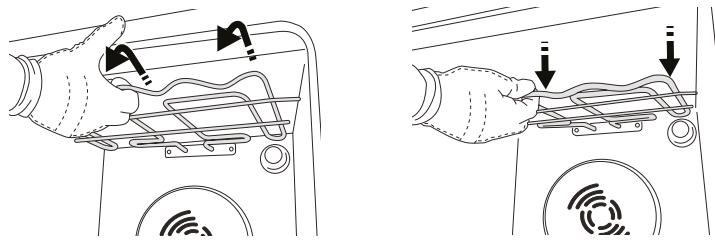
- Jos käytetään halopeenilamppuja, älä käsitlele niitä paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uuria ennen kuin valon suojuksen on asetettu takaisin paikalleen.

## YLÄLÄMMITYSVASTEEN LASKEMINEN ALAS (VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

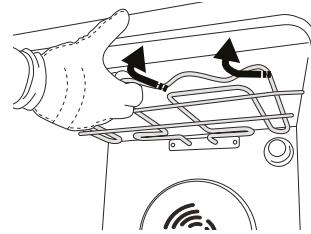
- 1.** Irrota sivuissa olevat hyllykkööhjaimet.



- 2.** Vedä vastusta hieman ulos ja laske sitä alas.



- 3.** Aseta vastus takaisin paikalleen nostamalla sitä ja vetämällä hieman itseesi päin. Varmista, että se on kohdallaan sivutuissa.

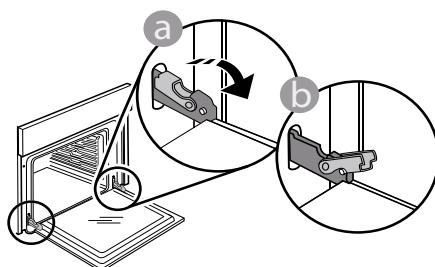


## LUUKUN IROTTUS JA TAKAISIN ASETUS

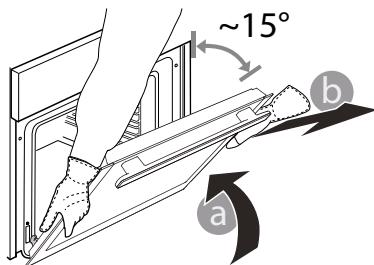
- 1.** Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.

- 2.** Sulje luukkua niin paljon kuin voit.

Ota tukeva ote luukusta molemmilla käsiillä – älä pidä siitä kiinni vain yhdellä kädellä.

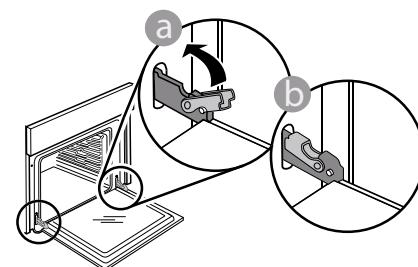


Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin, kunnes se vapautuu paikaltaan. Laita luukku sivuun asettaen se pehmeälle pinnalle.

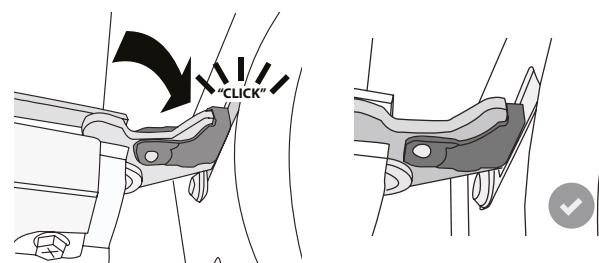


- 3.** Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

- 4.** Laske luukkua ja avaa se sitten kokonaan. Laske varmistimet takaisin niiden alkuperäiseen asentoon: Varmista, että laskit ne kokonaan.



Paina hieman tarkistaaksesi, että varmistimet ovat oikeassa asennossa.



- 5.** Yritä sulkea luukku ja tarkista, että se osuu kohdalleen ohjauspaneelin kanssa. Jos se ei ole oikeassa asennossa, toista edelliset vaiheet: Luukku saattaa vahingoittua, jos se ei toimi kunnolla.

# VIANETSINTÄ

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkista, onko vika poistunut.
Näytölle tulee "F"-kirjain ja jokin numero tai kirjain.	Ohjelmistossa on ongelma.	Ota yhteys lähipäään huoltopalvelupisteeseen ja ilmoita "F"- kirjaimen perässä oleva numero.
Näytön teksti on epäselvää ja näyttö vaikuttaa olevan rikki.	Toinen kieli asetettu.	Ota yhteyttä lähipäään asiakkaiden jälkimarkkinapalvelukeskukseen.

## TUOTESELOSTE

>  [www](#) Laitteen tuoteseloste energiankulutusta  
koskevine tietoineen on ladattavissa Whirlpoolin  
sivustolta **docs.whirlpool.eu**

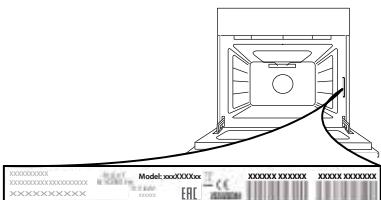
## MITEN SAADA KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OPAS

>  [www](#) Lataa käyttö- ja huolto-opas  
sivustoltamme **docs.whirlpool.eu** (voit  
käyttää tästä QR-koodia), ilmoittamalla  
tuotteen kaupallisen koodin.

> Vaihtoehtoisesti voit ottaa yhteyttä  
huoltopalveluun.

## YHTEYDEN OTTAMINEN HUOLTOPALVELUUN

Löydät yhteystietomme takuuoppaasta. Kun  
otat yhteyttä  
huoltopalveluun, ilmoita  
tuotteen tunnistekilvessä  
olevat koodit.



# GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE

## MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL



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

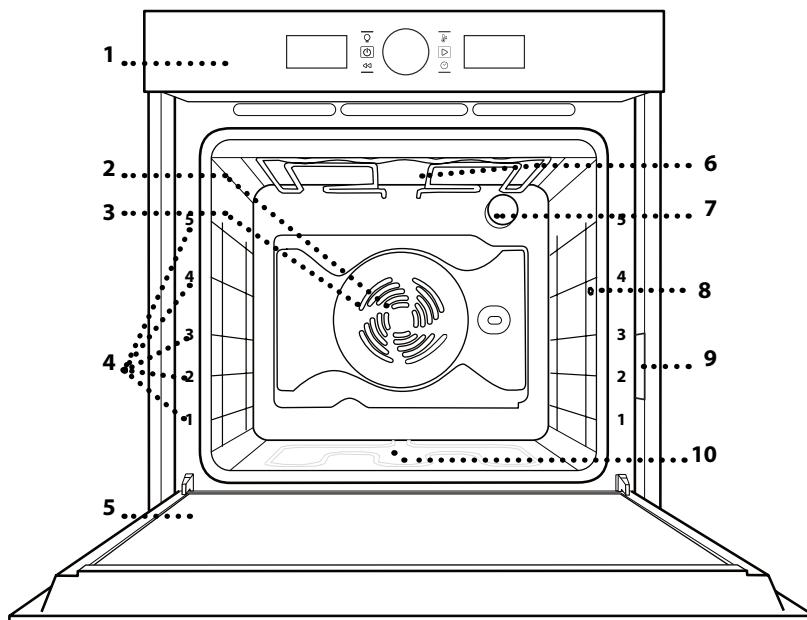


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) et en suivant les consignes au dos de ce livret.



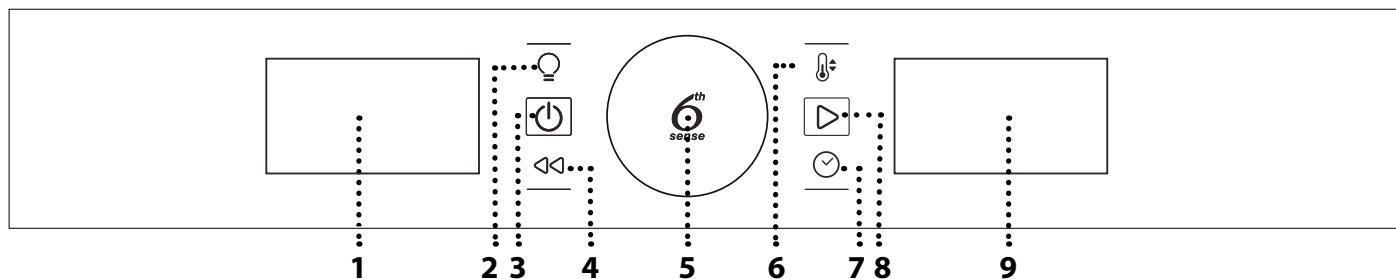
**Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

## DESCRIPTION DU PRODUIT



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

## PANNEAU DE COMMANDE



### 1. ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE

### 2. ÉCLAIRAGE

Pour allumer/éteindre l'ampoule.

### 3. ON/OFF

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

### 4. RETOUR

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

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

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

### 6. TEMPÉRATURE

Pour régler la température.

### 7. HEURE

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

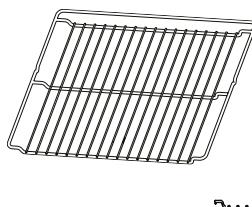
### 8. DÉBUT

Pour lancer les fonctions et confirmer les réglages.

### 9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

# ACCESSOIRES

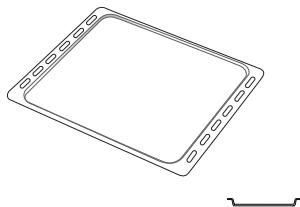
## GRILLE MÉTALLIQUE



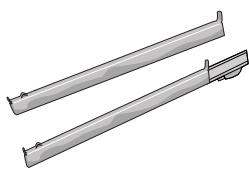
## LÈCHEFRITE



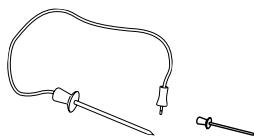
## PLAQUE DE CUISSON



## GRILLES COULISSANTES \*(UNIQUEMENT DANS CERTAINS MODÈLES)



## SONDE À VIANDE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)



Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.  
Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

## INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

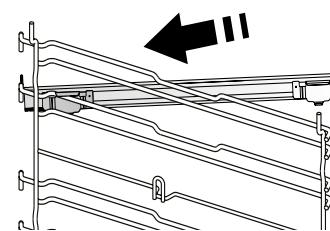
Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.

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

## INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES

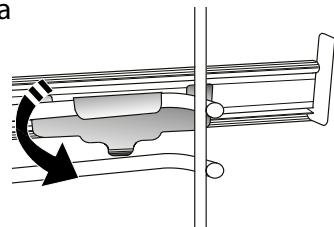
(SELON LE MODÈLE)

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



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

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



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

## ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

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

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

# FONCTIONS

## CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

## GRIL

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

## CHALEUR PULSÉE

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

## CONVECTION FORCÉE

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



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

### RAGOÛT

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

### VIANDES

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

### CUISSON GROSSE PIÈCE

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

### PAIN

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

### PIZZA

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

### GÂTEAUX

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



## FONCTIONS SPÉCIALES

### PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

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

### TURBO GRILL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôtis, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille. Le tournebroche (selon le modèle) peut être utilisé avec cette fonction.

### ÉCO CHALEUR PULSÉE\*

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

### MAINTIEN AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

### LEVAGE DE LA PÂTE

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

### SMART CLEAN

(UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

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

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

# UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

## 1. RÉGLER L'HEURE

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



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



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

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

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

## 2. RÉGLAGES

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

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



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

16 A

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

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

## 3. CHAUFFER LE FOUR

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

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

Enlever les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlever les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

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

Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

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

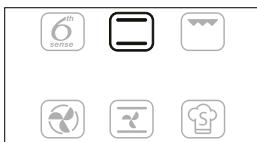
# UTILISATION QUOTIDIENNE

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

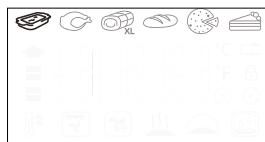
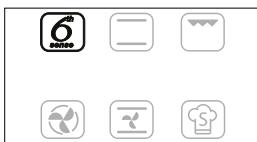
Lorsque le four est éteint, seul l'heure est affichée à l'écran. Appuyez sur pour allumer le four.

Tournez le bouton pour afficher les principales fonctions disponibles sur l'écran de gauche.

Sélectionnez une fonction et appuyez sur .



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



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

## 2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages.

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

### TEMPÉRATURE/NIVEAU DE LA GRILLE

200 °C

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

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



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

#### DURÉE



Lorsque le voyant clignote à l'écran, utilisez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson désiré, et appuyez ensuite sur pour confirmer.

Vous n'avez pas à régler le temps de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : Appuyer sur pour confirmer et lancer la fonction. Dans ce cas, vous ne pouvez pas régler la fin de la cuisson en programmant un départ différé.

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

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

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

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



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

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



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

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

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

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

#### 3. ACTIVER LA FONCTION

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

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

#### 4. PRÉCHAUFFAGE

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



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



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

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

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

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

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

#### 5. FIN DE CUISSON

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



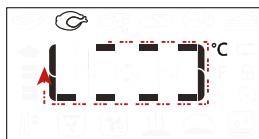
Pour prolonger le temps de cuisson sans changer les réglages, tournez le bouton pour choisir un nouveau temps de cuisson et appuyez sur .

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

### RÉTABLISSEMENT DE LA TEMPÉRATURE

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

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



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

## . FONCTIONS SPÉCIALES

### SMART CLEAN

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

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

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

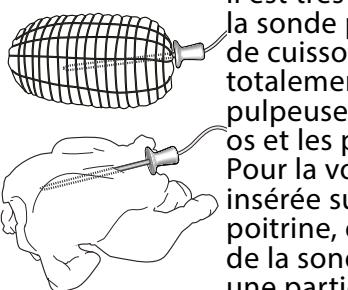
À la fin du cycle, laissez le four refroidir et enlevez toute l'eau résiduelle dans le four. Nettoyez en utilisant une éponge humidifiée avec de l'eau chaude (le nettoyage pourrait être compromis si vous attendez plus de 15 minutes).

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

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

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

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



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

Pour la volaille, la sonde doit être insérée sur les côtés, au milieu de la poitrine, en veillant à ce que le bout de la sonde n'aboutisse pas dans une partie creuse. Si l'épaisseur de la viande est irrégulière, contrôler qu'elle est cuite correctement avant de la retirer du four. Brancher l'extrémité de la sonde dans le trou situé sur la paroi droite de la cavité du four.

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

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



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



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

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

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

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

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

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

## . VERROUILLAGE DES TOUCHES

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



Répétez pour déverrouiller le clavier.

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

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

# CONSEILS UTILES

## COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

## CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

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

## VIANDES

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

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

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

## DESSERTS

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

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

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

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

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

## PIZZA

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

## LEVAGE DE LA PÂTE

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

# TABLEAU DE CUISSON

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

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

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

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

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

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

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

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

**N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.**

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

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

## SURFACES EXTÉRIEURES

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

## SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.

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

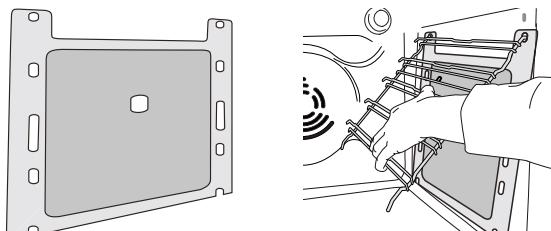
## ACCESOIRES

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

## NETTOYER LES PANNEAUX CATALYTIQUES

(UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

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



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

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

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

## REPLACER L'AMPOULE

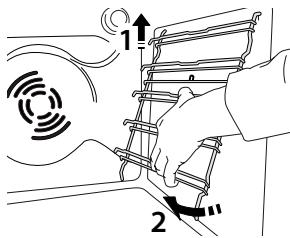
- Débranchez le four.
- Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veuillez noter: Utilisez uniquement des ampoules électriques de 25-40W/ 230 ~ V de type E-14, T300°C, ou des ampoules à halogène de 20-40W/230 ~ V type G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

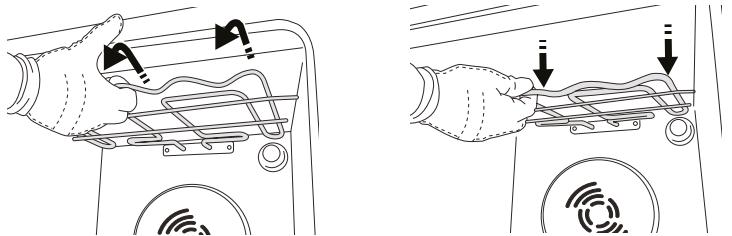
- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

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

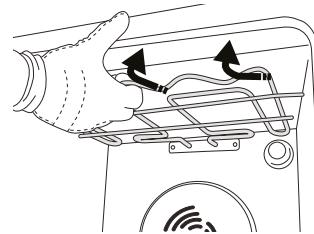
**1.** Enlevez les supports de grille latéraux.



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



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

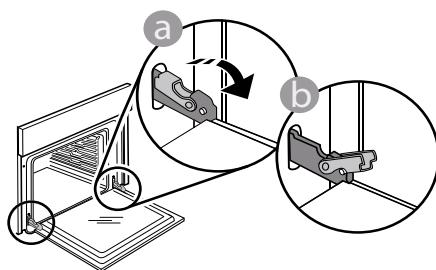


## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

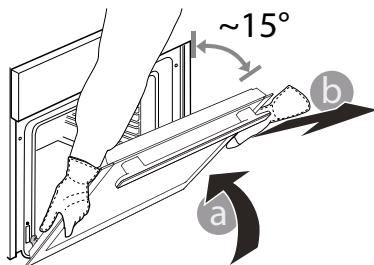
**1.** Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.

**2.** Fermez le plus possible la porte.

Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée.



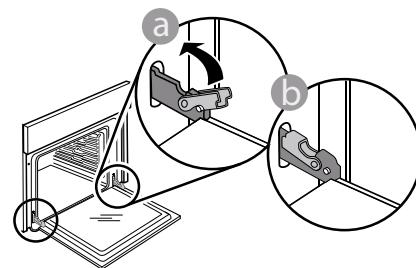
Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.



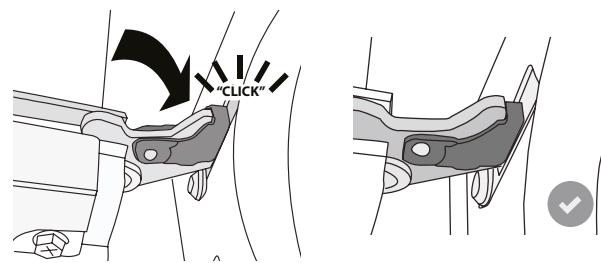
**3.** Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

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

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



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



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

# GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. 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.	Problème de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
L'écran indique un texte difficile à lire et semble cassé.	Une autre langue est paramétrée.	Contacter votre Centre de service après-vente le plus proche.

## FICHE TECHNIQUE

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

## COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

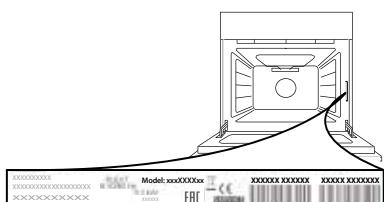
> Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.

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



## CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

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



# DAGLIG REFERANSE

## VEILEDNING

### TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT



For å motta lettere forståelig hjelp og støtte, vennligst registrere produktet ditt på [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

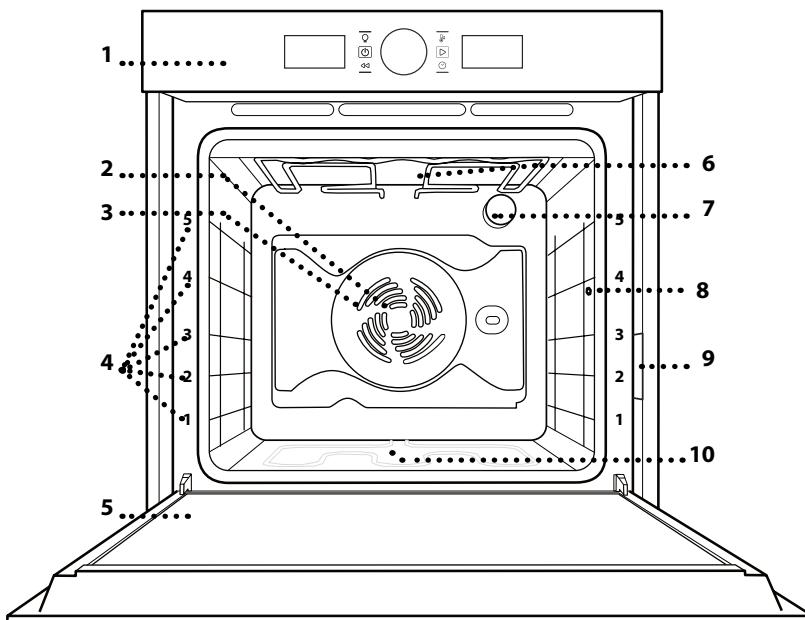


Du kan laste ned Sikkerhetsinstrukser og Bruk- og vedlikeholdsveiledningen ved å besøke vårt nettsted [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) og følge instruksene bakerst i dette heftet.



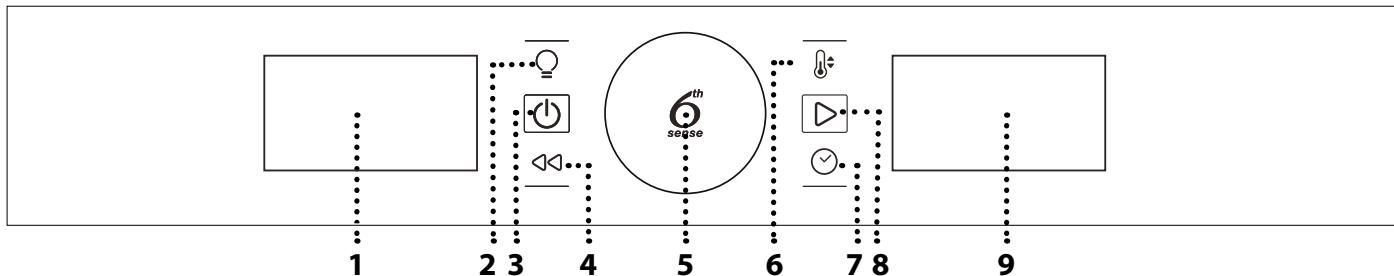
**Før du tar apparatet i bruk, må du lese helse- og sikkerhetsveiledningen nøyde.**

## PRODUKTBESKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Vifte
3. Sirkulært varmeelement (ikke synlig)
4. Ristens skinner (nivået er angitt på ovnens forside)
5. Dør
6. Øvre varmeelement/grill
7. Lyspære
8. Punkt for innføring av steketermometeret (om dette finnes)
9. Identifikasjonsskilt (må ikke fjernes)
10. Nedre varmeelement (ikke synlig)

## BETJENINGSPANEL



### 1. VENSTRE DISPLAY

### 2. LYS

For å slå lampen på/av.

### 3. PÅ/AV

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

### 4. TILBAKE

For å gå tilbake til forrige meny ved konfigurering av innstillingene.

### 5. ROTASJONSKNOTT / 6TH SENSE-KNAPP

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

### 6. TEMPERATUR

For innstilling av temperaturen.

### 7. TID

For å stille inn eller endre tiden og regulere tilberdingstiden.

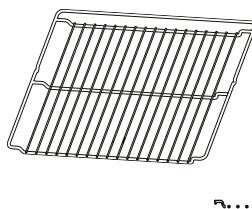
### 8. START

For å starte funksjoner og bekrefte innstillingene.

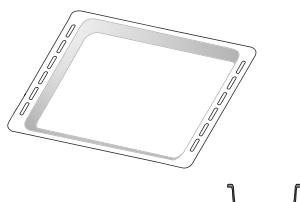
### 9. HØYRE DISPLAY

# TILBEHØR

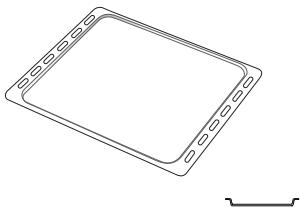
## RIST



## LANGPANNE

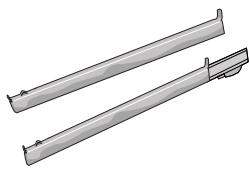


## BAKEBRETT

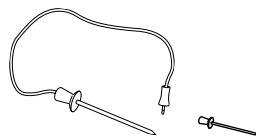


## GLIDESKINNER\*

(KUN VED NOEN MODELLER)



## STEKETERMOM (KUN VED NOEN MODELLER)



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

Annet tilbehør kan kjøpes separat fra serviceavdelingen.

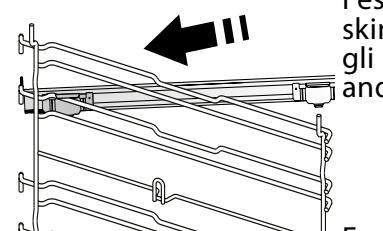
### SETT INN RISTEN OG ANDRE TILBEHØR

Sett risten horisontalt ved å skyve den over rillenes spor, og pass på at siden med den opphøyde kanten er vendt oppover.

Annet tilbehør, som langpannen og stekebrettet settes inn horisontalt på samme måte som risten.

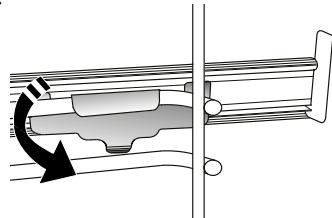
### INSTALLASJON AV GLIDESKINNER(HVIS DISSE FINNES)

Fjern rillenes spor fra ovnen og fjern plastvernet fra de glidende sporene.



Fest den øvre klemmen på skinnen til sporet og la den gli så langt det går. Senk den andre klemmen på plass.

For å feste sporene, trykk den nedre delen av klemmen bestemt mot rillens spor. Sørg for at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse trinnene på den andre skinnen til risten på samme nivå.



Merk: Glideskinner kan monteres på alle nivåer.

### DEMONTERING OG INSTALLASJON AV RISTENS SKINNER

. For å fjerne ristskinnene, løft skinnene opp og trekk forsiktig den nedre delen ut av festet: Ristskinnene kan nå fjernes.

. For å installere ristskinnene igjen, sett først tilbake dem i det øvre feste. Hold de oppe, skyv de inn i ovnsrommet, senk de på plass i det nedre feste.

# FUNKSJONER

## TRADISJONELL STEKING

For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå.

## GRILL

For grilling av biff, kebab og pølser, tilberedning av gratinerte grønnsaker eller ristet brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpannen for å samle inn stekesjenen: Plasser langpannen på et hvilket som helst av nivåene under risten og tilsett 500 ml drikkevann.

## VARMLUFT

For tilberedning av ulike matvarer som krever samme steketemperatur på flere nivå (maks. tre) samtidig. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.

## OVER/UNDERVARME

For tilberedning av kjøtt, baking av kaker med fyll eller tilberedning av fylte grønnsaker kun på en hylle. Denne funksjonen benytter skånsom, intermitterende luftsirkulasjon for å hindre at maten tørker inn.



## 6<sup>TH</sup> SENSE-FUNKSJONER

### GRYTERETT

Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for pastareetter.

### KJØTT

Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for kjøttet. Denne funksjonen aktiverer periodevis viften med lav hastighet for å unngå at maten tørker ut for mye.

### MAXI TILBEREDNING

<sup>XL</sup> Denne funksjonen velger automatisk den beste stekemåten og temperatur ved tilberedelse av store kjøttstykker (over 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet under tilberedningen, slik at du får jevn brunning på begge sider. Det lønner seg å fukte det litt en gang i blant, slik at det ikke blir tørt.

### BRØD

Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for alle typer brød.

### PIZZA

Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for alle typer pizza.

### SØTE KAKER

Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og tilberedningsmetoden for alle typer kaker.



## SPESIALFUNKSJONER

### HURTIG FORVARM

For å forvarme ovnen raskt. Når forvarmingen er avsluttet, vil ovnen velge funksjonen "Tradisjonell steking" automatisk. Vent til forvarmingen er avsluttet før du setter maten inn i ovnen.

### TURBOGRILL

For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjenen: Plasser pannen på noen av nivåene under risten og tilsett 500 ml drikkevann. Det roterende spydet (hvis tilgjengelig) kan brukes med denne funksjonen.

### ØKO VARMLUFT\*

For tilberedning av ovnsstekte steke og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Mat forhindres fra å tørke ut for mye ved hjelp av en mild, forbigående luftsirkulasjon. Når ECO-funksjonen er brukt, blir lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte ECO-syklusen og dermed optimere energiforbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.

### HOLDE VARM

For å holde mat som nettopp er blitt tilberedt varm og sprø.

### HEVING

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

### SMART CLEAN

(KUN VED NOEN MODELLER)

Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringssyklusen ved lav temperatur gjør at skitt og matrester kan fjernes på enkelt vis. Hell 200 ml drikkevann i ovnsbunnen og aktivere funksjonen når ovnen er kald.

\* Funksjon som brukes som referanse for erklæringen vedr. energieffektivitet i samsvar med forordning (EF) nr. 65/2014

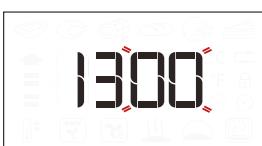
# NÅR APPARATET BRUKES FOR FØRSTE GANG

## 1. STILL INN TIDEN

Du må stille inn tiden når du slår på ovnen for første gang.



De to sifrene for timen vil begynne å blinke: Vri på bryteren for å stille inn timen og trykk for å bekrefte.



De to sifrene minuttene vil begynne å blinke. Vri på bryteren for å stille inn minuttene og trykk for å bekrefte.

Merk: For å endre på klokken ved et senere tidspunkt, trykk og hold i minst ett sekund mens ovnen er av, og gjenta trinnene ovenfor.

Du må kanskje stille inn klokken på nytt etter langvarige strømbrudd.

## 2. INNSTILLINGER

Dersom det er nødvendig, kan du endre på standard måleenhet, temperatur (°C) merkestrøm (16 A).

Med avslått ovn, trykk og hold nede i minst 5 sekund.



Vri på bryteren for valg for å velge måleenheten, trykk deretter på for å bekrefte.

## DAGLIG BRUK

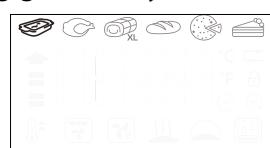
### 1. VELG EN FUNKSJON

Når ovnen er av, vises kun tiden på display. Trykk og hold nede for å slå på ovnen.

Vri på bryteren for å se de viktigste funksjonene som er tilgjengelige på venstre display. Velg én og trykk .



For å velge en underfunksjon (hvor denne er tilgjengelig), velg hovedfunksjonen og trykk deretter på for å bekrefte og gå til menyen med funksjoner.



Vri på bryteren for valg for å velge merkestrømmen, trykk deretter på for å bekrefte.

Merk: Ovnen er programmert for å konsumere et nivå av elektrisk energi som er kompatibel med et hjemmenettverk som har en nominell verdi på mer enn 3 kW (16 A): Hvis din husstand bruker en lavere effekt, må du redusere denne verdien (13 A).

## 3. VARM OVNEN

En ny ovn kan frigi lukt som dannes under fabrikasjonen: Dette er helt normalt.

Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.

Fjern eventuell beskyttende papp eller gjennomsiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den. Varm ovnen til 200 °C i rundt en time, helst ved hjelp av en funksjon med luftsirkulasjon (f. eks "Varmluft" eller "Over/undervarme").

Følg instruksjonene for å sette funksjonen på riktig måte.

Merk: Det er lurt å lufte rommet etter bruker apparatet for første gang.

Vri på bryteren for å se de viktigste underfunksjonene som er tilgjengelige på høyre display. Velg én og trykk for å bekrefte.

## 2. STILL INN FUNKSJONEN

Etter at du har valgt funksjonen du ønsker, kan du endre dens innstillingar.

Displayet vil vise innstillingene som kan endres i sekvens.

### TEMPERATUR/GRILLNIVÅ



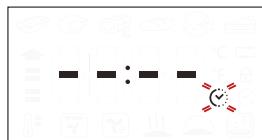
Når ikonene for °C/°F blinker på display, vri på bryteren for å endre verdien, trykk deretter for å bekrefte og fortsett å endre innstillingene som følger (hvis det er mulig).

Du kan også stille inn grillnivået (3 = høyt, 2 = middels, 1 = lavt) på samme tid.



Vennligst merk: Når funksjonen har startet, kan du endre temperaturen eller grillnivå ved å trykke eller ved å snu direkte på bryteren.

#### VARIGHET



Når ikonet blinker på display, bruk knotten for regulering for å stille inn steketiden du ønsker og trykk deretter for å bekrefte.

Du trenger ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre stekingen manuelt: Trykk for å bekrefte og starte funksjonen.

I dette tilfellet, kan du ikke stille inn tidspunktet for slutt ved å programmere en utsatt start.

Merk: Du kan regulere steketiden som er stilt inn mens stekingen pågår ved å trykke : Vri på bryteren for å endre tiden og trykk for å bekrefte.

#### INNSTILLING AV TIDSPUNKTET FOR AVSLUTTET TILBEREDNING/ UTSATT START

For mange funksjoner, når du først har stilt inn steketiden kan du utsette start av funksjonen ved å programmere tidspunktet for slutt.

Hvor du kan endre sluttid, vil display vise tiden som funksjonen forventes å avslutte mens ikonet blinker.



Hvis det er nødvendig, vri bryteren for regulering for å stille inn ønsket sluttid, trykk deretter for å bekrefte og start funksjonen.

Sett maten inn i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil starte automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.



Vennligst merk: Ved å programmere en utsatt start for steking vil en alltid utelukke fasen for forvarming av ovnen. Ovnen vil gradvis nå temperaturen du ønsker, dette betyr at steketiden blir noe lengre enn det som vises i tilberedningstabellen.

I løpet av ventetiden, kan du bruke bryteren for å endre den programmerte sluttiden.

Trykk eller for å endr innstillingene for temperatur og tilberedningstid. Trykk for å bekrefte når du er ferdig.

Vennligst merk: Funksjonen utsatt start er ikke tilgjengelig for funksjonene Grill og Turbo Grill.

#### 3. AKTIVERE FUNKSJONEN

Når du har fastsatt alle innstillingene du trenger, trykk på for å aktivere funksjonen.

Du kan trykke og holde nede når som helst for å sette funksjonen som for øyeblikket er aktiv, i pause.

#### 4. FORVARMING

Noen funksjoner har en fase for forvarming av ovnen: Når funksjonen starter, indikerer display at fasen for forvarming er aktivert.



Når denne fasen er avsluttet, vil et lydsignal høres og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur.



På dette punktet åpner du døren, sett maten inn i ovnen, lukk døren og start tilberedningen ved å trykke .

Merk: Plassere maten i ovnen før forvarming er ferdig kan ha en negativ effekt på det endelige tilberedningsresultatet.

Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på pause.

Steketiden inkluderer ikke fasen for forvarming.

Du kan alltid endre temperaturen du ønsker å nå ved å benytte bryteren.

#### 5. ENDT STEKING

Du vil høre et akustisk signal og display indikerer at stekingen er avsluttet.



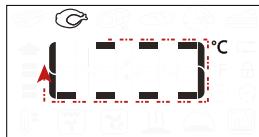
For å forlenge tilberedningstiden uten å endre innstillingene, vri på bryteren for å stille inn en ny tilberedningstid og trykk på .

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

### TEMPERATURGJENVINNING

Dersom temperaturen inne i ovnen synker i løpet av stekesyklusen fordi døren åpnes, vil en spesiell funksjon aktiveres automatisk for å gjenopprette den opprinnelige temperaturen.

Mens temperaturen gjenopprettes, vil display vise en "slange" figur til den innstilte temperaturen er nådd.



Mens en programmert stekesyklus er på gang, vil steketiden øke avhengig av hvor lenge døren sto åpen, for å garantere best mulig resultat.

## .SPESIALE FUNKSJONER

### SMART RENGJØRING

For å aktivere funksjonen "Smart Clean", når ovnen er kald, hell 200 ml vann på bunnen av ovnen og lukk ovnsdøren.

Få tilgang til spesialfunksjoner og vri på knotten for å velge fra menyen, trykk deretter for å bekrefte.

Trykk for å starte syklusen for rengjøring med øyeblikkelig virkning, eller trykk for å stille inn sluttid/utsatt start.

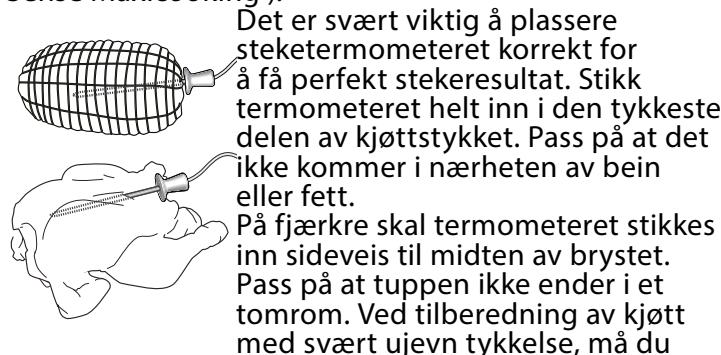
Når syklusen er ferdig, la ovnen kjøle seg ned og fjern gjenværende vann i ovnen og gjør rent med en svamp fuktet i varmt vann (det kan bli vanskeligere å rengjøre ovnen hvis du venter mer enn 15 minutter før du starter rengjøringen).

Merk: Det er ikke mulig å stille inn varighet og temperatur for rengjøringssyklusen

## .BRUK AV STEKETERMOMETER (DERSOM DETTE FINNES)

Det medfølgende steketermometeret gjør det mulig å måle nøyaktig innvendig temperatur i maten under steking.

Steketermometeret er kun tillatt for visse typer stekefunksjoner (Over- og undervarme , Varmluft , Baking med luft , Turbogrill , 6th Sense kjøtt og 6th Sense Maxicooking ).



Det er svært viktig å plassere steketermometeret korrekt for å få perfekt stekeresultat. Stikk termometeret helt inn i den tykkeste delen av kjøttstykket. Pass på at det ikke kommer i nærheten av bein eller fett.

På fjærkre skal termometeret stikkes inn sideveis til midten av brystet. Pass på at tuppen ikke ender i et tomrom. Ved tilberedning av kjøtt med svært ujevn tykkelse, må du

kontrollere at det er ordentlig stekt før du tar det ut av ovnen. Koble enden av termometeret inn i hullet som befinner seg på høyre side av ovnen. Når steketermometeret er koblet til ovnen, vil et lydsignal høres og displayet viser ikonet og ønsket temperatur. Dersom steketermometeret er koblet til mens det velges en funksjon, bytter displayet til standard



ønsket temperatur for steketermometeret.

Trykk for å starte innstillingene. Drei knotten for å stille inn ønsket temperatur for steketermometeret. Trykk for å bekrefte.



Drei på knotten for innstilling av ovnstemperatur.

Trykk eller for å bekrefte og starte stekesyklusen.

Under stekingen viser displayet ønsket temperatur for steketermometeret. Når kjøttet oppnår ønsket temperatur, stanser stekesyklusen og displayet viser "End".

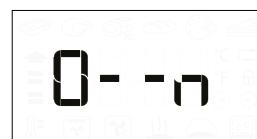
For å starte stekesyklusen igjen etter "End", ved å dreie er det mulig å justere steketermometerets ønskede temperatur som vist ovenfor. Trykk eller for å bekrefte og starte stekesyklusen igjen.

Merk: under steking med steketermometer er det mulig å dreie knotten for å endre ønsket temperatur for termometeret. Trykk for å justere ovnstemperaturen. Steketermometeret kan stikkes inn når som helst, også midt under stekesyklusen. Funksjonsinnstillingene må da stilles inn på nytt.

Dersom steketermometeret ikke kan benyttes for en gitt funksjon, vil ovnen slå av stekesyklusen og avgj et alarmsignal. Koble da fra steketermometeret eller trykk for å stille inn en annen funksjon. Utsatt oppstart og forvarming fungerer ikke med steketermometer.

## .TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold nede i minst 5 sekund.



Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.

Merk: Tastlåsen kan også aktiveres mens stekingen pågår. Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst ved å trykke på .

# NYTTIGE RÅD

## SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat. Tilberedningstidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves). Tilberedningstemperaturene og tidene er kun veilegende og avhenger av mengden mat og hvilken type tilbehør som brukes. Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør, og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

## SAMTIDIG TILBEREDNING AV FORSKJELLIGE MATVARER

Ved å benytte funksjonen «Varmluft» er det mulig å tilberede forskjellige matvarer samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke i ovnen.

## KJØTT

Du kan bruke hvilken som helst ovnfast panne eller pyrex-form som passer til størrelsen på kjøttstykkene som skal tilberedes. Når du tilbereder store kjøttstykker (steker), er det best å tømme litt kraft i gryten og øse kraften over kjøttet under tilberedningen for å gi det mer smak. Vennligst merk deg at dampen skapes i løpet av denne operasjonen. Når steken er ferdig bør du la den stå og hvile i ovnen i 10–15 minutter, eller pakke den inn i aluminiumsfolie.

For å oppnå et jevnt resultat når du griller kjøttstykker, bør du velge stykker med jevn tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre steketid. For å unngå at stykkene svis på overflaten, øker du avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått. Åpne døren forsiktig, da det kan strømme ut varm damp.

Vi anbefaler at det plassers en langpanne med en halv liter drikkevann direkte under risten med maten, slik at sjyen fra kjøttet samles opp. Fyll opp ved behov.

## DESSERTER

Delikate kaker stekes med over- og undervarme på en enkel rille.

Bruk langpanner i mørkt metall og plasser de alltid på risten som medfølger. Ved steking på flere riller, velges varmluftfunksjonen og kakeformene fordeles utover rillene, slik at den varme luften kan sirkulere.

For å undersøke om en kake med heving er stekt, stikker man i den med en tannpirker av tre i den øverste delen. Hvis tannpirkeren fortsetter å være tørr, er kaken ferdig.

Hvis man bruker klebefrie langpanner, skal man ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene.

Dersom bakverket "svulmer ut" under stekingen, bør du bruke en lavere temperatur neste gang og vurdere å redusere mengden væske du tilfører eller røre mer forsiktig i blandingen.

Bruk funksjonen "Over/undervarme" for desserter med saftig fyll eller topping (som oste- eller fruktpaier). Dersom bunnen av kaken er for fuktig, bør du velge en lavere rille og strø bunnen med brød- eller kjekssmuler før du har i fyllet.

## PIZZA

Smør brettene med litt olje slik at pizzaen blir sprø på undersiden. Fordel mozzarellan på pizzaen når 2/3 av steketiden er gått.

## HEVING

Det anbefales å dekke deigen med et fuktig kjøkkenhåndkle før den settes i ovnen. Hevetiden med denne funksjonen reduseres med ca. 1/3 i forhold til heving ved romtemperatur (20–25 °C). Tiden det tar for å heve en pizza er omtrent en time for 1 kg deig.

# TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM.	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min.)	NIVÅ OG TILBEHØR
Kaker av gjærdeig / Sukkerbrød		-	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Kaker med fyll (ostekake, strudel, eplepai)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1
Kjeks / Småkaker		-	160 - 170	20 - 40	3
		Ja	150 - 160	20 - 40	3
		Ja	150 - 160	20 - 40	4 1
Vannbakkels		-	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Marengs		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (Tynn, tykk, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1
		Ja	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Helt brød 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Lite brød		-	180 - 220	30 - 50	3
Brød		Ja	180 - 220	30 - 60	4 1
Frossen pizza		-	250	10 - 20	2
		Ja	250	10 - 20	4 1
Middagspaier (grønnsakspai, Quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	2
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70*	5 3 1
Butterdeigsskall/småkaker av butterdeig		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagne/Flans		-	190 - 200	40 - 65	3
Bakt pasta /Canneloni		-	190 - 200	25 - 45	3

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM.	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min.)	NIVÅ OG TILBEHØR
Lam / kalv / okse / svin 1 kg		-	190 – 200	60 – 90	
Svinestek med svor 2 kg		-	170	110 – 150	
Kylling /Kanin /And 1 kg		-	200 – 230	50 - 80 **	
Kalkun/gås 3 kg		-	190 – 200	90 - 150	
Bakt fisk/en papillote (fillet, hel)		Ja	180 – 200	40 – 60	
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 – 200	50 – 60	
Ristet brød		-	3 (høy)	3 – 6	
Fiskefileter/-koteletter		-	2 (Mid)	20 - 30***	
Pølser / grillspyd / spareribs / hamburgere		-	2 - 3 (Mid – Høy)	15 - 30***	
Helstekt kylling 1-1,3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70**	
Roast beef rå 1 kg		-	2 (Mid)	35 - 50**	
Lammelår/skanker		-	2 (Mid)	60 - 90**	
Stekte poteter		-	2 (Mid)	35 - 55**	
Gratinerte grønnsaker		-	3 (høy)	10 – 25	
Komplett måltid: Fruktterte (nivå 5)/ lasagne (nivå 3) / kjøtt (nivå 1)		Ja	190	40 - 120*	
Lasagne og kjøtt		Ja	200	50 - 120*	
Kjøtt og poteter		Ja	200	45 - 120*	
Fisk & Grønnsaker		Ja	180	30 – 50	
Fylte steker		-	200	80 – 120*	
Kjøttskiver (kanin, kylling, lam)		-	200	50 - 120*	

\* Beregnet tidsperiode: Du kan ta retten ut av ovnen når den er stekt slik du vil ha den.

\*\* Snu maten når 2/3 av tiden er gått (hvis nødvendig).

\*\*\* Snu maten halvveis under steking

Merk: 6th Sense "Konditorkaker" funksjonen bruker kun varmeelementene opp og nede, uten bruk av varmluft. Forvarming er ikke nødvendig.

FUNKSJONER						
TRADISJONELL STEKING	Tradisjonell steking	Grill	Turbo Grill	Varmluft	Over/Undervarme	Øko varmluft
AUTOMATISKE FUNKSJONER						
Gryterett	Kjøtt	Maxi tilberedning		Brød	Pizza	Søte kaker
TILBEHØR		Ovnsfast pannel eller kakeform på rist		Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist		Langpanne med 500 ml vann

# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

**Pass på at ovnen er avkjølt før du utfører vedlikehold eller rengjøring.**

**Ikke bruk damprengjøringsutstyr.**

**Ikke bruk stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.**

**Bruk vernehansker.**

**Ovnen må alltid frakobles strømnettet før du utfør noe vedlikeholdsarbeid.**

## UTVENDIGE OVERFLATER

- Gjør overflatene rene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Bruk ikke etsende eller slipende midler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med ovnens overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

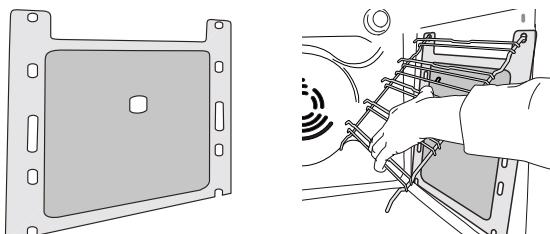
## INNVENDIGE OVERFLATER

- Etter hver bruk, la ovnen kjøle ned og gjør den ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne avsetninger eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke kondens som har dannet seg som følge av tilberedning av mat med høyt vanninnhold, la ovnen kjøles helt ned før du tørker den med en klut eller svamp.

## RENHOLD MED KATALYTISKE PANEL

(KUN VED NOEN MODELLER)

Denne ovnen er utstyrt med spesielle katalytiske panel som letter rengjøring av ovensrommet takket være deres spesielle selvrensende belegg, som er svært porøse og i stand til å absorbere fett og sot. Disse panelene er monterte på ristskinnene: Når du plasserer og monterer ristskinnene tilbake på plass, påse at krokene på toppen er festet inn i de riktige hullene i panelene.



- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.
- Aktiver "Smart Clean" funksjonen for optimalt renhold av flatene i ovnen (Hvis denne finnes).
- Ovnsguren kan fjernes for å forenkle rengjøringen.
- Det øvre varmeelementet til grillen kan senkes for å gjøre rent det øvre panelet i ovnen.

## TILBEHØR

Sett tilbehøret til bløt i vann tilsett oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan lett fjernes med en egnet børste eller med en svamp.

For å utnytte de selvrensende egenskapene til de katalytiske panelene best mulig, anbefaler vi å varme opp ovnen til 200 °C i omtrent en time med "Over/Undervarme"-funksjonen. I løpet av denne tiden må ovnen være tom.

La deretter apparatet kjøles ned før du fjerner gjenværende matrester ved å benytte en ikke-slipende svamp.

Merk: Ved å benytte etsende eller slipende produkter, stive børster, gryteskrubb eller ovnsspray, kan en skade de katalytiske overflatene og frata dem den selvrensende evnen.

Vennligst ta kontakt med vår Ettersalgs-service dersom du ønsker å skifte ut panelene.

## SKIFTE LYSPÆRE

1. Koble ovnen fra strømnettet.
2. Skru av dekselet fra lyset, bytt påre og skru lokket tilbake på lyset.
3. Koble ovnen til strømnettet igjen.

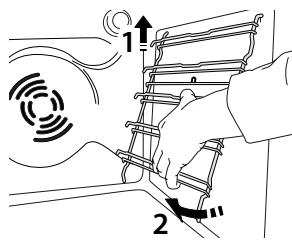
Vennligst merk: Bruk kun 25-40 W/230 ~ V typer E-14, T300°C glødepærer, eller 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogenpærer. Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009). Pærer kan fås fra kundeservice.

- Hvis du bruker halogenpærer, skal du ikke håndtere dem med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lampens deksel er satt tilbake på plass.

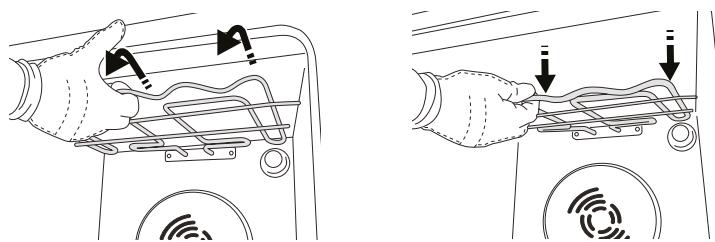
## SENK DET ØVRE VARMEELEMENTET

(KUN VED NOEN MODELLER)

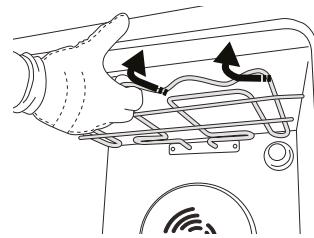
- Fjern rillenes spor på siden.



- Trekk varmeelementet litt ut og senk det.

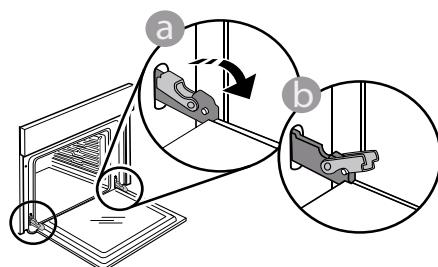


- Grillelementet settes på plass ved å løfte det opp, trekke det litt mot seg og forsikre seg om at det blir sittende riktig i sporene på sidene.

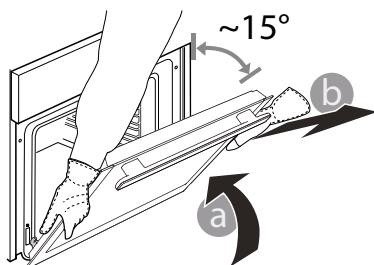


## DEMONTERING OG INSTALLASJON AV DØREN

- For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.
- Lukk døren så mye du kan.  
Ta et fast tak i døren med begge hender - ikke hold den i håndtaket.

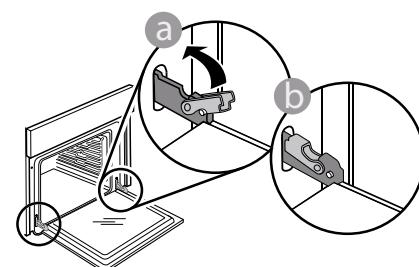


Bare fjerne døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover samtidig til den er løst fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.

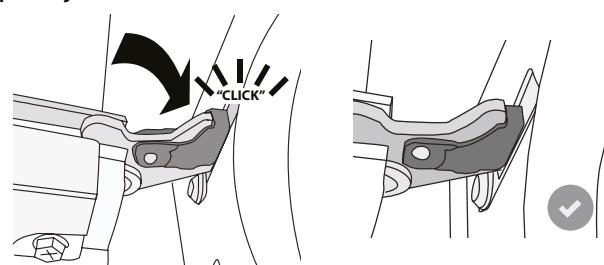


- Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass.

- Senk døren og deretter åpne den helt. Senk sperrene til sin opprinnelige stilling: Pass på at du senker dem helt ned.



Påfør lett trykk for å sjekke at sperrene er i riktig posisjon.



- Prøv å lukke døren og sjekk for å være sikker på at den er på linje med kontrollpanelet. Hvis den ikke gjør det, gjenta trinnene ovenfor: Døren kan bli skadet hvis det ikke fungerer som den skal.

# PROBLEMLØSNING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Strømbrudd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrudd og påse at ovnen er tilkoblet strømnettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer eller en bokstav.	Programvareproblem.	Kontakte nærmeste kundeservice med tjenester på ettermarkedet og oppgi nummeret etter bokstaven "F".
Displayet viser uklar tekst og ser ut til å være ødelagt.	Et annet språk er stilt inn.	Ta kontakt med ditt nærmeste Ettersalgsservicesenter.

## PRODUKTKORT

Produktkortet med informasjon om energiforhold for apparatet kan lastes ned fra Whirlpool sin hjemmeside [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## SLIK SKAFFER DU DEG BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNINGEN

> [www](http://www) Last ned Bruk- og vedlikeholdsveiledningen fra vår hjemmeside [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (du kan bruke denne QR-koden), for å spesifisere produktets kommersielle kode.

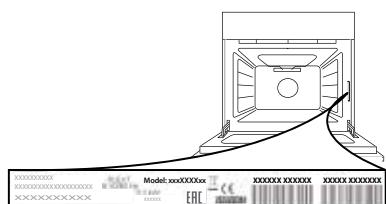


> Alternativt, ta kontakt med vår kundeservice.

## HENVEND DEG TIL KUNDESERVICE

Du vil finne informasjon om hvordan du kan kontakte oss i garantiheftet.

Når du kontakter vår kundeservice for tjenester etter salg, vennligst opplys kodene som er oppgitt på produktets typeskilt.



# GUIA DE CONSULTA DIÁRIA

## OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO WHIRLPOOL



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

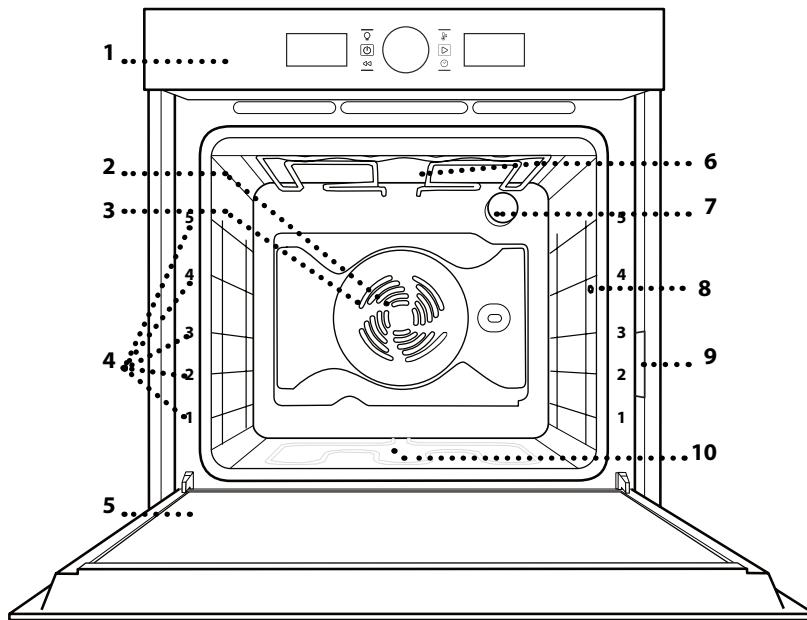


Pode transferir as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção, visitando o nosso website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) e seguindo as instruções no verso do presente guia.



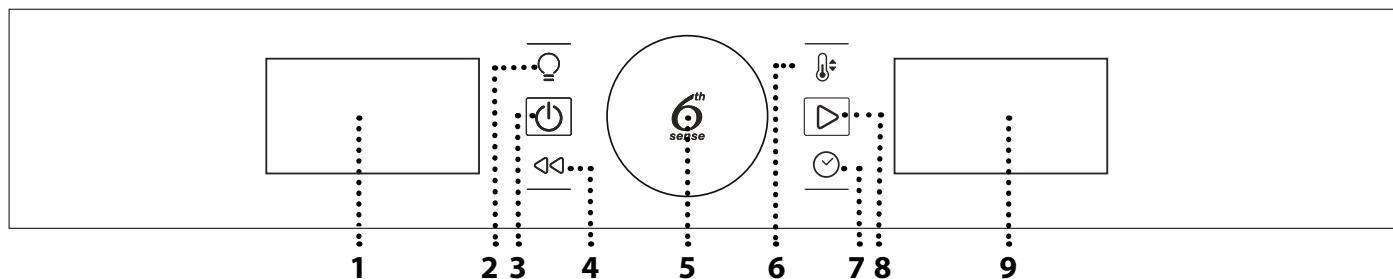
**Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente o guia de Saúde e Segurança.**

## DESCRÍÇÃO DO PRODUTO



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

## PAINEL DE CONTROLO



### 1. VISOR ESQUERDO

### 2. LUZ

Para acender/desligar a luz.

### 3. LIGAR/DESLIGAR

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

### 4. RETROCEDER

Para regressar ao menu anterior ao configurar definições.

### 5. BOTÃO ROTATIVO/BOTÃO 6TH SENSE

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

### 6. TEMPERATURA

Para definir a temperatura.

### 7. TEMPO

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

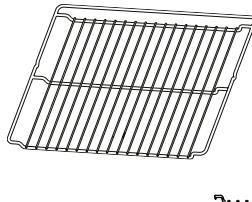
### 8. INICIAR

Para iniciar funções e confirmar definições.

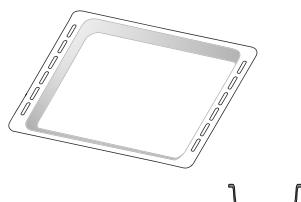
### 9. VISOR DIREITO

# ACESSÓRIOS

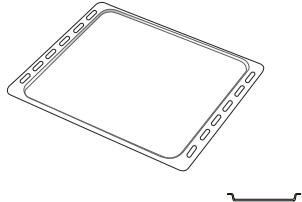
## GRELHA



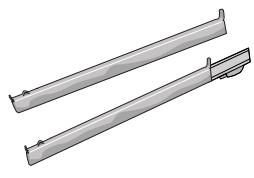
## TABULEIRO COLETOR



## TABULEIRO PARA ASSAR

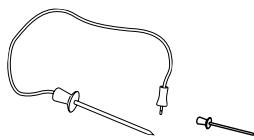


## CALHAS DESLIZANTES \*(APENAS EM ALGUNS MODELOS)



## TERMÓMETRO DE CARNE

(APENAS EM ALGUNS MODELOS)



## INTRODUZIR GRELHAS E OUTROS ACESSÓRIOS

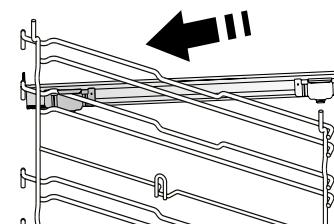
Introduza a grelha na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a extremidade elevada está virada para cima.

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

## COMO INSTALAR AS CALHAS DESLIZANTES

(CASO EXISTAM)

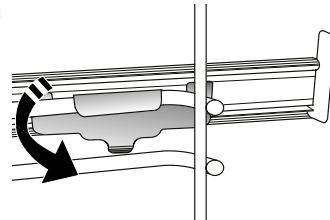
Retire as guias de nível do forno e remova o plástico de proteção das corrediças.



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

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

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



## RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

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

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

# FUNÇÕES



## CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível.



## GRELHADOR

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



## AR FORÇADO

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



## COZEDURA CONVECÇÃO

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



## FUNÇÕES 6<sup>TH</sup> SENSE



## GRATINADOS

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



## CARNE

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



## MAXI COZEDURA

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



## PÃO

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



## PIZZA

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



## BOLOS DOCES

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



## FUNÇÕES ESPECIAIS



## PRÉ-AQUEC. RÁPIDO

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



## TURBO GRILL

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



## AR FORÇADO ECO \*

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



## MANUTENÇÃO DO CALOR

Para manter os alimentos quentes e estaladiços depois de cozinhados.



## LEVEDURA

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



## SMART CLEAN

(APENAS EM ALGUNS MODELOS)

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

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

# PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

## 1. ACERTAR A HORA

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



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



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

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

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

## 2. DEFINIÇÕES

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

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



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

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

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

## 3. AQUECER O FORNO

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

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

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

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

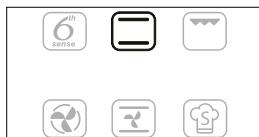
Siga as instruções para programar corretamente a função.

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

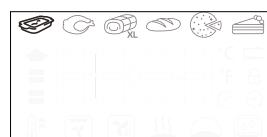
# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

## 1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

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



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



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

## 2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

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

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

### TEMPERATURA/NÍVEL DO GRILL

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

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



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

## DURAÇÃO



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

Não precisa de definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente: Prima  $\odot$  para confirmar e iniciar a função.

Neste caso, não poderá definir o tempo de fim da cozedura, programando um início atrasado.

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

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

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

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



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

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



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

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

Prima  $\Delta$  ou  $\odot$  para alterar as definições da temperatura e do tempo de cozedura. Prima  $\ominus$  para confirmar quando concluir.

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

## 3. ATIVAR UMA FUNÇÃO

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

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

## 4. PRÉ-AQUECIMENTO

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



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



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

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

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

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

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

## 5. FIM DA COZEDURA

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



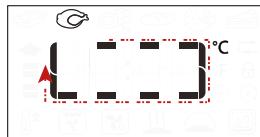
Para aumentar o tempo de cozedura sem alterar as definições, rode o botão para definir um novo tempo de cozedura e prima  $\triangleright$ .

## . FUNÇÕES 6<sup>th</sup> SENSE

### RECUPERAÇÃO DE TEMPERATURA

Se a temperatura no interior do forno baixar durante um ciclo de cozedura por a porta estar aberta, será automaticamente ativada uma função especial para recuperar a temperatura original.

Durante a recuperação da temperatura, o visor irá exibir uma animação tipo "cobra" até ter sido alcançada a temperatura definida.



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

## . FUNÇÕES ESPECIAIS

### SMART CLEAN

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

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

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

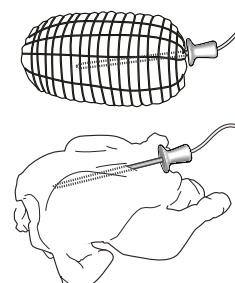
No fim do ciclo, deixe o forno arrefecer e retire qualquer água residual que exista no forno e inicie a limpeza com uma esponja humedecida em água quente (a limpeza poderá não resultar bem se deixar passar mais de 15 minutos).

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

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

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

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



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

Quando cozinhar aves, o termómetro deve ser inserido de lado, no meio do peito, tendo o cuidado de assegurar que a ponta não fica localizada sobre uma parte oca. No caso de carne com espessura muito irregular, verifique se esta está devidamente cozinhada antes de a retirar do forno. Ligue a extremidade do termómetro ao orifício situado na parede direita da cavidade do forno.

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

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



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



Prima ou para confirmar e iniciar o ciclo de cozedura.

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

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

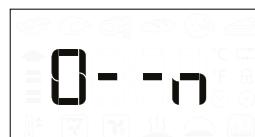
Lembre-se: durante o ciclo de cozedura com o termómetro de carne, é possível rodar o botão para alterar a temperatura pretendida para o termómetro de carne. Prima para regular a temperatura da cavidade do forno.

O termómetro de carne pode ser inserido a qualquer momento, incluindo durante um ciclo de cozedura. Neste caso, é necessário redefinir os parâmetros da função de cozedura.

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

## . PROTEÇÃO

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



Para desbloquear, repita o procedimento.

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

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

# CONSELHOS ÚTEIS

## COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

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

## COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

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

## CARNE

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

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

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

## SOBREMESAS

Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional num único nível.

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

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

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

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

## PIZZA

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

## LEVEDURA

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

# TABELA DE COZEDURA

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

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

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

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

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

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

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

# LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

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

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

**Use luvas de proteção.**

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

## SUPERFÍCIES EXTERIORES

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

## SUPERFÍCIES INTERIORES

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

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

## ACESSÓRIOS

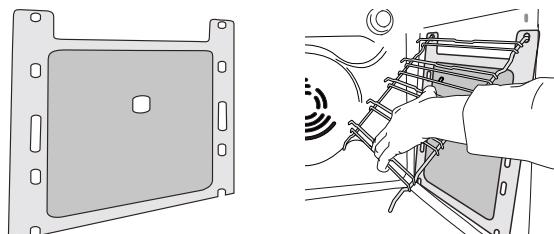
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os restos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

## LIMPEZA DOS PAINÉIS CATALÍTICOS

(APENAS EM ALGUNS MODELOS)

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

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



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

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

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

## SUBSTITUIR A LÂMPADA

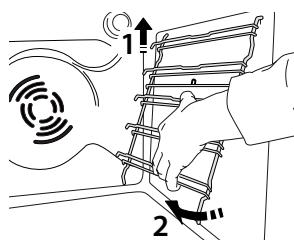
1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Desaperte a cobertura da luz, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da luz.
3. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

Lembre-se: Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40 W/230 ~ V tipo E-14, T300 °C, ou lâmpadas de halogéneo de 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T300 °C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009). As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

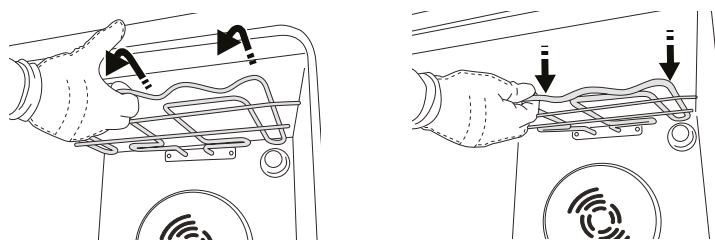
- Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie com as mãos nuas, uma vez que as suas impressões digitais podem provocar danos. Não utilize o forno até que a cobertura da luz tenha sido reposta.

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

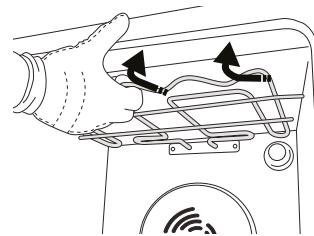
**1.** Remova as guias de nível laterais.



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



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

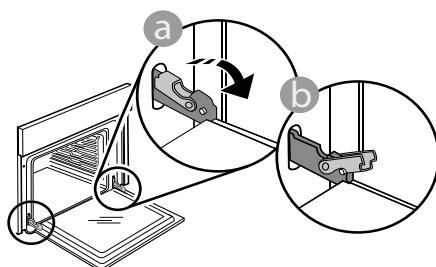


## REMOVER E REPOR A PORTA

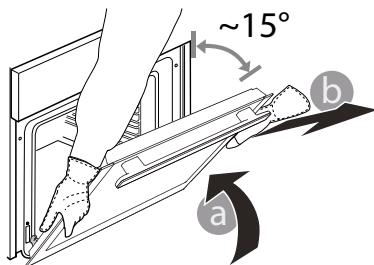
**1.** Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.

**2.** Feche a porta tanto quanto possível.

Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.

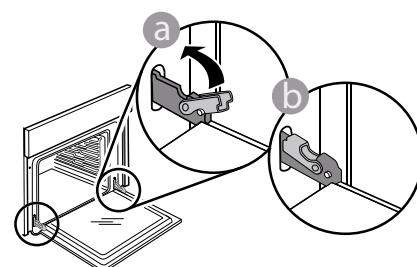


Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

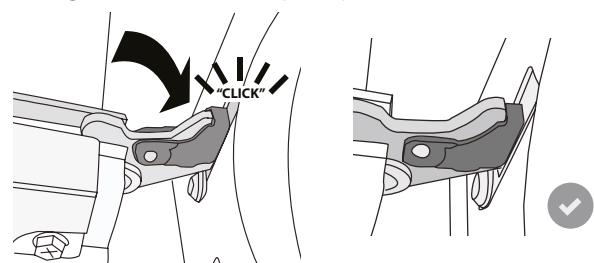


**3.** Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

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



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



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

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

## FICHA DE PRODUTO

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

## COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

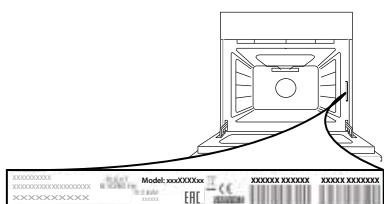
>  [www](#) Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website **docs.whirlpool.eu**(pode utilizar este código QR), especificando o código comercial do produto.



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

## CONTACTAR O NOSSO SERVIÇO PÓS-VENDA

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



# 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 pe  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

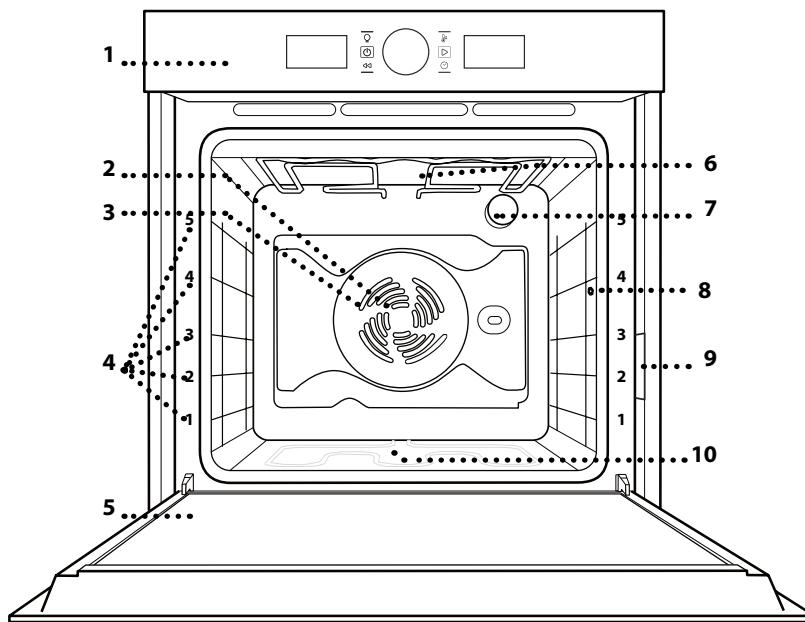


Puteți descărca Instrucțiunile privind siguranța și Ghidul de utilizare și întreținere vizitând site-ul nostru web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) și urmând instrucțiunile de pe coperta din spate a acestei broșuri.



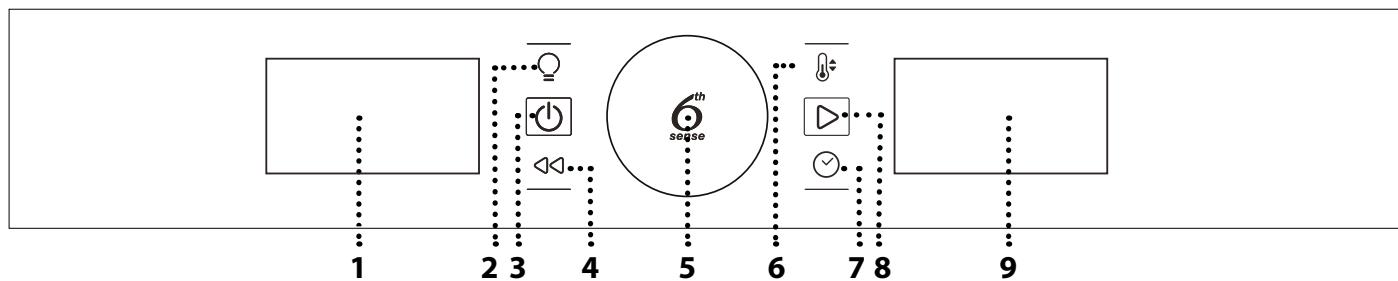
**Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.**

## DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panoul 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/grillul
7. Becul
8. Punct de inserție a sondei  
pentru carne  
(dacă intră în dotare)
9. Plăcuță cu datele de identificare  
(a nu se demonta)
10. Rezistență inferioară  
(nu este vizibilă)

## PANOUL DE COMANDĂ



### 1. AFIȘAJUL DIN STÂNGA

### 2. BEC

Pentru aprinderea/stingerea becului.

### 3. PORNIRE/OPRIRE

Pentru pornirea și oprirea cuptorului, precum și pentru oprirea unei funcții active în orice moment.

### 4. ÎNAPOI

Pentru revenirea la meniul anterior atunci când se configurează setările.

### 5. SELECTOR ROTATIV / BUTON 6TH SENSE

Rotiți pentru a naviga printre funcții și a regla toți parametrii de preparare. Apăsați pentru a selecta, seta, accesa sau confirma funcții sau parametrii și, la final, pentru a porni programul de preparare.

### 6. TEMPERATURĂ

Pentru setarea temperaturii.

### 7. DURATĂ

Pentru setarea sau modificarea timpului și reglarea duratei de preparare.

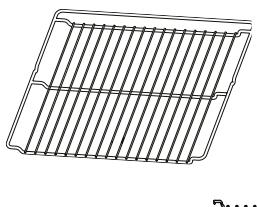
### 8. START

Pentru activarea funcțiilor și pentru confirmarea setărilor.

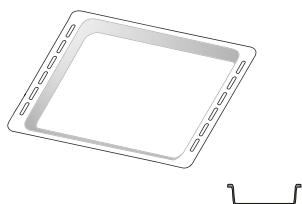
### 9. AFIȘAJUL DIN DREAPTA

# ACCESORII

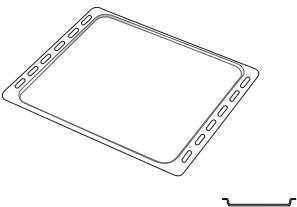
## GRĂTAR METALIC



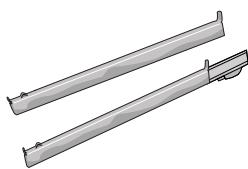
## TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



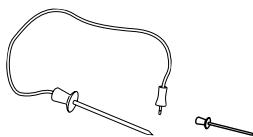
## TAVĂ DE COPT



## GHIDAJE CULISANTE \* (NUMAI LA ANUMITE MODELE)



## SONDA PT CARNE (NUMAI LA ANUMITE MODELE)



Numărul 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 picăturiilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca și grătarul metalic.

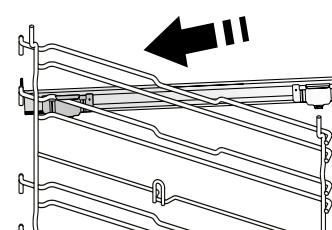
## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

. Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și apoi trageți ușor partea inferioară din locaș. Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.

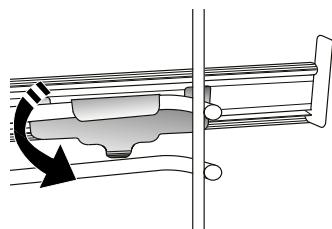
. Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.

## MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Demontați ghidajele pentru grătar din cupitor și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.



Cuplați clema superioară a șinei pe ghidajul pentru grătar și culisați-o 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.

# FUNCTII



## CONVENTIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.



## GRILL

Pentru a frige medalioane, frigări și cârneați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâine. Atunci când frigări carne, 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.



## AER FORTAT

Pentru prepararea diferitor 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.



## COACERE CONVECTIE

Pentru prepararea cărnii, coacerea prăjiturilor cu umplutură sau prăjirea legumelor umplute pe un singur nivel. Această funcție permite circulația delicată, intermitentă a aerului pentru prevenirea uscării excesive a alimentelor.



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



### TOCANĂ

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru diferite tipuri de paste.



### CARNE

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru carne. Această funcție activează intermitent ventilatorul la viteză mică pentru a preveni uscarea excesivă a alimentelor.



### GĂTIT MAXI

Această funcție selectează automat modul optim de preparare și temperatura aferentă pentru frigerea bucătărilor mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceti 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.



### PÂINE

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pâine.



### PIZZA

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pizza.



### PRODUSE DE PATISERIE

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de prăjitură.



## SPECIAL FUNCTIONS (FUNCȚII SPECIALE)



### PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului. Odată preîncălzirea finalizată, cuptorul va selecta în mod automat funcția „Convențional”. Așteptați finalizarea preîncălzirii înainte de a introduce alimente în cuptor.



### TURBO GRILL

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, rosbif, 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. Tija pentru rotisare (dacă intră în dotare) poate fi utilizată cu această funcție.



### 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.



### MENȚINERE LA CALD

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.



### DOSPIRE

Pentru dospirea optimă a aluatelor 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.



### SMART CLEAN (NUMAI LA ANUMITE MODELE)

Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și activați funcția atunci când cuptorul este rece.

\* Funcție utilizată ca referință pentru declararea eficienței energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

# PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

## 1. SETAREA OREI

Va trebui să setați ora atunci când porniți cuptorul pentru prima dată.



Cele două cifre aferente orei vor începe să clipească: Rotiți butonul pentru a seta ora și apăsați pentru a confirma.



Cele două cifre aferente minutelor vor începe să clipească. Rotiți butonul pentru a seta minutele și apăsați pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Pentru a modifica durata la un moment ulterior, apăsați și mențineți apăsat pentru cel puțin o secundă în timp ce cuptorul este oprit și repetați etapele de mai sus.

După întreruperi îndelungate ale alimentării cu energie electrică, ar putea fi necesar să setați din nou ora.

## 2. SETĂRI

Dacă este necesar, puteți modifica unitatea de măsurare implicită, temperatura (°C) și curentul nominal (16 A).

Având cuptorul oprit, apăsați butonul timp de cel puțin 5 secunde.

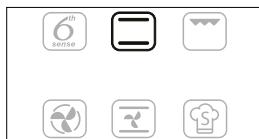


Rotiți butonul de selectare pentru selectarea unității de măsură, apoi apăsați pentru confirmare.

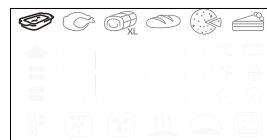
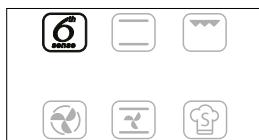
## UTILIZAREA ZILNICĂ

### 1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Când cuptorul este oprit, numai ora este indicată pe afișaj. Apăsați și mențineți apăsat pentru a porni cuptorul. Rotiți butonul pentru a vizualiza funcțiile principale disponibile pe afișajul din partea stângă. Selectați una dintre acestea și apăsați .



Pentru selectarea unei subfuncții (dacă este disponibilă), selectați funcția principală pentru confirmare și accesați meniul funcției.



Rotiți butonul de selectare pentru selectarea curentului nominal, apoi apăsați pentru confirmare.

Vă rugăm să rețineți: Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16 A): Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceti această valoare (13 A).

### 3. 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 convecție”).

Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

Vă rugăm să rețineți: Se recomandă să aerisiti încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

Rotiți butonul pentru a vizualiza subfuncțiile disponibile pe afișajul din partea dreaptă. Selectați una dintre acestea și apăsați pentru confirmare.

### 2. SETAREA FUNCȚIEI

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia.

Pe afișaj vor fi prezentate secvențial setările care pot fi modificate.

#### NIVEL DE TEMPERATURĂ/DE PUTERE PENTRU GRILL



Când pictograma °C/°F clipește pe afișaj, rotiți butonul pentru modificarea valorii, apoi apăsați pentru confirmare și continuați să modificați următoarele setări (dacă este posibil).

De asemenea, puteți seta nivelul de grill (3 = ridicat, 2 = mediu, 1 = redus) în același timp.



Vă rugăm să rețineți: Odată ce funcția a pornit, puteți modifica temperatura sau nivelul de grill apăsând sau direct rotind butonul.

#### DURATĂ



Când pictograma clipește pe afișaj, utilizați butonul de reglare pentru a seta durata de preparare dorită și apoi apăsați pe pentru a confirma.

Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare: Apăsați tasta pentru a confirma și a activa funcția. În acest caz, nu puteți seta ora de finalizare a preparării prin programarea unei porniri temporizate.

Vă rugăm să rețineți: Puteti regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfășurării procesului de preparare apăsând pe : Rotiți butonul pentru a modifica ora și apăsați pentru a confirma.

#### SETAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/ PORNIRE TEMPORIZATĂ

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, acolo unde puteți modifica ora de finalizare, va apărea durata de timp preconizată pentru terminarea funcției în timp se pictograma clipește.



Dacă este necesar, rotiți butonul pentru a seta ora la care doriți să se finalizeze procesul de preparare, apoi apăsați pentru a confirma și a porni 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 aşteptare, puteți utiliza butonul pentru a modifica ora de finalizare programată.

Apăsați sau pentru a modifica setările privind temperatura și durata de preparare. Apăsați pentru a confirma momentul finalizării.

Vă rugăm să rețineți: Întârzierea de pornire a funcționalității nu este disponibilă pentru funcțiile Grill și Turbo Grill.

#### 3. ACTIVAREA FUNCȚIEI

Odată aplicate setările necesare, apăsați pe pentru a activa funcția.

Puteți apăsa și menține apăsat în orice moment pentru a întrerupe funcția care este activă în mod curent.

#### 4. PREÎNCĂLZIREA

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 fază este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată.



În acest moment, deschideți ușa, introduceți alimentele în cuptor, închideți ușa și începeți prepararea prin apăsarea .

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 pentru un timp.

Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire.

Puteți modifica oricând temperatură pe care doriți să o atingeți utilizând butonul.

#### 5. FINALIZAREA PREPARĂRII

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.



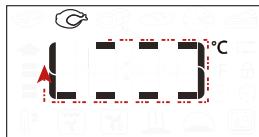
Pentru a prelungi durata de preparare fără modificarea setărilor, rotiți butonul pentru a seta o nouă durată de preparare și apăsați .

## . FUNCȚIILE 6<sup>th</sup> SENSE

### RECUPERAREA TEMPERATURII

Dacă temperatura din interiorul cuptorului scade în timpul ciclului de preparare din cauză că uşa este deschisă, o funcție specială va fi activată automat pentru recuperarea temperaturii inițiale.

În timpul recuperării temperaturii, afişajul indică o animație „serpuită” până când temperatura setată este atinsă.



În timp ce un ciclu de preparare programat este în curs de desfășurare, pentru a obține rezultate optime, durata de preparare se va mări în funcție de cât timp uşa a fost deschisă.

## . FUNCȚII SPECIALE

### SMART CLEAN

Pentru a activa funcția „Smart Clean” cu cuptorul rece, turnați 200 ml de apă în partea inferioară a cavității cuptorului, apoi închideți uşa cuptorului.

Accesați funcțiile speciale și roțiți selectorul pentru a selecta din meniu, apoi apăsați pentru a confirma.

Apăsați pe pentru a porni imediat ciclul de curățare sau apăsați pe pentru a seta ora de finalizare/de pornire cu întârziere.

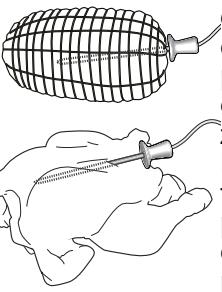
La finalul ciclului, lăsați cuptorul să se răcească și eliminați întreaga cantitate de apă reziduală din interiorul cuptorului și curățați utilizând un burete îmbibat cu apă fierbinte (în cazul amânării curățării cu mai mult de 15 minute. este posibil să nu obțineți rezultate de curățare optime).

Vă rugăm să rețineți: Durata și temperatura ciclului de curățare nu pot fi setate

## . UTILIZAREA SONDEI PENTRU CARNE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Sonda furnizată pentru carne vă permite să măsurați temperatura internă exactă a alimentelor în timpul preparării.

Utilizarea sondei pentru carne este permisă numai în cazul anumitor funcții de preparare (Convențional , Aer forțat , Coacere cu convecție , Turbo Grill , 6th Sense Carne și 6th Sense Maxicooking).

  
Poziționarea corectă a sondei este extrem de importantă pentru obținerea unor rezultate de preparare perfecte. Introduceți complet sonda în carne, evitând zonele osoase și părțile cu grăsimi. Pentru carne de pasăre, sonda trebuie introdusă pe diagonală, în partea din mijloc a pieptului, având grijă ca vârful să nu ajungă într-o porțiune goală. Dacă gătiți o bucătă de carne cu grosime neregulată, verificați ca aceasta să fie bine coaptă înainte de a o scoate din cuptor. Conectați capătul sondei la orificiul de pe peretele interior din dreapta al cavității. Atunci când sonda pentru carne este introdusă în cavitatea

cuptorului, avertizorul sonor emite o alarmă, iar pe afișaj apare pictograma și temperatura setată.

Dacă sonda pentru carne este introdusă în timpul selectării unei funcții, afișajul trece la temperatura



setată în mod implicit a sondei pentru carne.

Apăsați pentru a activa setările. Roțiți selectorul pentru a seta temperatura întă a sondei pentru carne. Apăsați pentru a confirma.



Roțiți selectorul pentru a seta temperatura cavității cuptorului.

Apăsați sau pentru a confirma și a porni ciclul de preparare.

În timpul ciclului de preparare, afişajul indică temperatura setată a sondei pentru carne. Atunci când carnele atinge temperatura setată, ciclul de preparare se oprește, iar afişajul indică „End” („Finalizare”).

Pentru a reporni ciclul de preparare după afișarea mesajului „End” („Finalizare”), prin rotirea selectorului puteți regla temperatura întă a sondei pentru carne conform indicațiilor de mai sus. Apăsați sau pentru a confirma și reporni ciclul de preparare.

Vă rugăm să rețineți: în timpul ciclului de preparare în care se folosește sonda pentru carne, puteți roti selectorul pentru a modifica temperatura întă a sondei pentru carne. Apăsați pentru a regla temperatura cavității cuptorului.

Sonda pentru carne poate fi introdusă oricând, chiar și în timpul unui ciclu de preparare. În acest caz, trebuie să resetați parametrii funcției de preparare.

Dacă sonda pentru carne nu este compatibilă cu o funcție, cuptorul oprește ciclul de preparare, iar avertizorul sonor emite o alarmă. În acest caz, scoateți sonda pentru carne sau apăsați pentru a seta o altă funcție. Pornirea temporizată și faza de preîncălzire nu sunt compatibile cu sonda pentru carne.

## . BLOCAREA TASTELOR

Pentru a bloca tastatura, apăsați și mențineți apăsat timp de cel puțin 5 secunde.



Pentru a debloca tastatura, efectuați aceeași procedură.

Vă rugăm să rețineți: Blocarea tastelor poate fi activată în timp ce procesul de preparare este în deplină desfășurare. Din motive de siguranță, cuptorul poate fi oprit în orice moment apăsând butonul .

# RECOMANDĂRI UTILE

## CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesorii 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 lăua 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 accesorii 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.

## GĂTITUL SIMULTAN A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Cu ajutorul funcției „Aer forțat”, puteți găti simultan, alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare (de exemplu: pește și legume), pe niveluri diferite. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

## CARNE

Folosiți orice fel de tavă de cuptor sau vas Pyrex, adecvate pentru mărimea bucătii de carne pe care o veți găti. Când preparați fripturi, adăugați în tavă supă de carne, stropind carnea în timpul procesului de gătire, pentru a obține un gust mai bun. Vă rugăm să țineți cont de faptul că se vor genera aburi în timpul acestei funcționări. Când friptura este gata, lăsați-o în cuptor încă 10-15 minute sau înveliți-o în folie de aluminiu.

Când doriți să frigeți carne pe grill, alegeti bucăți de carne cu grosime egală pentru a obține o preparare uniformă. Bucătile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai îndelungate. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, coborâți grătarul metalic, menținând carne la o distanță mai mare față de grătar. Întoarceți carne după ce s-au scurs două treimi din durata de coacere. Deschideți ușa cu grijă, deoarece pot ieși aburi.

Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, vă recomandăm amplasarea unei tăvi de colectare a picăturilor, umplută cu jumătate de litru de apă potabilă, direct sub grătarul metalic pe care se află alimentele. Completăți cu apă când este necesar.

## DESERTURI

Gătiți deserturi delicate cu funcția Convențional, numai pe un singur nivel.

Folosiți tăvi de copt din metal, de culoare închisă, și aşezați-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectați funcția „Aer forțat” și amplasați în zigzag pe grătare formele pentru prăjituri, pentru a favoriza circulația aerului cald.

Pentru a verifica dacă un tort dospit s-a copt, introduceți o scobitoare din lemn în centrul tortului. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.

Dacă folosiți tăvi de copt antiaderente, nu ungeti cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.

Dacă preparatul „se umflă” în timpul coacerii, folosiți o temperatură mai scăzută data viitoare și încercați să reduceți cantitatea de lichid adăugat sau să amestecați mai ușor.

Pentru prăjituri cu umpluturi sau ingrediente umede (cum ar fi plăcinta cu brânză sau tartele cu fructe), folosiți funcția „Coacere convecție”. Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiți un nivel inferior și presărați la baza prăjiturii pesmet sau biscuiți sfărâmați înainte de a adăuga umplutura.

## PIZZA

Ungeti puțin tăvile pentru ca blatul pizzei să fie crocant. Presărați mozzarella peste pizza după ce au trecut două treimi din durata de preparare.

## DOSPIRE

Se recomandă să acoperiți întotdeauna cu o lavetă umedă aluatul înainte de a-l introduce în cuptor. Cu această funcție, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparație cu dospirea la temperatură camerei (20-25 °C). Durata de dospire pentru pizza este de aproximativ o oră pentru 1 kg de aluat.

# TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURată DE PREPARARE (min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite/pandispanuri		-	170	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	4 1
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu mere)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Da	160 - 200	35 - 90	4 1
Fursecuri/prăjiturele		-	160 - 170	20 - 40	3
		Da	150 - 160	20 - 40	3
		Da	150 - 160	20 - 40	4 1
Choux à la crème		-	180 - 200	30 - 40	3
		Da	180 - 190	35 - 45	4 1
		Da	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Bezele		Da	90	110 - 150	3
		Da	90	130 - 150	4 1
		Da	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2
		Da	220 - 240	20 - 40	4 1
		Da	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Franelă 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Pâine mică		-	180 - 220	30 - 50	3
Pâine		Da	180 - 220	30 - 60	4 1
Pizza congelată		-	250	10 - 20	2
		Da	250	10 - 20	4 1
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 190	45 - 60	2
		Da	180 - 190	45 - 60	4 1
		Da	180 - 190	45 - 70*	5 3 1
		Da	190 - 200	20 - 30	3
Vol-au-vent/pateuri din aluat de foietaj		Da	180 - 190	20 - 40	4 1
		Da	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
		Da	190 - 200	40 - 65	3
Lasagna/budinci		-	190 - 200	25 - 45	3
Paste la cuptor/cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂL-ZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURată DE PREPARARE (min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Miel/vițel/vită/porc 1 kg		-	190 – 200	60 - 90	
Friptură de porc cu șorici 2 kg		-	170	110 - 150	
Pui/iepure/rață 1 kg		-	200 – 230	50 - 80 **	
Curcan/gâscă 3 kg		-	190 – 200	90 - 150	
Pește la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	
Legume umplute (rosii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 60	
Pâine prăjită		-	3 (Ridicată)	3 - 6	
Fileuri/medalioane de pește		-	2 (Mediu)	20 - 30***	
Cârneați / frigărui / coaste / hamburgeri		-	2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 30***	
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	2 (Mediu)	55 - 70**	
Mușchi de vită, în sânge, 1 kg		-	2 (Mediu)	35 - 50**	
Pulpă de miel / but		-	2 (Mediu)	60 - 90**	
Cartofi copți		-	2 (Mediu)	35 - 55**	
Legume gratinate		-	3 (Ridicată)	10 - 25	
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5)/lasagna (nivelul 3)/carne (nivelul 1)		Da	190	40 - 120*	
Lasagna și carne		Da	200	50 - 120*	
Carne și cartofi		Da	200	45 - 120*	
Pește și legume		Da	180	30 - 50	
Fripturi umplute		-	200	80 - 120*	
Felii de carne (carne de iepure, carne de pui, carne de miel)		-	200	50 - 120*	

\* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

\*\* Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

\*\*\* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare

Vă rugăm să rețineți: funcția 6th Sense „Produse de patiserie” utilizează exclusiv rezistențele superioară și inferioară, fără circularea forțată a aerului. Aceasta nu necesită preîncălzire.

FUNCȚII						
Convențional	Grill	Turbo Grill	Aer forțat	Coacere convecție	Eco aer forțat	
FUNCȚII AUTOMATE						
Tocană	Carne	Gâtit Maxi	Pâine	Pizza	Produse de patiserie	
ACCESORII						
Grătar metalic	pentru prăjitură, pe grătar metalic		Tavă de cuptor sau formă	Tavă de colectare a picăturilor/ tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/ tavă de copt	pentru grăsimi scurte cu 500 ml de apă

# ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

**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 sărmă, 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

- Curătați 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 detergenti corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curătați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

## SUPRAFEȚELE INTERIOARE

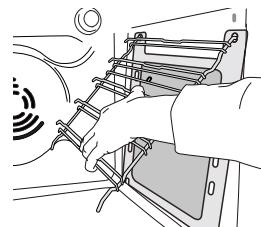
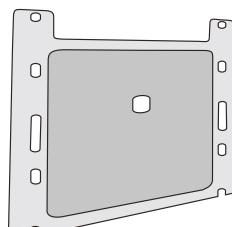
- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curătați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

## CURĂȚAREA PANOURILOR CATALITICE

(NUMAI LA ANUMITE MODELE)

Acest cuptor este dotat cu panouri catalitice speciale, care facilitează curățarea compartimentului pentru preparare, datorită stratului special cu autocurățare, deosebit de poros și care absoarbe grăsimea și murdăria.

ACESTE PANOURI SUNT MONTATE PE GHIDAJELE GRĂTARULUI: La reposiționarea și remontarea ghidajelor pentru grătar, asigurați-vă că clemele din partea superioară sunt introduse în orificiile corespunzătoare din panouri.



- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăta geamul ușii.
- Activăți funcția „Smart Clean” pentru curățarea optimă a suprafețelor interne (dacă intră în dotare).
- Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.
- Rezistența superioară a grillului poate fi coborâtă pentru a curăta panoul superior al cuptorului.

## ACCESORII

După utilizare, puneți accesoriiile 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.

Pentru utilizarea optimă a proprietăților de autocurățare ale panourilor catalitice, vă recomandăm să încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind funcția „Coacere convecție”. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp.

Apoi, lăsați aparatul să se răcească înainte de îndepărțarea oricărora resturi de alimente cu ajutorul unui burete non-abraziv.

Vă rugăm să rețineți: Folosind agenți de curățare corozivi sau abrazivi, perii aspre, bureți de sărmă sau sprayuri pentru cuptor, puteți deteriora suprafața catalitică și puteți compromite proprietățile de autocurățare.

Vă rugăm să contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare dacă este necesară înlocuirea panourilor.

## ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
2. Desfileați capacul becului, înlocuiți becul și înfileați la loc capacul becului.
3. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

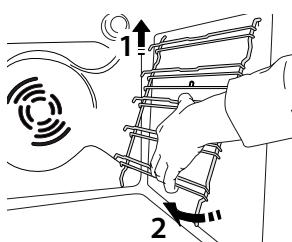
Vă rugăm să rețineți: Folosiți numai becuri cu incandescentă de 25 - 40 W/230 ~ V, tipuri E-14, T300 °C sau becuri cu halogen de 20 - 40 W/230 ~ V, tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru apărate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o 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 amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

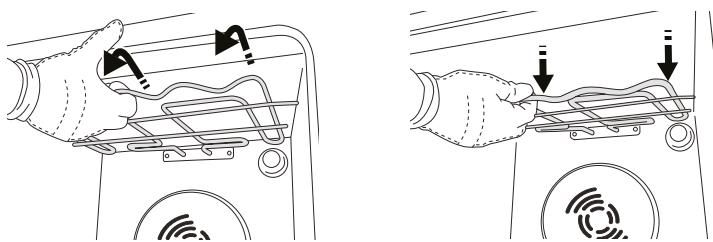
## COBORÂREA REZistenței DIN PARTEA SUPERIOARĂ

(NUMAI LA ANUMITE MODELE)

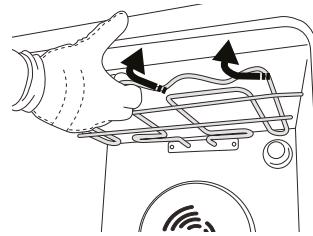
- Scoateți ghidajele laterale pentru grătar.



- Trageți rezistența puțin în față și coborâți-o.



- Pentru a pune la loc rezistența, ridicați-o, trageți-o puțin către dumneavastră, având grijă să se sprijine pe suporturile laterale.

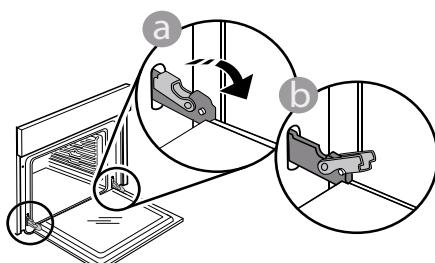


## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

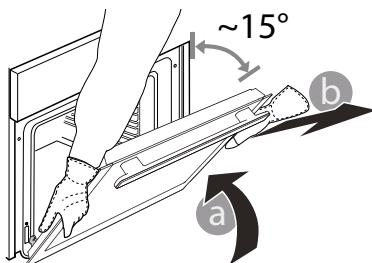
- Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.

**2.** Închideți ușa cât de mult posibil.

Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner.

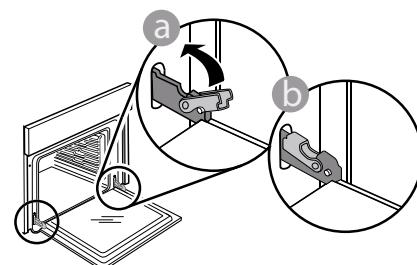


Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

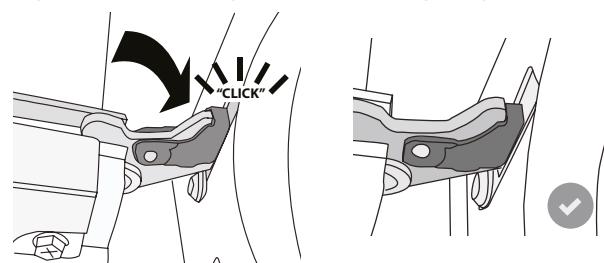


- Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele bălamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

- 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.



- Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniaza cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

# REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problema	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Întreruperea curentului electric. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Oriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	Problemă de software.	Contactați cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare și indicați numărul care urmează litera „F”.
Pe afișaj apare un text neclar, pare să fie o defecțiune.	Alt set de limbi.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți.

## FIŞA TEHNICĂ A PRODUSULUI

WWW Fişa tehnică a produsului, care include datele energetice ale acestui aparat, poate fi descărcată de pe site-ul web Whirlpool [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## OBTINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ŞI ÎNTREȚINERE

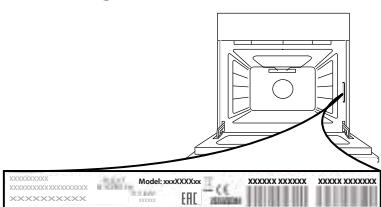
> WWW Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe site-ul nostru web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)(poate fi utilizat acest cod QR), specificând codul comercial al produsului.

> 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 specifice pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



# PRÍRUČKA

## NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL



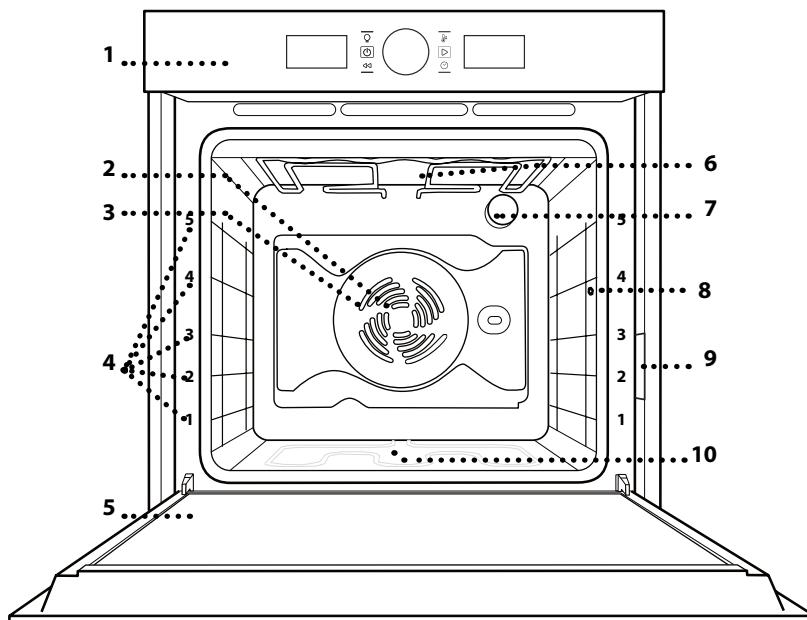
Ak chcete získať komplexnejšiu pomoc a podporu, zaregistrujte, prosím, svoj výrobok na adrese [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



Bezpečnostné pokyny a Návod na používanie a údržbu spotrebiča si môžete stiahnuť na našej webovej stránke [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) a podľa pokynov na zadnej strane tejto brožúrky.

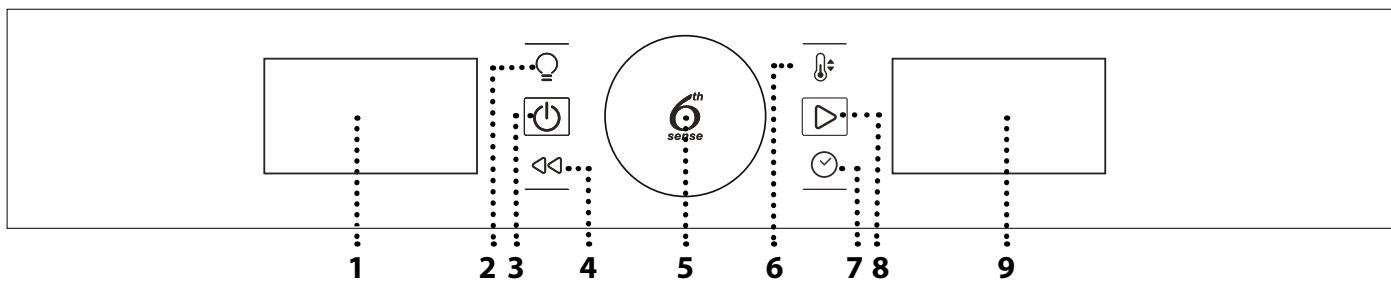
**!** Pred začiatkom používania spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny.

## 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. Žiarovka
8. Bod vloženia mäsovej sondy (ak je k dispozícii)
9. Výrobný štítok (neodstraňujte)
10. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

## OVLÁDACÍ PANEL



### 1. ĽAVÝ displej

### 2. OSVETLENIE

Zapnutie/vypnutie svetla.

### 3. ZAP/VYP

Na zapnutie a vypnutie rúry alebo zastavenie aktívnej funkcie kedykoľvek.

### 4. SPÄŤ

Na návrat do predchádzajúceho menu pri konfigurácii nastavení.

### 5. OTOČNÝ GOMBÍK/ TLAČIDLO 6TH SENSE

Otočením ovládača nastavujete funkcie a všetky parametre prípravy jedla. Stlačením vyberáte, nastavujete, otvárate alebo potvrdzujete funkcie alebo parametre a napokon spúšťate program pečenia.

### 6. TEPLOTA

Na nastavenie teploty.

### 7. HODINY

Na nastavenie alebo zmenu času na hodinách a nastavenie doby prípravy jedla.

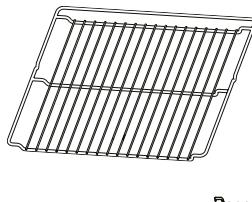
### 8. ŠTART

Na spustenie funkcií a potvrdenie nastavení.

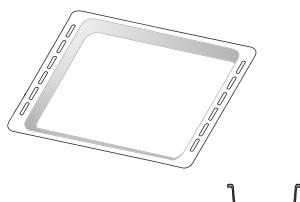
### 9. PRAVÝ displej

# PRÍSLUŠENSTVO

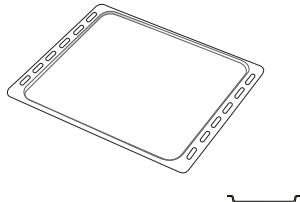
## ROŠT



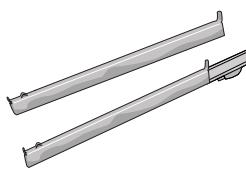
## NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



## PLECH NA PEČENIE

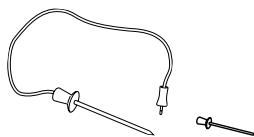


## POSUVNÉ BEŽCE\*(IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)



## MÄSOVÁ SONDA

(IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)



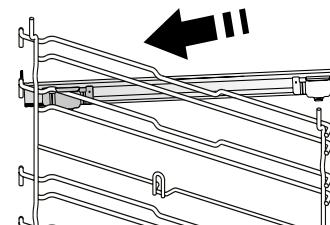
## VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištach tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

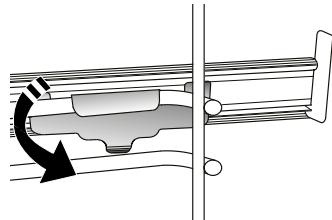
## NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV (AK SÚ VO VÝBAVE)

Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty.



Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiaci lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spusťte na miesto.

Vodiaci lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiaci 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 hociktorej úrovni.

## VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠT

. Vodiace lišty vyberiete tak, že nadvhnete koľajničky a potom opatrne vytiahnete spodnú časť zo sedla: Vodiace lišty teraz možno vybrať.

. Pri opäťovnom nasadzovaní vodiacich lišt ich najprv znova nasadte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

# FUNKCIE

## KONVENČNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

## GRIL

Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

## 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.

## KONVEKČNÉ PEČENIE

Na pečenie mäsa, koláčov s plnkou alebo pečenie plnenej zeleniny iba na jednej úrovni. Táto funkcia používa miernu, prerusovanú cirkuláciu vzduchu, aby sa zabránilo nadmernému vysušovaniu jedla.



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

### DUSENÉ JEDLÁ

Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre cestovinové jedlá.

### MÄSO

Táto funkcia automaticky zvolí pre mäso najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia. Táto funkcia občas aktivuje ventilátor s nízkou rýchlosťou, aby sa zabránilo nadmernému vysušeniu jedla.

### MAXI PEČENIE

<sup>XL</sup> Funkcia automaticky vyberie najlepší režim pečenia a teplotu na prípravu veľkých kusov mäsa (vyše 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné zhnednutie na oboch stranách. Ideálne je z času na čas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.

### CHLIEB

Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy chleba.

### PIZZA

Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy pizze.

### SLADKÉ KOLÁČE

Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy koláčov.



## ŠPECIÁLNE FUNKCIE

### RÝCHLY PREDOHREV

Na rýchle predhriatie rúry. Po skončení predohrevu rúra automaticky používa funkciu „Konvenčné“. Jedlo vložte do rúry až po ukončení predohrevu.

### TURBO GRIL

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, roast beef, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody. Pri tejto funkcií možno použiť otočný ražeň (ak je priložený).

### EKO S VENTILÁTOROM\*

Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerusovanou 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.

### UDRŽIAVANIE V TEPLÉ

Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

### KYSNUTIE

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

### SMART CLEAN

(IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)

Pôsobenie par v uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiní a zvyškov jedla. Nalejte 200 ml pitnej vody na dno studenej rúry a aktivujte funkciu.

\* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EÚ) č. 65/2014

# PRVÉ POUŽITIE SPOTREBIČA

## 1. NASTAVTE ČAS

Pri prvom zapnutí rúry musíte nastaviť jazyk a čas.



Začnú blikať číslice označujúce hodiny. Otáčaním ovládača nastavte hodinu a potvrdte stlačením .



Začnú blikať číslice označujúce minúty. Otáčaním ovládača nastavte minúty a potvrdte stlačením .

Upozornenie: Ak chcete neskôr zmeniť čas, stlačte a podržte aspoň jednu sekundu, kým sa rúra vypne, a zopakujte vyššie uvedené kroky.

Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova.

## 2. NASTAVENIA

V prípade potreby môžete zmeniť štandardne nastavenú jednotku merania, teplotu (°C) a menovitý prúd (16 A).

Ked' je rúra vypnutá, stlačte a podržte aspoň na 5 sekúnd.



Otočením voliaceho gombíka vyberte jednotku merania a potvrdte stlačením .



Otočením voliaceho gombíka vyberte menovitý prúd a potom potvrdte stlačením .

Upozornenie: Rúra je naprogramovaná na spotrebú 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).

## 3. 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. „Horúci vzduch“ alebo „Konvekčné pečenie“).

Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

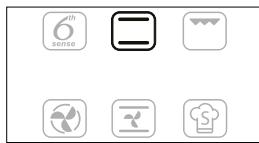
# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

## 1. VYBERTE FUNKCIU

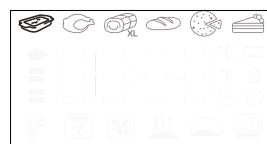
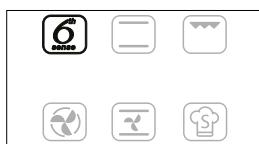
Ked' je rúra vypnutá, na displeji sa zobrazuje iba čas.

Rúru zapnete stlačením a podržaním .

Otačajte gombíkom a na ľavom displeji uvidíte dostupné hlavné funkcie. Jednu zvoľte a stlačte .



Ak chcete zvoliť vedľajšiu funkciu (v prípade, že je k dispozícii), zvoľte hlavnú funkciu, potvrdte stlačením a vojdite do menu tejto funkcie.



Otačajte gombíkom a na pravom displeji uvidíte dostupné vedľajšie funkcie. Jednu zvoľte a potvrdte stlačením .

## 2. NASTAVENIE FUNKCIE

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia.

Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

### TEPLOTA/ÚROVEŇ GRILU



Ked' na displeji bliká ikonka °C/°F, otáčaním gombíka zmeňte hodnotu, potvrdte stlačením a pokračujte zmenou ďalších nastavení (ak je to možné).

Zároveň môžete nastaviť úroveň grilu (3 = vysoká, 2 = stredná, 1 = nízka).



Upozornenie: Po spustení funkcie môžete meniť teplotu alebo úroveň grilu stlačením alebo priamo otočením gombíka.

#### TRVANIE



Ked' na displeji bliká ikonka , pomocou nastavovacieho ovládača nastavte požadovaný čas prípravy jedla a potvrďte stlačením .

Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne: Stlačte na potvrdenie a spustenie funkcie.

V tomto prípade nemôžete nastaviť čas ukončenia pečenia naprogramovaním odloženého štartu.

Upozornenie: Nastavenú dobu prípravy jedla môžete počas pečenia upravovať stlačením : Otáčaním gombíka nastavte hodinu a potvrďte stlačením .

#### NASTAVENIE ČASU UKONČENIA PRÍPRAVY JEDLA / ODLOŽENÝ ŠTART

Pri mnohých funkciách, ked' už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok naprogramovaním času ukončenia.

Tam, kde môžete meniť čas ukončenia, na displeji sa zobrazí čas očakávaného ukončenia a ikonka bliká.



V prípade potreby otáčaním nastavovacieho ovládača nastavte želaný čas ukončenia pečenia, potvrďte stlačením a spusťte funkciu.

Vložte jedlo do rúry a otvorte dvierka. 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 doby čakania môžete gombíkom meniť naprogramovaný čas ukončenia.

Stlačením alebo zmeníte nastavenia teploty a doby pečenia. Po skončení potvrďte stlačením .

#### 3. AKTIVUJTE FUNKCIU

Ked' ste použili všetky požadované nastavenia, aktivujte funkciu stlačením .

Stlačením a podržaním môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá je momentálne aktívna.

#### 4. PREDOHREV

Niektoré funkcie majú fázu predhriatia rúry: Ked' 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.



V tejto chvíli otvorte dvierka, vložte jedlo do rúry, zatvorte dvierka a začnite pečenie stlačením .

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrevania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok.

Otvorenie dvierok počas fázy predhriatia ju pozastaví.

Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia.

Teplotu, ktorú chcete dosiahnuť, môžete vždy meniť pomocou gombíka.

#### 5. UKONČENIE PEČENIA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že pečenie je ukončené.

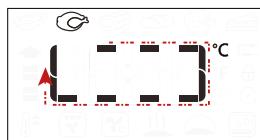


Dobu pečenia môžete predĺžiť bez zmeny nastavení tak, že otočením gombíka nastavíte novú dobu pečenia a stlačíte .

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

### OBNOVENIE TEPLITÓTY

Ak teplota vo vnútri rúry počas cyklu pečenia klesne, lebo boli otvorené dverka, automaticky sa aktivuje špeciálna funkcia, ktorá obnoví pôvodnú teplotu. Počas obnovovania teploty sa na displeji zobrazí animácia „had“, až kým sa nedosiahne nastavená teplota.



Kým prebieha naprogramovaný cyklus pečenia, čas pečenia sa predĺži podľa toho, ako dlho boli otvorené dverka, aby boli zaručené najlepšie výsledky.

## . ŠPECIÁLNE FUNKCIE

### SMART CLEAN

Pred aktivovaním funkcie „Smart Clean“, keď je rúra studená, nalejte na dno 200 ml vody a potom zatvorte dverka rúry.

Otvorte špeciálne funkcie a otočením gombíka vyberte v menu , potom potvrdte stlačením .

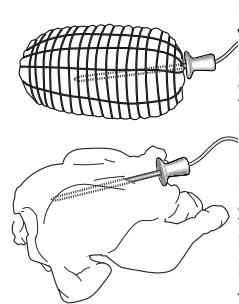
Stlačením sa ihneď spustí cyklus čistenia alebo stlačením nastavte čas ukončenia/odložený štart.

Na konci cyklu nechajte rúru vychladnúť a odstráňte akúkoľvek zvyškovú vodu z rúry a začnite čistenie pomocou špongie, ktorú ste navlhčili horúcou vodou (čistenie by sa mohlo narušiť v prípade, že oneskorenie presiahne 15 minút).

Upozornenie: Trvanie cyklu čistenia a teplota sa nedá nastaviť.

## . POUŽÍVANIE MÄSOVEJ SONDY (AK JE PRILOŽENÁ)

Dodaná mäsová sonda umožňuje merať presnú vnútornú teplotu potraviny počas varenia. Mäsovú sondu je možné použiť iba pri niektorých funkciách prípravy potravy (konvenčné, horúcí vzduch, konvenčné pečenie, Turbo Grill, mäso 6th Sense a maxi pečenie 6th Sense).



Precízne umiestnenie sondy je veľmi dôležité na dosiahnutie bezchybných výsledkov pečenia. Sondu zapichnite do časti, kde sa nachádza najviac mäsa. Vyhýbajte sa kostiam a častiam s tukom. Pri hydine sa sonda vkladá zboču do stredu prás, tak aby sa špička sondy nedostala do dutej časti. Ak má mäso rôznu hrúbku, pred vybratím z rúry skontrolujte, či sa upieklo rovnomerne. Koniec sondy pripojte do otvoru na pravej stene priestoru rúry.

Pri zasunutí mäsovej sondy do priestoru rúry sa rozoznie bzučiak a na displeji sa zobrazí ikona a cielová teplota.

Ak je mäsová sonda zasunutá počas výberu funkcie, na displeji sa zobrazí prednastavená cielová teplota mäsovej sondy.



Stlačením spustite nastavenia. Otáčaním gombíka nastavte cielovú teplotu mäsovej sondy. Stlačením potvrdte. Otáčaním gombíka nastavte teplotu priestoru rúry.



Stlačením alebo potvrdte a spustite cyklus prípravy jedla.

Počas cyklu prípravy jedla sa na displeji zobrazuje cielová teplota mäsovej sondy. Keď teplota mäsa dosiahne cielovú teplotu, cyklus prípravy jedla sa zastaví a na displeji sa zobrazí nápis „End“.

Na opäťovné spustenie cyklu prípravy jedla po zobrazení nápisu „End“ je otáčaním gombíka možné nastaviť cielovú teplotu mäsovej sondy, ako je uvedené vyššie. Stlačením alebo potvrdte a znova spustite cyklus prípravy jedla.

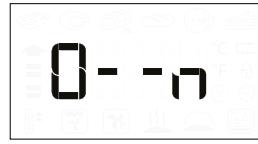
Upozornenie: počas cyklu prípravy jedla s mäsovou sondou je otáčaním gombíka možné zmeniť cielovú teplotu mäsovej sondy. Stlačením nastavte teplotu priestoru rúry.

Mäsovú sondu je možné zapichnúť kedykoľvek, aj počas cyklu prípravy jedla. V takom prípade je nutné znova nastaviť parametre funkcie varenia.

Ak použitie mäsovej sondy nie je s funkciou kompatibilné, rúra preruší cyklus prípravy jedla a ozve sa varovný bzučiak. V takom prípade odpojte mäsovú sondu alebo stlačte na nastavenie inej funkcie. Fázy odloženého štartu a predohrevu nie sú kompatibilné s použitím mäsovej sondy.

## . ZÁMOK

Klávesy zamknete stlačením a podržaním aspoň na 5 sekúnd.



Zopakovaním tohto postupu klávesy opäť odomknete.

Upozornenie: Zámok klávesov možno aktivovať aj v priebehu pečenia.

Z bezpečnostných dôvodov rúru možno kedykoľvek vypnúť stlačením .

# UŽITOČNÉ TIPY

## 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 vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (ked' 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.

## PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Použitím funkcie „Horúci vzduch“ môžete súčasne piečť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa pečie kratšie, a jedlo, ktoré sa má piečť dlhšie, nechajte v rúre.

## MÄSO

Používajte pekáč alebo nádobu z varného skla vhodnej veľkosti podľa kusu mäsa, ktoré sa má piečť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Nezabúdajte, prosím, že počas pečenia sa bude vytvárať para. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10 – 15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.

Ked' chcete grilovať mäso, zvoľte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvolte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia mäso obráťte. Pozorne otvorte dvere, pretože môže uniknúť horúca para.

Na zachytávanie štiav odporúčame priamo pod rošt, na ktorom je uložené jedlo, položiť odkvapkávaciu nádobu, do ktorej nalejete pol litra pitnej vody. Podľa potreby obráťte.

## ZÁKUSKY

Jemné zákusky pečte s funkciou tradičného pečenia iba na jednej úrovni.

Používajte kovové formy na pečenie tmavej farby a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viacerých úrovniach zvoľte funkciu pečenia s vháňaným vzduchom a po čase vymenťte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.

Ak chcete zistíť, či je kysnutý koláč upečený, strčte do stredu drevnenú špalju. Ak bude špalja po vybratí čistá, koláč je hotový.

Ak používate pekáče s teflónovým povrhom, okraje nemastite maslom, pretože koláč by sa okolo okrajov nemusel zdvihnuť rovnomerne.

Ak sa koláč počas pečenia „naduje“, nabudúce nastavte nižšiu teplotu a zvážte množstvo tekutín v zmesi a miešajte ju opatrnejšie.

Pri záuskoch so štavnatou plnkou (tvarohové alebo ovocné koláče) používajte funkciu „Konvenčné pečenie“. Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posype korpus koláča strúhankou alebo pomletými sušienkami.

## PIZZA

Plech mierne vymažte, pizza tak bude mať chrumkavý spodok. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia poukladajte na pizzu plátky mozzarely.

## KYSNUTIE

Pred vložením cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. V porovnaní s kysnutím cesta pri izbovej teplote (20 – 25 °C) sa čas kysnutia cesta skracuje o približne jednu tretinu. Čas na vykysnutie pizze začína približne od jednej hodiny pre 1 kg cesta.

# TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče / Piškótové koláče		-	170	30 - 50	2
		Áno	160	30 - 50	2
		Áno	160	30 - 50	4 1
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Áno	160 - 200	35 - 90	4 1
Sušienky / Malé zákusky		-	160 - 170	20 - 40	3
		Áno	150 - 160	20 - 40	3
		Áno	150 - 160	20 - 40	4 1
Odpalované cesto		-	180 - 200	30 - 40	3
		Áno	180 - 190	35 - 45	4 1
		Áno	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Snehové pusinky		Áno	90	110 - 150	3
		Áno	90	130 - 150	4 1
		Áno	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (tenká, hrubá, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2
		Áno	220 - 240	20 - 40	4 1
		Áno	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Peceň chleba 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Malý chlieb		-	180 - 220	30 - 50	3
Chlieb		Áno	180 - 220	30 - 60	4 1
Mrazená pizza		-	250	10 - 20	2
		Áno	250	10 - 20	4 1
Slané koláče (zeleninový koláč, kiš)		Áno	180 - 190	45 - 60	2
		Áno	180 - 190	45 - 60	4 1
		Áno	180 - 190	45 - 70*	5 3 1
Slané a sladké odpalované cesto		Áno	190 - 200	20 - 30	3
		Áno	180 - 190	20 - 40	4 1
		Áno	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagne / Pudingové koláče		-	190 - 200	40 - 65	3
Zapekané cestoviny / Plnené cest. závitky		-	190 - 200	25 - 45	3

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		-	190 – 200	60 – 90	3
Bravčové pečené s kôrkou 2 kg		-	170	110 – 150	2
Kurča / Králik / Kačica 1 kg		-	200 – 230	50 – 80 **	3
Moriak / Hus 3 kg		-	190 – 200	90 – 150	2
Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	180 – 200	40 – 60	3
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 60	2
Hrianka		-	3 (vysoká)	3 – 6	5
Rybie filé / Filety		-	2 (stredná)	20 – 30***	4  3
Klobásky / Špízy / Rebierka / Hamburgery		-	2 – 3 (stredná – vysoká)	15 – 30***	5  4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		-	2 (stredná)	55 – 70**	2  1
Krvavé pečené mäso 1 kg		-	2 (stredná)	35 – 50**	3
Jahňacie stehno / Koleno		-	2 (stredná)	60 – 90**	3
Pečené zemiaky		-	2 (stredná)	35 – 55**	3
Gratinovaná zelenina		-	3 (vysoká)	10 – 25	3
Úplné jedlo: ovocná torta (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / mäso (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120*	5  3  1
Lasagne s mäsom		Áno	200	50 – 120*	4  1
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 120*	4  1
Ryba so zeleninou		Áno	180	30 – 50	4  1
Plnené kusy mäsa		-	200	80 – 120*	3
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)		-	200	50 – 120*	3

\* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

\*\* Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

\*\*\* V polovici pečenia jedlo obráťte.

Upozornenie: Funkcia „Sladké koláče“ 6th Sense využíva iba horný a dolný ohrevný článok bez cirkulácie vháňaného vzduchu. Nevyžaduje si predohrev.

FUNKCIE						
Konvenčné	Gril	Turbo gril	Horuci vzduch	Konvekčné pečenie	Eko s ventilátorom	
AUTOMATICKÉ FUNKCIE						
Dusené jedlá	Mäso	Maxi pečenie	Chlieb	Pizza	Sladké koláče	
PRÍSLUŠENSTVO						
Rošt	Pekáč alebo forma na tortu na rošte	Nádoba na odkvapkovanie/ plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkovanie/ plech na pečenie	Nádoba na odkvapkovanie s 500 ml vody		

# ÚDRŽBA A ČISTENIE

**Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol.**

**Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.**

**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 mikrovlákna. 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 mikrovlákna.

## VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, najlepšie, ak je ešte teplá, a odstráňte zvyšky jedla alebo škvŕny spôsobené zvyškami jedla. V prípade, že sa pri pečení jedla s vysokým obsahom vody vytvorila kondenzácia, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom ju utrite handričkou alebo špongiou.

- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vnútorné povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Smart Clean“ (ak ju spotrebič má).
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.
- Vrchné ohrevacie teleso grilu možno spustiť, aby sa dal vyčistiť aj vrchný panel rúry.

## PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

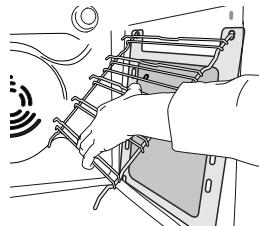
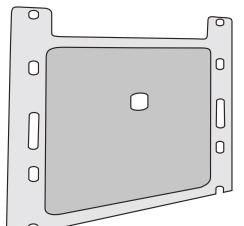
## ČISTENIE KATALYTICKÝCH PANELOV

(IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)

Rúra je vybavená špeciálnymi katalytickými panelmi uľahčujúcimi čistenie vnútra rúry vďaka špeciálnemu samočistiacemu povlaku, ktorý je veľmi pórovitý a absorbuje mastnotu a nečistoty.

Tieto panely sú vsadené do vodiacich líšť:

Pri premiestňovaní a opäťovnom zasúvaní vodiacich líšť dbajte, aby háčiky navrchu zapadli do príslušných otvorov v paneloch.



Pre najlepšie využitie samočistiacich vlastností katalytických panelov odporúčame zohrievať rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu s funkciou „Konvenčné pečenie“. Rúra musí byť pritom prázdna. Potom nechajte rúru vychladnúť a odstráňte zvyšky jedla pomocou neabrazívnej špongie.

Upozorňujeme, že: používaním korozívnych alebo abrazívnych čistiacich prostriedkov, drsných kief, drôteniek na riad alebo sprejov na čistenie rúry by sa mohli poškodiť katalytické panely a ich samočistiace vlastnosti.

V prípade, že potrebujete panely vymeniť, obráťte sa na nás popredajný servis.

## 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.

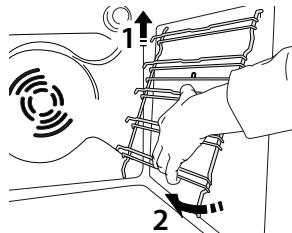
Upozornenie: Používajte iba žiarovky s výkonom 25 – 40 W/230 V typu E-14, T300 °C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20 – 40 W/230 V typu G9, T300 °C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

- Ak používate halogénové žiarovky, nechyťajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

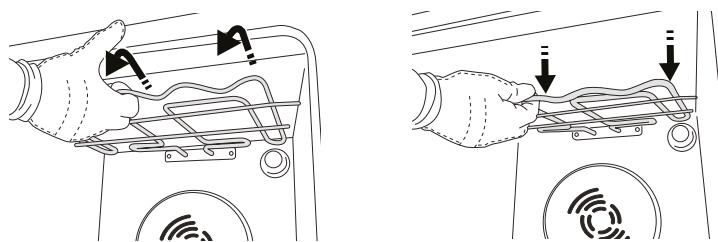
## SPUSTENIE VRCHNÉHO OHRIEVACIEHO TELESA

(IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)

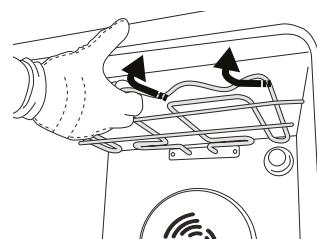
**1.** Vyberte bočné vodiace lišty.



**2.** Povytiahnite ohrevný článok a spusťte ho.



**3.** Aby ste ohrevný článok opäť namontovali na miesto, nadvihnite ho miernym potiahnutím k sebe, uistite sa, že sa opiera o bočné podpery.

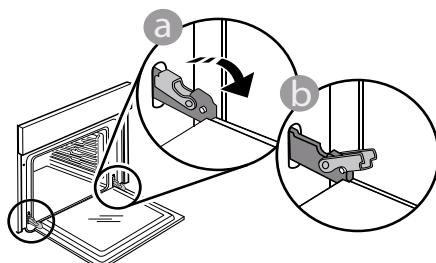


## VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

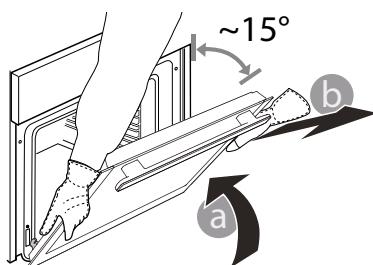
**1.** Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorite a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.

**2.** Zavorte dvierka, pokiaľ to ide.

Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.

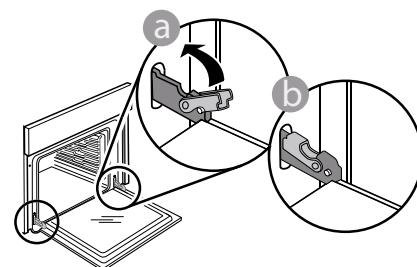


Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

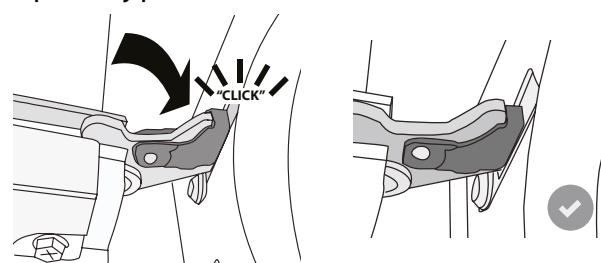


**3.** Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upěvníte vrchnú časť na sedlo.

**4.** Dvierka spustite 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.

# RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napäťom 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.	Softvérový problém.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.

## ŠTÍTOK S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

>  Informácie o výrobku s energetickými údajmi tohto spotrebiča si môžete stiahnuť na webovej stránke Whirlpoolu [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

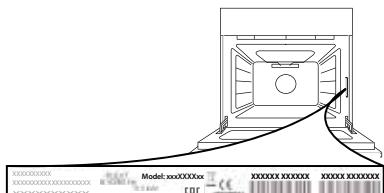
## AKO ZÍSKAŤ NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU

>  Návod na používanie a údržbu si stiahnite z našej webovej stránky [docs.whirlpool.eu](http://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 servisnej knižke. Pri kontaktovaní nášho klientskeho popredajného servisu uveďte kód z výrobného štítku vášho výrobku.



# DAGLIG INFORMATIONSBOK

## TACK FÖR ATT DU KÖPT EN PRODUKT FRÅN

**WHIRLPOOL**



För att få mer omfattande hjälp och stöd,  
vänligen registrera produkten på  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

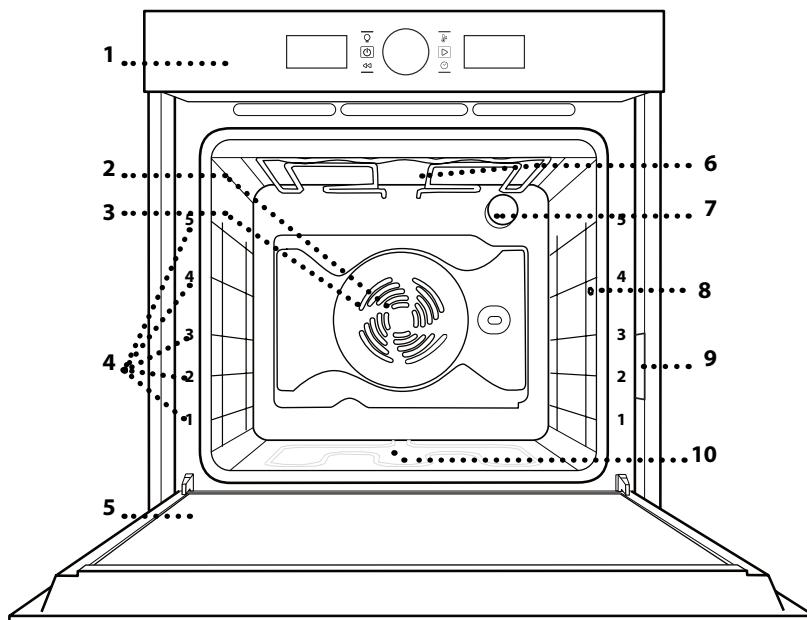


Du kan ladda ner handböckerna  
Säkerhetsinstruktioner och Användning och  
skötsel genom att besöka vår hemsida  
[docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) och följa instruktionerna  
på baksidan av denna broschyr.



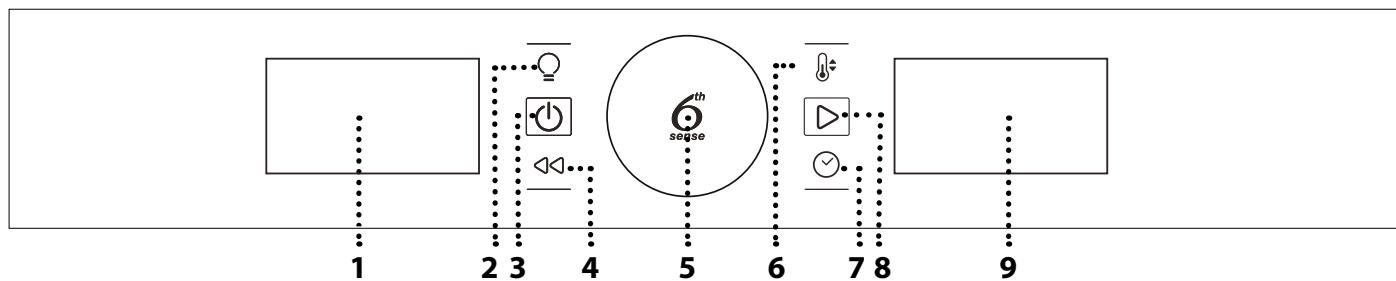
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten.

## BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Runt värmeelement (dolt)
4. Sidostegar  
(nivån anges på ugnens framsida)
5. Lucka
6. Övre värmeelement/  
grillelement
7. Lampa
8. Köttermometerns  
införingspunkt  
(på vissa modeller)
9. Identifieringsskylt  
(ska inte tas bort)
10. Nedre värmeelement  
(dolt)

## KONTROLLPANEL



### 1. VÄNSTER DISPLAY

### 2. BELYSNING

För att tända och släcka lampan.

### 3. PÅ/AV

För att sätta på och stänga av  
ugnen eller stoppa en aktiv  
funktion när som helst.

### 4. TILLBAKA

För att gå tillbaka till föregående  
meny när man gör inställningar.

### 5. RATT / 6TH SENSE-KNAPP

Vrid på reglaget för att rulla  
funktionerna och ställa in alla  
tillagningsparametrar. Tryck på  
för att välja, ställa in, få åtkomst  
till och bekräfta funktioner eller  
parametrar och för att starta  
tillagningsprogrammet.

### 6. TEMPERATUR

För att ställa in temperaturen.

### 7. TID

För att ställa in eller ändra tiden  
och justera tillagningstiden.

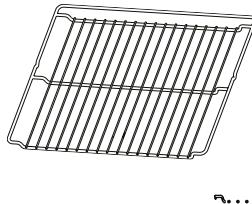
### 8. START

För att starta funktioner och  
bekräfta inställningar.

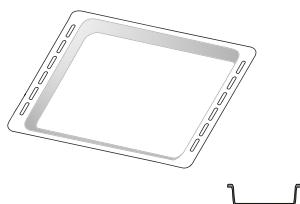
### 9. HÖGER DISPLAY

# TILLBEHÖR

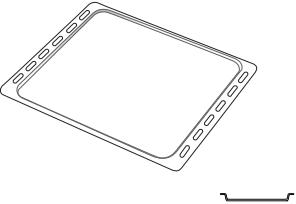
## GALLERHYLLA



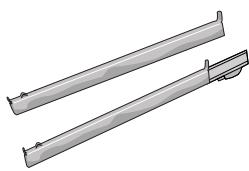
## LÅNGPANNA



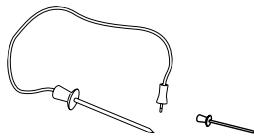
## BAKPLÄT



## GLISSKENOR \*(ENDAST FÖR VISSA MODELLER)



## STEKTERMOMETER (ENDAST FÖR VISSA MODELLER)



Antalet tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.

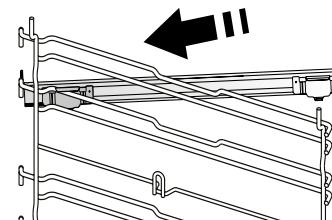
## SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta in det över sidostegarna och se till att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

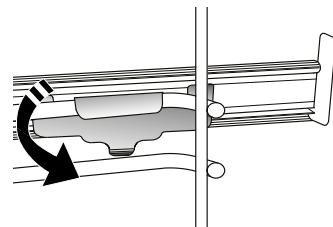
## MONTERING AV RÖRLIGA SKENOR (FINNS PÅ VISSA MODELLER)

Ta bort sidostegarna från ugnen och ta bort skyddsplasten från de rörliga skenorna.



Fäst den rörliga skenans övre klämma på sidostegen och låt den glida så långt som möjligt. Sänk ner den andra klämmman på plats.

För att säkra sidostegen, tryck den nedre delen av klämmman stadigt mot sidostegen. Se till att de rörliga skenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra sidostegen på samma nivå.



Observera: De rörliga skenorna kan monteras på alla nivåer.

## BORTTAGNING OCH TILLBAKAMONTERING AV SIDOSTEGARNA

. För att ta bort sidostegarna, lyft upp dem och ta försiktigt ut den undre delen från dess fäste: Sidostegarna kan nu tas bort.

. För att montera tillbaka sidostegarna, passa först in dem i deras övre fäste. Håll dem uppåtvända medan du skjuter in dem i ugnsutrymmet och sänker dem på plats i det undre fästet.

# FUNKTIONER

## ÖVER/UNDERVÄRME

För tillagning av alla slags rätter på en enda fals.

## GRILL

För att grilla stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. Vid grillning av kött rekommenderar vi att använda en långpanna för att samla upp stekskyn: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

## VARMLUFT

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) på samma gång. Funktionen gör det möjligt att tillaga olika slags mat utan risk att de drar åt sig lukt från varandra.

## ÖVER/UNDERR.& FLÄKT

För att laga kött, baka tårter med fyllningar eller steka fylda grönsaker på en enda fals. Denna funktion använder mild, intermittent luftcirkulation för att förhindra att maten torkar ut.



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

### GRYTOR

Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för pastarätter.

### KÖTT

Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för kött. Denna funktion aktiverar fläkten då och då med låg hastighet för att undvika att köttet torkar ut.

### MAXI COOKING

<sup>XL</sup> Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att tillaga stora köttstycken (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning. Det är bra att ösa maträtten då och då för att den inte ska torka ut.

### BRÖD

Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av bröd.

### PIZZA

Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av pizza.

### BAKVERK

Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av tårta.



## SPECIALFUNKTIONER

### SNABBUPPVÄRMNING

For snabb förvärmning av ugnen. När förvärmningen är klar väljer ugnen funktionen "Över/undervärme" automatiskt. Vänta tills förvärmningen är färdig innan du lägger in maten i ugnen.

### TURBOGRILL

För att steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att använda en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten. Det roterande grillspettet (om sådant finns) kan användas med den här funktionen.

### EKO VARMLUFT\*

För tillagning av fylda stekar och kötfiléer på en enda fals. Med hjälp av en försiktig, intermittent luftcirkulation hindras maten från att torka ut alltför mycket. När denna ECO-funktion är aktiv är lampen släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska elförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

### VARMHÅLLNING

För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.

### JÄSNING

För optimal jäsnings av söt eller salt deg. För att garantera bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.

### SMARTCLEAN

(ENDAST FÖR VISSA MODELLER)

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Häll 200 ml kranvatten på ugnens botten och aktivera funktionen när ugnen är kall.

\* Funktionen används som referens i förklaringen om energieffektivitet i enlighet med förordning (EU) nr 65/2014

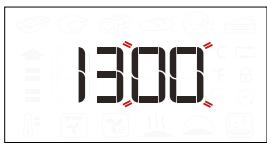
# FÖRSTA ANVÄNDNING

## 1. STÄLLA KLOCKAN

Du kommer att behöva ställa in tiden när du slår på ugnen för första gången.



De två siffrorna för timmen börjar blinka: Vrid ratten för att ställa in timmen och tryck på för att bekräfta.



De två siffrorna för minuterna börjar blinka. Vrid ratten för att ställa in minuterna och tryck på för att bekräfta.

Observera: För att ändra tiden vid ett senare tillfälle, tryck på och håll den intryckt i minst en sekund när ugnen är avstängd och upprepa stegen ovan.

Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömbrott.

## 2. INSTÄLLNINGAR

Om så önskas går det att ändra standardmåttenheten, temperaturen (°C) och märkström (16 A).

Med avstängd ugn, tryck på och håll den intryckt i minst 5 sekunder.



Vrid väljarratten för att välja måttenheten och tryck sedan på för att bekräfta.



Vrid väljarratten för att välja den nominella strömmen och tryck sedan på för att bekräfta.

Observera: Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmanätverk vars nominella värde är över 3 kW (16 A): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13 A).

## 3. VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt.

Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida.

Värmt ugnen till 200 °C i cirka en timme, helst med hjälp av en funktion med luftcirkulation (t.ex. "Varmluft" eller "Över/underv.& fläkt").

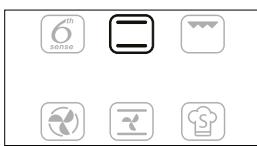
Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Observera: Vi råder till att lufta rummet efter att ha använt apparaten första gången.

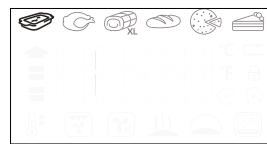
# DAGLIG ANVÄNDNING

## 1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

När ugnen är avstängd visas bara tiden på displayen. Tryck på och håll den intryckt för att sätta på ugnen. Vrid ratten för att visa de tillgängliga huvudfunktionerna på vänster display. Välj en och tryck på .



För att välja en underfunktion (om tillgänglig), välj en huvudfunktion och tryck sedan på för att bekräfta och gå till funktionsmenyn.



Vrid ratten för att visa de tillgängliga underfunktionerna på höger display. Välj en och tryck på för att bekräfta.

## 2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar.

Displayen visar inställningarna som kan ändras i sekvens.

## TEMPERATUR/GRILLNIVÅ



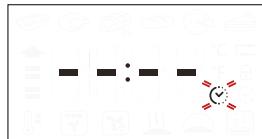
När ikonen °C/F blinkar på displayen, vrid på ratten för att ändra värdet och tryck på för att bekräfta och fortsätta ändra efterföljande inställningar (om möjligt).

Du kan även ställa in grillnivån (3 = hög, 2 = medel, 1 = låg) samtidigt.



Anmärk: När funktionen har startat kan du ändra temperaturen eller grillnivån genom att trycka på eller vrida på ratten.

#### TIDSLÄNGD



När ikonen blinkar på displayen, använd justeringsratten för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på för att bekräfta.

Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt: Tryck på för att bekräfta och starta funktionen.

I så fall kan du inte ställa in sluttiden genom att programmera en födröjd start.

Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på : Vrid ratten för att ändra timmen och tryck på för att bekräfta.

#### INSTÄLLNING AV TILLAGNINGENS SLUTTID/ FÖRDRÖJD START

I många av funktionerna kan du födröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess sluttid.

Där det går att ändra sluttiden kommer displayen att visa klockslaget som funktionen förväntas vara klar på medan ikonen blinkar.



Om nödvändigt, vrid ratten för att ställa in tiden du vill att tillagningen ska vara klar på och tryck sedan på för att bekräfta och starta funktionen.

Sätt in maten i ugnen och stäng luckan. Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.



Anmärk: När en födröjd start programmas avaktiveras ugnens förvärmningsfas. Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen.

Under väntetiden kan du använda ratten för att ändra den programmerade sluttiden.

Tryck på eller för att ändra inställningen för temperatur och tillagningstid. Tryck sedan på för att bekräfta.

Anmärk: Funktionen födröjd start är inte tillgänglig för funktionerna Grill och Turbo Grill.

#### 3. AKTIVERA FUNKTIONEN

När du har angivit alla inställningar som behövs, tryck på för att aktivera funktionen.

Du kan när som helst trycka på och hålla den intryckt för att pausa funktionen som är aktiv för tillfället.

#### 4. FÖRVÄRMNING

Vissa funktioner inbegriper en förvärmningsfas: När funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.



När denna fas är klar avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur.



Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen genom att trycka på .

Observera: Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet.

Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att pausas.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

Du kan alltid ändra temperaturen som ska uppnås med hjälp av ratten.

#### 5. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.

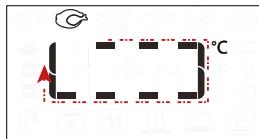


För att förlänga tillagningstiden utan att ändra inställningarna, vrid ratten för att ställa in en ny tillagningstid och tryck på .

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

### TEMPERATURÅTERSTÄLLNING

Om temperaturen inuti ugnen sjunker under ett tillagningsprogram på grund av att luckan öppnas, aktiveras en specialfunktion automatiskt för att återställa den ursprungliga temperaturen. Medan temperaturen återställs visar displayen en animerad "orm" tills den inställda temperaturen har uppnåtts.



Medan ett programmerat tillagningsprogram pågår kommer tillagningstiden att öka, baserat på hur länge luckan öppnas, för att garantera optimalt resultat.

### .SPECIALFUNKTIONER

#### SMARTCLEAN

För att aktivera "SmartClean"-funktionen, lägg 200 ml vatten på ugnens botten när ugnen är kall och stäng sedan ugnsluckan.

Välj specialfunktionerna och i menyn genom att vrida på ratten och bekräfta sedan med .

Tryck på för att starta rengöringscykeln omedelbart, eller tryck på för att ställa in avslutningstiden/fördröjd start.

Ta bort allt vatten som är kvar i ugnen när programmet är färdigt efter att ugnen har svalnat och rengör med en svamp fuktad med hett vatten (om du väntar mer än 15 minuter går det inte att rengöra lika bra).

Observera: Rengöringsprogrammets tid och temperatur kan inte ställas in.

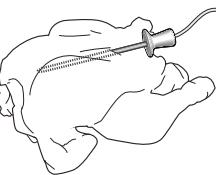
### .ANVÄNDA KÖTTERMOMETERN (I FÖREKOMMENDE FALL)

Med den medföljande köttermometern kan man mäta matens exakta inre temperatur under tillagningen.

Köttermometern kan bara användas i vissa tillagningsfunktioner (över- och undervärme, varmluft, över- och undervärme & fläkt, Turbogrill, 6th Sense Kött och 6th Sense Maxicooking).



Det är viktigt att köttermometern placeras korrekt för ett optimalt resultat. För in köttermometern helt i den tjockaste delen av köttstycket, undvik ben och fett.

  
För kyckling skall köttermometern föras in från sidan till mitten av bröstet, se till att spetsen inte hamnar i tomrummet. Om köttets tjocklek är oregelbunden bör du kontrollera att köttet är färdigkokt innan du tar ut det ur ugnen. Anslut änden på termometern i hålet i ugnens högra innerpanel. När köttermometern ansluts till ugnsutrymmet avges en summer och displayen visar

ikonen och måltemperaturen.

Om köttemperaturen ansluts medan en funktion väljs växlar displayen till köttermometerns



standardmåltemperatur.

Tryck på för att starta inställningen. Vrid på ratten för att ställa in köttermometerns måltemperatur. Tryck på för att bekräfta.



Vrid på ratten för att ställa in önskad ugnstemperatur. Tryck på eller för att bekräfta och starta tillagningsprogrammet.

Under tillagningsprogrammet visar displayen köttermometerns måltemperatur. När köttet uppnår den inställda måltemperaturen stoppar tillagningsprogrammet och displayen visar "End".

För att starta om tillagningsprogrammet från "End", vrid på ratten för att justera köttermometerns måltemperatur enligt beskrivningen ovan. Tryck på eller för att bekräfta och starta om tillagningsprogrammet.

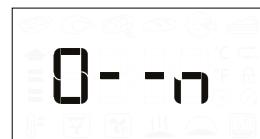
Observera: Under ett tillagningsprogram med köttermometer kan man vrida på ratten för att ändra köttermometerns måltemperatur. Tryck på för att justera ugnstemperaturen.

Köttermometern kan sättas in när som helst, även under ett tillagningsprogram. I så fall är det nödvändigt att ställa in tillagningsfunktionens parametrar igen.

Om köttermometern inte är kompatibel med en funktion stänger ugnen av tillagningsprogrammet och avger en varningssignal. Koppla i så fall bort köttermometern eller tryck på för att ställa in en annan funktion. Fördräjd start och föruppvärming är inte kompatibla med köttermometern.

### .TANGENTLÅS

För att låsa knappatsen, tryck på och håll den intryckt i minst 5 sekunder.



Gör det igen för att låsa upp knappatsen.

Observera: Tangentlåset kan även aktiveras medan tillagningen pågår.

Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att trycka på .

# GODA RÅD

## HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inbegriper inte uppvärmningen (där sådan krävs). Tillagningstemperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

## TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT

Med funktionen "Varmluft" kan du tillaga olika sorters mat samtidigt (t.ex. fisk och grönsaker) på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträttar som kräver längre tid.

## KÖTT

Använd alla slags ugnsfasta formar eller pyrexformar som passar till storleken på köttstycket som skall tillagas. När du stecker kött är det bra om du häller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. Se upp för ångan som skapas när detta görs. När steken är klar, låt den vila i ugnen i ytterligare 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.

När du ska grilla kött blir tillagningen mer jämn om du använder bitar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. För att undvika att de bränns på ytan, placera dem på större avstånd från grillen genom att sätta gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet när 2/3 av tiden har gått. Var försiktig när du öppnar luckan eftersom ånga kommer ut.

För att samla upp kötsaften rekommenderar vi att placera en långpanna fylld med en halvliter kranvatten strax under gallret där maten ligger. Fyll på om nödvändigt.

## EFTERRÄTTER

Baka bakverk med över- och undervärme på en enda ugnsfals.

Använd bakformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera nivåer, välj varmluftsfunktionen och placera kakformarna på avstånd från varandra på gallren för att hjälpa optimal cirkulation av varmluften.

För att se om ett jäst bakverk är klart, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan kommer ut ren är kakan färdig.

Om du använder teflonformar ska du inte smörja kanterna eftersom kakan då kanske inte jäser jämnt på sidorna.

Om bakverket "sväller" under gräddningen, använd en lägre temperatur nästa gång och minska eventuellt mängden tillsatt vätska eller blanda smeten mer försiktigt.

För efterrätter med flytande fyllning (såsom cheesecake eller fruktpaj), använd funktionen "Över/underv. & fläkt". Om bakverket får en fuktig botten, byt till lägre ugnsfals och sprid brödsmulor eller smulade kakor på botten av formen innan du tillsätter smeten.

## PIZZA

Smörj plåtarna en aning för att få en knaprigare pizza även i botten. Sprid ut mozzarellaost över pizzan då den gräddats 2/3 av tiden.

## JÄSNING

Vi rekommenderar att du alltid täcker över deg som ska jäsas innan du placerar den i ugnen. Jäsningsperioden med denna funktion reduceras med cirka en tredjedel jämfört med jäsningsperiod i rumstemperatur (20-25 °C). Jäsningsperioden för pizza är ungefär en timme för 1 kg deg.

# TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TILLAGNINGSTID (Min.)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Jästa tårtor/sockerkakor		-	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Tårtor med fyllning (cheesecake, äppelstrudel, äppelpaj)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1
Kakor/småkakor		-	160 - 170	20 - 40	3
		Ja	150 - 160	20 - 40	3
		Ja	150 - 160	20 - 40	4 1
Petit-chouer		-	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Maränger		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (tunn, tjock, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1
		Ja	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Brödlimpa 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Småbröd		-	180 - 220	30 - 50	3
Bröd		Ja	180 - 220	30 - 60	4 1
Fryst pizza		-	250	10 - 20	2
		Ja	250	10 - 20	4 1
Kött- och grönsakspajer (grönsakspaj, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	2
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70*	5 3 1
Vol-au-vent/Mördegsbakning		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagne/pajer		-	190 - 200	40 - 65	3
Tillagad pasta/cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TILLAGNINGSTID (Min.)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Lamm/Kalv/Nöt/Fläsk 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	
Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg		-	170	110 - 150	
Kyckling/kanin/anka 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	
Kalkon/gås 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	
Ugnsbakad fisk/inbakad fisk (filé eller hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Rostat bröd		-	3 (Hög)	3 - 6	
Fiskfiléer/kotletter		-	2 (medel)	20 - 30***	
Korv/Grillspett/Revbensspäll/Hamburgare		-	2 - 3 (medel - hög)	15 - 30***	
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	2 (medel)	55 - 70**	
Rostbiff, blodig 1 kg		-	2 (medel)	35 - 50**	
Lammlägg/Fläsklägg		-	2 (medel)	60 - 90**	
Ugnsbakad potatis		-	2 (medel)	35 - 55**	
Grönsaksgratäng		-	3 (Hög)	10 - 25	
Komplett måltid: Fruktpaj (nivå 5)/lasagne (nivå 3)/kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120*	
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 120*	
Kött och potatis		Ja	200	45 - 120*	
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50	
Fyllda ugnsteckta stekar		-	200	80 - 120*	
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)		-	200	50 - 120*	

\* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

\*\* Vänd maten efter två tredjedeler av tiden (vid behov).

\*\*\* Vänd maten efter halva tiden

Observera: 6th Sense-funktionen "Bakverk" använder bara över- och undervärme, utan varmluft. Ingen uppvärmning behövs.

FUNKTIONER						
Över/undervärme		Grill	Turbo Grill	Convection	Över/underv.& fläkt	Eco Varmluft
AUTOMATISKA FUNKTIONER						
Grytor		Kött	Maxi Cooking	Bröd	Pizza	Bakverk
TILLBEHÖR						
Gallerhylla	Bakplåt eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnstablett form på galler	Långpanna/Bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten		

# UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

**Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.**

**Använd inte ångtvätt.**

**Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.**

**Ha på dig skyddshandskar.**

**Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.**

## UTSIDAN

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

## INSIDAN

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.

- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Aktivera funktionen "SmartClean" (i förekommande fall) för optimal rengöring av de inre ytorna.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.
- Det övre värmeelementet på grillen kan sänkas för att rengöra ugnens ovansida.

## TILLBEHÖR

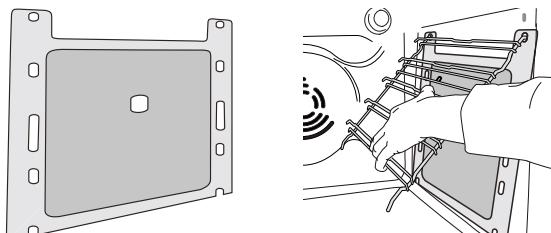
- Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning. Hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

## RENGÖRA DE KATALYTISKA PANELERNA

(ENDAST FÖR VISSA MODELLER)

Denna ugn är försedd med särskilda katalytiska paneler som underlättar rengöringen av ugnsutrymmet tack vare deras självrengörande beläggning, vilken är porös och kapabel att absorbera fett och smuts.

Dessa paneler är monterade på sidostegarna: När sidostegarna placeras och sedan monteras tillbaka ska man kontrollera att hakarna längst upp är införda i de avsedda hålen i panelerna.



För bästa bruk av de katalytiska panelernas självrengörande egenskaper rekommenderar vi att värma ugnen till 200°C i ungefär en timme med funktionen "Över/underv.& fläkt". Ugnen ska vara tom när detta görs.

Låt sedan apparaten svalna innan eventuella kvarvarande matrester avlägsnas med en icke-repande svamp.

Observera: Använd aldrig slipande eller frätande rengöringsmedel, hårdar borstar, stålull eller ugnsrengöringsspray, eftersom dessa kan skada de katalytiska panelernas förmåga till självrengöring.

Kontakta vår kundservice om du behöver ersättningspaneler.

## ATT BYTA GLÖDLAMPA

- Koppla bort ugnen från elnätet.
- Skruga av locket från lampan, byt ut glödlampan och skruva tillbaka locket på lampan.
- Anslut ugnen till elnätet igen.

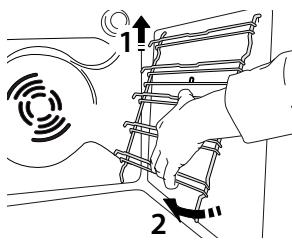
Anmärk: Använd endast 25-40 W/230 ~ V typ E-14, T300°C glödlampor, eller 20-40 W/230 ~ V typ G9, T300°C halogenlampor. Glödlampen som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice.

- Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän lamplocket har satts tillbaka på plats.

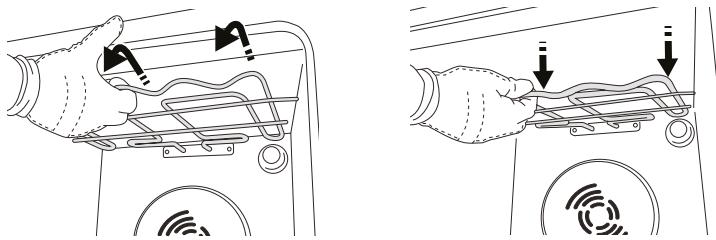
## SÄNKA VÄRMEELEMENTET

(ENDAST FÖR VISSA MODELLER)

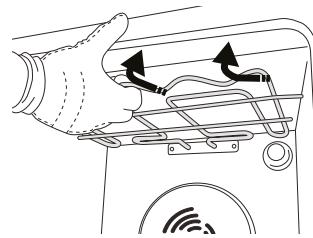
1. Ta bort sidostegarna.



2. Dra ut grillelementet en aning, och sänk det.



3. För att sätta tillbaka elementet, lyft det, dra det en aning mot dig, och se till att det vilar i sina sidostöd.

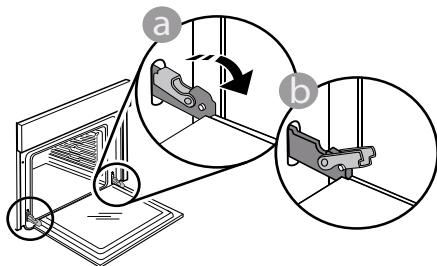


## TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

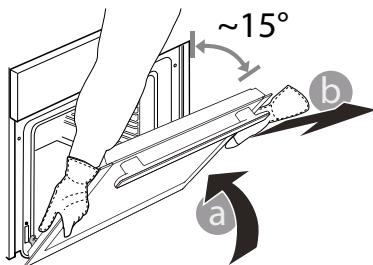
1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.

2. Stäng luckan så mycket som det går.

Ta ett fast tag i dörren med båda händerna - håll inte i handtaget.

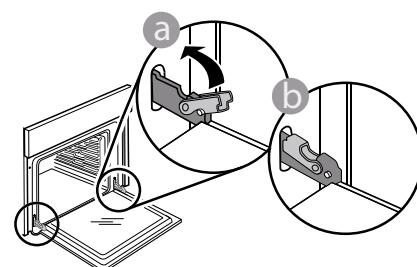


Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt tills den lossnar från fästet. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

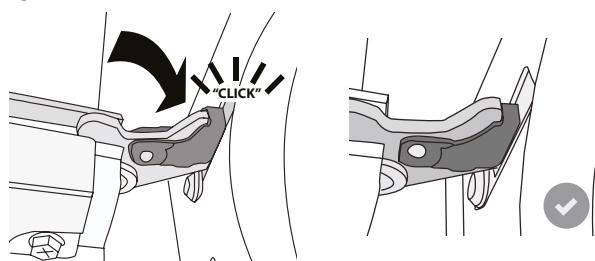


3. Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokars i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk hakarna till ursprungligt läge: Se till att sänka dem helt.



Tryck försiktigt för att kontrollera att hakarna är i rätt läge.



5. Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan: Dörren kan skadas om den inte fungerar som den ska.

# FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Åtgärder
Ugnen fungerar inte.	Strömbrott. Frånkoppling från elnätet.	Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Programvaruproblem.	Kontakta din närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".
Displayen visar oklar text och verkar vara trasig.	Ställ in ett annat språk.	Kontakta ditt närmsta kundtjänstcenter.

## PRODUKTBALAD

Produktbladet med energidata för denna apparat kan laddas ned från vår webbplats [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

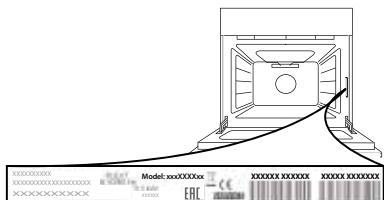
## HUR DU FÄR TAG PÅ HANDBOKEN ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

> [Ladda ner handboken Användning och skötsel från vår webbsida \[docs.whirlpool.eu\]\(http://docs.whirlpool.eu\) \(du kan använda denna QR-kod\) genom att ange produktkoden.](http://docs.whirlpool.eu)

> Du kan även kontakta vår kundservice.

## KONTAKTA VÅR KUNDSERVICE

Du hittar våra kontaktuppgifter i garantihäftet. När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskytt.



# ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК

## ПОСІБНИК

### ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ПРОДУКЦІЇ WHIRLPOOL



Щоб отримати докладнішу допомогу та підтримку, зареєструйте свій виріб на [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

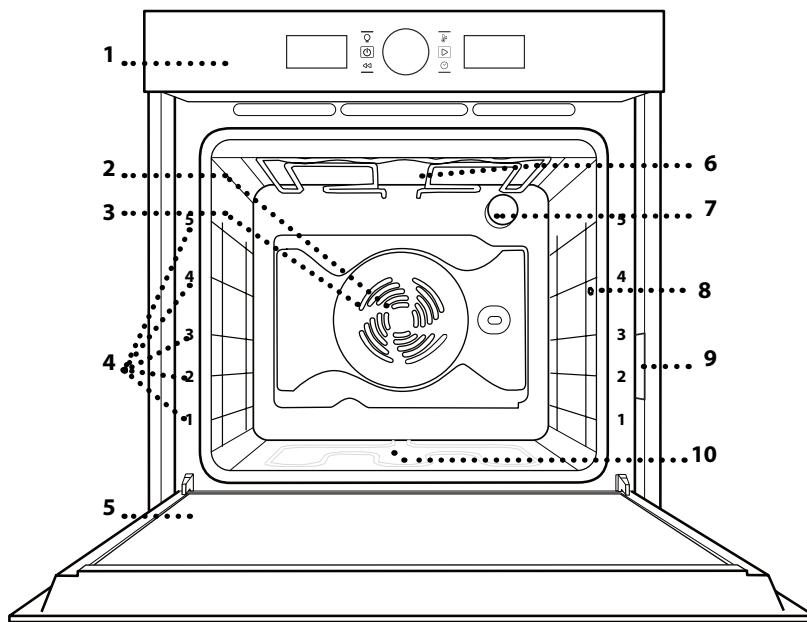


Ви можете завантажити інструкції з техніки безпеки і довідник із використання та догляду, відвідавши наш веб-сайт [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) та дотримуючись інструкцій на зворотньому боці цього буклету.



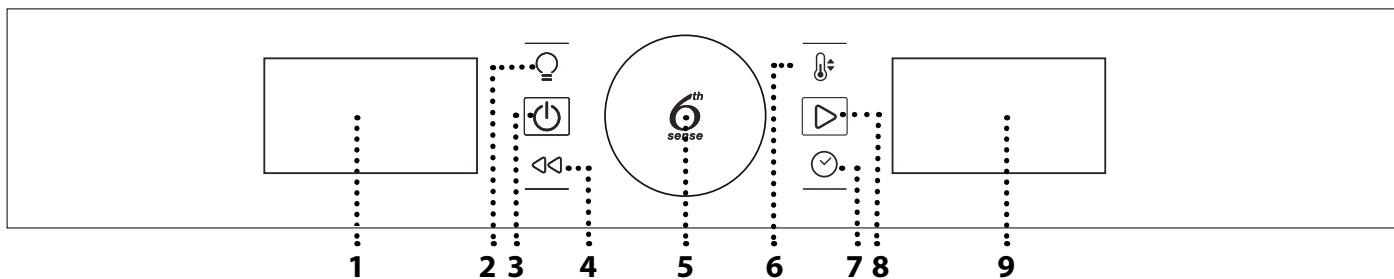
**Перед використанням приладу уважно прочитайте посібник «Техніка безпеки та охорона здоров'я».**

## ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент (не видно)
4. Напрямні для решітки (рівень укazаний на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент / гриль
7. Лампочка
8. Місце встановлення щупа для м'яса (за наявності)
9. Ідентифікаційна таблиця (не знімати)
10. Нижній нагрівальний елемент (не видно)

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



### 1. ЛІВИЙ ДИСПЛЕЙ

### 2. СВІТЛО

Для увімкнення/вимкнення лампочки.

### 3. УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ

Увімкнення та вимкнення духової шафи для зупинки активної функції в будь-який момент.

### 4. НАЗАД

Повернення до попереднього меню під час налаштування.

### 5. ПОВОРОТНА КНОПКА / КНОПКА 6TH SENSE

Повертайте її для переходу між функціями та налаштування всіх параметрів приготування. Натискайте для вибору, встановлення, отримання доступу до функцій або параметрів та їх підтвердження, а також для запуску програми приготування.

### 6. ТЕМПЕРАТУРА

Налаштування температури.

### 7. ЧАС

Установлення або зміна часу та налаштування тривалості готування.

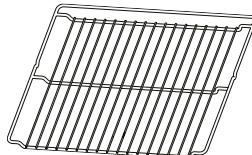
### 8. ПУСК

Запуск функцій і підтвердження налаштувань.

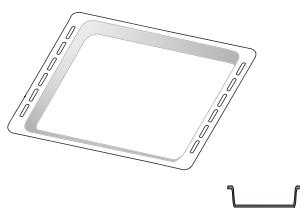
### 9. ПРАВИЙ ДИСПЛЕЙ

# АКСЕСУАРИ

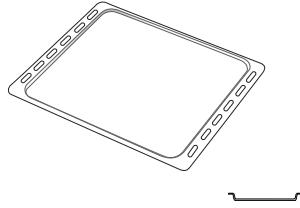
## РЕШІТКА



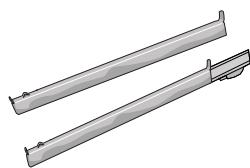
## ПІДДОН



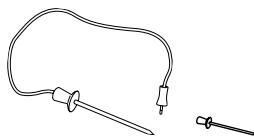
## ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ



## ВИСУВНІ НАПРЯМНІ \*(ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)



## ТЕРМОЩУП ДЛЯ М'ЯСА (ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)



Кількість приладдя може бути різною, залежно від моделі, яку ви придбали.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

## ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

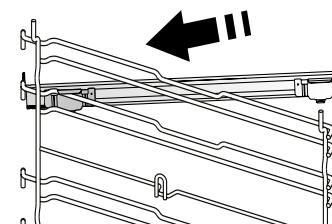
Вставте решітку горизонтально за допомогою напрямних для решітки таким чином, щоб бік із піднятими краями був повернутий додорі.

Інші аксесуари, такі як піддон і деко для випікання, вставляються горизонтально, так само як решітка.

## УСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ

(ЗА НАЙВНІСТЮ)

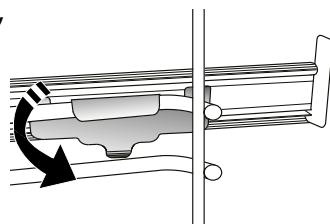
Витягніть напрямні для решітки з духової шафи і зніміть захисну пластикову упаковку з телескопічних напрямних.



Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору. Опустіть на місце інший затискач.

Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для полички. Переконайтесь, що телескопічні напрямні можуть рухатися вільно. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж самому рівні.

Увага! Телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.



## ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

. Щоб зняти напрямні для решітки, підніміть їх, а потім обережно витягніть нижню частину з гнізда. Тепер напрямні для решітки можна зняти.

. Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для приготування, а потім опустіть на місце у нижньому гнізді.

# ФУНКЦІЇ



## ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.



## ГРИЛЬ

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готованні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте в нього 500 мл питної води.



## ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ

Для приготування різних страв, для яких потрібна однакова температура приготування, на кількох полицях (максимум три) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.



## ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для готовування м'яса, випічки пирогів із начинкою або смаження фаршированих овочів тільки на одній полиці. Ця функція використовує легку, періодичну циркуляцію повітря, щоб захистити продукт від надмірного пересихання.



## ФУНКЦІЇ 6<sup>TH</sup> SENSE



## ЗАПІКАНКА

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для страв із макаронів.



## М'ЯСО

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для м'яса. Зазначена функція час від часу активує вентилятор (на низькій швидкості), аби уникнути надмірного пересихання страви.



## ПОТУЖНЕ ГОТУВАННЯ

<sub>XL</sub> Функція автоматично вибирає найкращий режим та температуру для приготування великих порцій м'яса (вагою понад 2,5 кг). Під час готовування рекомендовано перевертати м'ясо для рівномірнішого підгріяння обох його боків. Краще поливати м'ясо час від часу, щоб воно не засушувалось.



## ХЛІБ

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для всіх типів хліба.



## ПІЦА

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для піци.



## КОНДИТЕРСЬКІ ТІСТЕЧКА

Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування будь-яких пирогів.



## СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ



## ШВІДКЕ ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи. Після завершення попереднього прогрівання в духовій шафі буде автоматично обрано функцію «Традиційний режим». Зачекайте до закінчення попереднього прогрівання, перш ніж ставите страву всередину печі.



## ТУРБОГРИЛЬ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курок). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готовуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте в нього 500 мл питної води. Рожен (за наявності) можна використовувати із цією функцією.



## ПРИМУСОВА ЕКО-ВЕНТИЛЯЦІЯ\*

Для приготування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря. Під час роботи ЕКО-функції світло залишається вимкненим протягом усього готовування. Щоб скористатися циклом ЕКО та оптимізувати енергоспоживання, слід відчинити дверцята духової шафи лише після завершення приготування страв.



## ПІДІГРІВАННЯ

Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.



## ВИСТОЮВАННЯ

Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного піднімання не вмикайте цю функцію, якщо духована шафа й досі гаряча після циклу готовування.



## SMART CLEAN

(ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

Дія пари, що вивільнюється у цьому спеціальному низькотемпературному циклі чищення, дозволяє легко видаляти бруд і залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи, цю функцію слід активувати тільки тоді, коли піч холодна.

\* Функція використовується як еталонна для декларації про енергоефективність згідно з Постановою (ЕС) №65/2014

# ~ ° " ° · ^ ^ СТАННЯ ~ ^ ЛАДУ

## 1. УСТАН° ТЬ ЧАС

При першому увімкненні печі необхідно встановити час.



Почнуть блимати дві цифри години: Обертаючи перемикач, установіть годину та для підтвердження натисніть



Почнуть блимати дві цифри хвилин. Обертаючи перемикач, установіть хвилини та для підтвердження натисніть

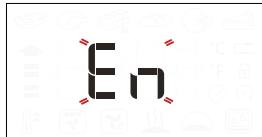
Увага! Щоб пізніше змінити час, із увімкненою піччю натисніть і утримуйте щонайменше секунду та повторіть кроки, описані вище.

Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно.

## 2. ВСТАН° ВИТИ УКРАЇНСЬ° У МО° У

Щоб змінити налаштування мови дисплея:

- Увімкніть прилад, натиснувши кнопку .
- Зачекайте три секунди та вимкніть прилад, знову натиснувши кнопку .
- Натисніть і утримуйте ручку, доки не почуєте звуковий сигнал, а потім відпустіть її.
- Тричі натисніть піктограму .
- Після звукового сигналу відображається і блимає поточна мова, англійська (A) або українська (B).



A



B

Використовуйте ручку вибору, щоб вибрати бажану мову, потім натисніть піктограму для підтвердження.

Зверніть увагу: Якщо виконання описаних вище дій

займе у вас занадто багато часу і ви перервete налаштування мови, можливо, потрібно буде запустити його знову.

## 3. НАЛА° ТУ АННЯ

За необхідності можна змінити одиниці вимірювання за замовчуванням, температуру (°C) та номінальний струм (16 A).

Із увімкненою піччю натисніть і утримуйте щонайменше протягом 5 секунд.



Обертаючи ручку вибору, оберіть одиницю вимірювання та підтвердіть за допомогою .



Обертаючи ручку вибору, оберіть номінальний струм і підтвердіть за допомогою .

Увага! Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16 A): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13 A).

## 4. ~ Г~ ЙІТЕ ДУХ~ У ШАФУ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормальну.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї усе приладдя. Прогрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години; для цього найкраще використовувати функцію з циркуляцією повітря (наприклад, «Примусова вентиляція» або «Випікання з конвекцією»).

Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

# Щ° Д° НН° ^ ^ СТАННЯ

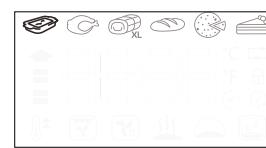
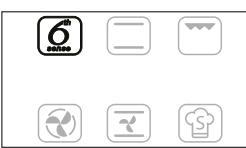
## 1. ^ Б° ТЬ ФУН° Ю

На дисплей вимкненої печі відображається лише час. Натисніть і утримуйте , щоб увімкнути духову шафу.

Обертаючи перемикач, продивітесь головні функції, доступні на лівому дисплеї. Оберіть одну функцію та натисніть .



Щоб обрати другорядну функцію (за необхідності), оберіть головну функцію, підтвердіть за допомогою та перейдіть до меню функцій.



Обертаючи перемикач, продивітесь другорядні функції, доступні на правому дисплеї. Оберіть одну функцію та підтвердіть за допомогою .

## 2. ^ С ^ О ^ Л ^ Я Ф ^ ° ЦІЇ

Вибрали необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування.

На дисплеї почергово з'являтимуться налаштування, які можна змінити.

ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ГРИЛЮ



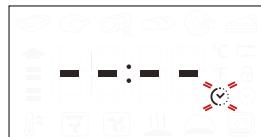
Коли на дисплеї миготітиме значок °C/°F, змініть значення обертанням перемикача, підтвердіть за допомогою та продовжіть працювати з наступними функціями (за можливості).

У цей час також можна встановити рівень грилю (3 = високий, 2 = середній, 1 = низький).



Увага! Після активації функції змінити температуру рівня грилю можна, натиснувши або безпосередньо повернувшись перемикач.

ТРИВАЛІСТЬ



Коли на дисплеї блимає значок , за допомогою кнопки регулювання встановіть бажаний час готовування, а потім натисніть кнопку для підтвердження.

Вам не потрібно задавати час приготовування, якщо ви бажаєте керувати приготовуванням вручну: Натисніть кнопку , щоб підтвердити та запустити функцію.

У цьому разі ви не зможете задавати час завершення приготовування через програмування затримки запуску.

Увага! Якщо потрібно відрегулювати час приготовування, який було встановлено при приготовуванні, натискайте : Обертаючи перемикач, змініть годину та для підтвердження натисніть .

**НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТОВУВАННЯ / ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ**

Для багатьох функцій можна відкладати їхній запуск. Для цього після встановлення часу приготовування слід запрограмувати час завершення готовування. Якщо у вас є можливість змінити час завершення, на дисплеї відображається час, коли функція повинна закінчити роботу, поки миготить значок .



За необхідності поверніть ручку регулювання, щоб встановити бажаний час завершення готовування, потім натисніть для підтвердження і запустіть виконання функції.

Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично

через обчислений період часу, щоб готовування завершилося в установлений час.



Зверніть увагу: У разі програмування часу відкладеного запуску готовування фазу попереднього прогрівання буде скасовано. Розігрівання духової шафи до встановленої температури буде поступовим, а це означає, що час готовування буде трохи більшим за час, наведений у таблиці приготовування. Під час очікування за допомогою перемикача можна змінити запрограмований час завершення готовування.

Натисніть або , щоб змінити налаштування температури й часу готовування. Після завершення підтвердіть за допомогою .

Зверніть увагу: Функція затримки запуску недоступна для функцій «Гриль» та «Турбогриль».

## 3. ^ О ^ Г ^ Ч ^ Я Ф ^ ° ЦІЇ

Застосувавши потрібні налаштування, натисніть , щоб активувати функцію.

Ви можете в будь-який час натиснути і утримувати , щоб призупинити активну функцію.

## 4. ПРОГРІВАННЯ

Для деяких функцій застосовується фаза попереднього прогрівання духової шафи: Після запуску функції на дисплеї з'явиться повідомлення, що фазу попереднього прогрівання активовано.



Після завершення фази пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться сповіщення про те, що духовна шафа досягла заданої температури.



Цієї миті слід відчинити дверцята, покласти продукти в духову шафу, зачинити дверцята та запустити приготовування, натиснувши .

Увага! Якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готовування.

Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено.

Час приготовування не включає фазу попереднього прогрівання.

Ви завжди можете змінити температуру, якої слід досягти, за допомогою перемикача.

## 5. З ^ О ^ Г ^ Ч ^ Я ГО ^ ° ЦІЇ

Пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться сповіщення про завершення приготовування.

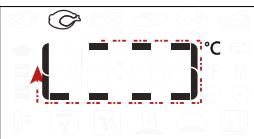


Щоб подовжити тривалість готування, не змінюючи налаштування, обертанням перемикача встановіть нову тривалість готування й натисніть ▶ .

### • ° „ ^ 6<sup>TH</sup> SENSE

#### ВІДНОВЛЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

Якщо під час готування внаслідок відкриття дверцят температура всередині печі зменшилася, буде активована спеціальна функція для відновлення потрібної температури. Під час відновлення температури на дисплеї відображатиметься анімація зі змійкою, доки не буде досягнуто задану температуру.



Для оптимального результату під час запрограмованого циклу готування буде збільшено тривалість готування в залежності від того, як довго були відкриті дверцята.

### . ^ ПЕЦІАЛЬ „ ° „ ^

#### SMART CLEAN

Щоб активувати функцію «Smart Clean», у холодній духовій шафі розподіліть 200 мл води по дну камери духової печі та закройте дверцята печі.

Перейдіть до особливих функцій та поверніть перемикач регулювання для вибору з меню. потім натисніть для підтвердження.

Натисніть ▶ , щоб негайно почати цикл чищення, або натисніть для встановлення кінцевого часу або відкладеного часу запуску.

Після завершення циклу дайте печі охолонути та видаліть залишки води з печі та розпочніть процес чищення, використовуючи зволожену у гарячій воді губку (чищення може не дати бажаних результатів за умови затримки більше, ніж на 15 хвилин).

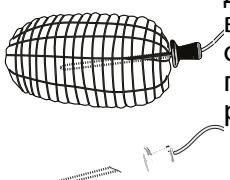
Увага: Тривалість циклу та температуру чищення встановити не можна

### . ВІ“ ОРИ“ ТА „ ЯЩ“ ПА ДЛЯ М“ А (ЗА НАЯВНОСТІ)

Щуп для м'яса, що постачається, дозволяє вимірювати точну внутрішню температуру страви під час готування.

Щуп для м'яса дозволяється використовувати лише в деяких функціях ("Традиційно", "Примусова вентиляція", "Випікання з конвекцією", "Турбогриль", "М'ясо 6th Sense" та "Великі порції 6th Sense").

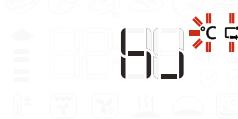
Дуже важливо обережно використовувати щуп, щоб отримати якомога точніші показники та найоптимальніші результати готування.



Повністю вставте щуп у найбільш м'ясисту частину шматка, уникаючи областей із кістками та жиром. Якщо ви готуєте домашню птицю, вставляйте щуп із боків у середню частину грудинки таким чином, щоб його кінці не закінчувалися в порожнистій області грудинки. Якщо шматок м'яса має нерівномірну товщину, перш ніж витягнути його з духової шафи перевірте, чи добре він просмажився. Вставте кінець щупа в отвір, розташований на правій стінці всередині духової шафи. Коли щуп для м'яса підключений до камери духової шафи, лунає звуковий сигнал, а на дисплеї відображається символ та цільова температура. Якщо щуп для м'яса підключається під час вибору функції, дисплей відображає цільову температуру м'яса за умовчанням.



Натисніть кнопку , щоб запустити налаштування. Поверніть кнопку, щоб встановити потрібну температуру щупа для м'яса. Натисніть кнопку “ ” для підтвердження. Натисніть кнопку, щоб встановити температуру в камері духової шафи.



Натисніть кнопку або ▶ , щоб підтвердити та запустити цикл готування.

Під час циклу приготування дисплей відображає цільову температуру щупа для м'яса. Коли м'ясо досягає заданої цільової температури, цикл приготування зупиняється, а дисплей показує слово "End".

Для того, щоб перезапустити цикл приготування з моменту появи на дисплей індикації «End», повернувши кнопку, можна відрегулювати цільову температуру щупа для м'яса, як описано вище.

Натисніть кнопку або ▶ , щоб підтвердити та перезапустити цикл готування.

Зверніть увагу: під час циклу готування з щупом для м'яса можна повернути кнопку, щоб змінити цільову температуру щупа для м'яса. Натисніть кнопку , щоб відрегулювати температуру у камері духової шафи. Щуп для м'яса можна вставляти в будь-який час, також і під час приготування. У цьому випадку необхідно повторно задати параметри функції приготування.

Якщо щуп для м'яса несумісний з функцією, духові шафи відключає цикл готування, та лунає попереджуючий звуковий сигнал. У цьому разі від'єднайте щуп для м'яса або натисніть кнопку , щоб задати іншу функцію. Відкладений пуск та стадія прогрівання не сумісні з використанням щупа для м'яса.

### . БЛО“ ВА „ ОПО“

Щоб заблокувати кнопки, натисніть і утримуйте щонайменше протягом 5 секунд.

0 - - n

Повторіть цю дію, щоб розблокувати кнопки.

## K° РИС° И П° Р° ДИ

### КЧИ^ И БЛИЦЮ РИ^

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні для приготування різних страв. Відлік часу готовування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Указані температура та час готовування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випікання та деко темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та аксесуарами із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готовування буде дещо більшою.

### РІЗ^ ИХ С^ Р^ Д^ Ч^ С^

За допомогою функції «ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ» можна одночасно готовувати різні страви, які потребують однакової температури (наприклад: рибу й овочі), використовуючи різні полици. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

### М^ С^

Використовуйте будь-який піддон або посуд із пірексу, що підходить за розміром для шматка м'яса, який потрібно приготувати. При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готовування для кращого смаку. Зверніть увагу, що при цьому утворюється пара. Коли смаженина готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин або загорніть в алюмінієву фольгу.

Якщо ви хочете приготувати м'ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині, щоб вони рівномірно засмажилися. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готовувати довше. Щоб м'ясо не пригоряло ззовні, опустіть решітку нижче, щоб їжа знаходилася подалі від гриля. Переверніть м'ясо через дві третини часу готовування. Відчиняйте дверцята з обережністю, оскільки з духової шафи виходитиме пара.

Щоб зібрати соки, що витікають зі страви під час готовування, рекомендуємо поставити піддон з 0,5 л питної води безпосередньо під решіткою, на якій готується страва. Доливайте воду за необхідності.

Увага: Блокування кнопок також може активуватися під час готовування.

З міркувань безпеки духову шафу можна вимкнути будь-коли, натиснувши .

### ДЕСЕР^ И

Делікатні десерти готовьте за допомогою функції традиційного готовування лише на одній полиці.

Використовуйте листи для випічки темного кольору й обов'язково ставте їх на решітку, що входить до комплекту постачання. Щоб готовувати на кількох полицях, установіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях у шаховому порядку. Це сприятиме оптимальній циркуляції гарячого повітря.

Щоб перевірити готовність пирога з кислого тіста, уставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо паличка вийде чистою, пиріг готовий.

Якщо ви використовуєте листи для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.

Якщо виріб «роздувається» під час випікання, наступного разу використовуйте нижчу температуру та спробуйте додавати менший обсяг рідини або перемішувати суміш обережніше. Для готовування десертів із вологою начинкою або посипанням (наприклад, чізкейку або фруктових пирогів) використовуйте функцію «Випікання з конвекцією». Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посыпте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

### PIZZA

Ледь змастіть лист смальцем, щоб піца мала хрустку основу. Притрусіть піцу сиром моцарела після закінчення двох третин загального часу готовування.

### ІДНІМ^

Бажано завжди накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його в духову шафу. Час вистоювання тіста при використанні цієї функції зменшується приблизно на одну третину у порівнянні з вистоюванням при кімнатній температурі (20-25 °C). Час сходження для піци починається приблизно від однієї години на 1 кг тіста.

# ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (° С)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв.)	РІВЕНЬ I АКСЕСУАРИ
Пироги з дріжджового тіста / бісквіти		-	170	30 - 50	2
		Так	160	30 - 50	2
		Так	160	30 - 50	4 1
Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		-	160—200	30 - 85	3
		Так	160—200	35 – 90	4 1
Печиво / тістечка		-	160 – 170	20 - 40	3
		Так	150 - 160	20 - 40	3
		Так	150 - 160	20 - 40	4 1
Заварні тістечка		-	180 - 200	30 - 40	3
		Так	180 – 190	35 - 45	4 1
		Так	180 – 190	35 - 45*	5 3 1
Безе		Так	90	110 – 150	3
		Так	90	130 - 150	4 1
		Так	90	140 - 160*	5 3 1
Піца (тонка, товста, фокача)		-	220 – 250	20 - 40	2
		Так	220 - 240	20 - 40	4 1
		Так	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Буханець хліба 0,5 кг		-	180 - 220	50 – 70	2
Хлібна булочка		-	180 - 220	30 - 50	3
хліб		Так	180 - 220	30 - 60	4 1
Заморожена піца		-	250	10 – 20	2
		Так	250	10 – 20	4 1
Піканні пироги (овочевий пиріг, кіш)		Так	180 – 190	45 - 60	2
		Так	180 – 190	45 - 60	4 1
		Так	180 – 190	45 - 70*	5 3 1
Воловани/печиво з листкового тіста		Так	190 - 200	20 – 30	3
		Так	180 – 190	20 - 40	4 1
		Так	180 – 190	20 - 40*	5 3 1
Лазанья/відкритий пиріг		-	190 - 200	40 - 65	3
Запечена паста/трубочки з тіста з начинкою		-	190 - 200	25 - 45	3

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв.)	РІВЕНЬ I АКСЕСУАРИ
<b>Ягнітина / телятина / яловичина / свинина 1 кг</b>		-	190 - 200	60 - 90	3
<b>Смажена свинина зі скоринкою 2 кг</b>		-	170	110 - 150	2
<b>Курятини/кролятина/качатина (1 кг)</b>		-	200 - 230	50 - 80 **	3
<b>Індичка/гуска (3 кг)</b>		-	190 - 200	90 - 150	2
<b>Запечена риба / у пергаменті (філе, ціла)</b>		Так	180 - 200	40 - 60	3
<b>Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)</b>		Так	180 - 200	50 - 60	2
<b>Тост</b>		-	3 (висока)	3 - 6	5
<b>Рибне філе / стейки</b>		-	2 (Середня)	20 - 30***	4  3
<b>Ковбаски/кебаби/поребрина/гамбургери</b>		-	2 - 3 (середня – висока)	15 - 30***	5  4
<b>Смажене курча 1-1,3 кг</b>		-	2 (Середня)	55 - 70**	2  1
<b>Ростбіф із кров'ю (1 кг)</b>		-	2 (Середня)	35 - 50**	3
<b>Ніжка ягняти/гомілки</b>		-	2 (Середня)	60 - 90**	3
<b>Смажена картопля</b>		-	2 (Середня)	35 - 55**	3
<b>Овочева запіканка</b>		-	3 (висока)	10 - 25	3
<b>Повноцінна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)</b>		Так	190	40 - 120*	5  3  1
<b>Лазанья та м'ясо</b>		Так	200	50 - 120*	4  1
<b>М'ясо з картоплею</b>		Так	200	45 - 120*	4  1
<b>Риба та овочі</b>		Так	180	30 - 50	4  1
<b>Фаршировані шматки м'яса</b>		-	200	80—120*	3
<b>Шматки м'яса</b> (кролятина, курятини, ягнітина)		-	200	50 - 120*	3

\* Передбачувана тривалість часу: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

\*\* Переверніть страву через дві третини часу приготування (якщо необхідно).

\*\*\* Переверніть страву через половину часу приготування.

Зверніть увагу: Функція «КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ 6th Sense» використовує лише верхній та нижній нагрівальні елементи без примусової циркуляції повітря. Вона не потребує попереднього прогрівання.

ФУНКЦІЇ						
Традиційний режим		Гриль	Турбогриль	Примусова вентиляція	Випікання з конвекцією	Примусова вентиляція еко
АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ						
ПРИЛАДДЯ			Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці	Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці		
					Піддон / деко для випікання	Піддон з 500 мл води

# ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтесь, що духовна шафа охолода.

Забороняється застосовувати пароочисники.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.

Надягайте захисні рукавички.

Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

## ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протріть поверхні вологого тканиною з мікроволокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель pH-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою ганчіркою.
- Не користуйтесь корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологого ганчіркою з мікроволокна.

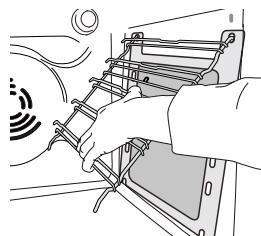
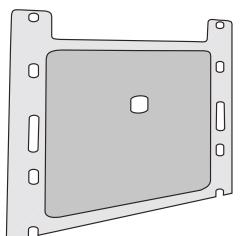
## ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання залиште духову шафу охолонути і потім очистіть її, поки вона ще тепла, щоб видалити відкладення або плями, викликані залишками їжі. Щоб висушити конденсат, що утворився в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть її тканиною або губкою.

## ОЧИЩЕННЯ КАТАЛІТИЧНИХ ВТУЛОК

(ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

Цю духову піч оснащено спеціальними каталітичними втулками, що полегшують чищення відсіку для приготування. Це забезпечується особливим самоочисним високопористим покриттям, що вбирає жир та сажу. Зазначені панелі встановлюються на напрямних для решітки: При зміні положення й повторній установці напрямних для решіток слід вставляти гачки у верхній частині до відповідних отворів панелей.



- Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим засобом.
- Активуйте функцію «Smart Clean» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь (за наявності).
- Для полегшення чищення дверцята духової шафи можна знімати.
- Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити.

## ПРИЛАДДЯ

Замочуйте аксесуари у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Рештки їжі можна видалити щіткою або губкою.

Аби максимізувати користь від самоочисних властивостей каталітичних панелей, ми рекомендуємо прогрівати духову піч до температури 200° С близько однієї години з використанням функції Випікання з конвекцією. При цьому піч має бути порожньою. Потім, перш ніж видаляти будь-які залишки їжі з використанням неабразивної губки, дайте приладу охолонути.

Увага! Не використовуйте корозійні або абразивні мийні засоби, жорсткі щітки, металеві мочалки для чищення каструль або засоби очищення (розпилювачі) для духових шаф, які можуть пошкодити каталітичну поверхню та зіпсувати її самоочисні властивості.

Якщо потрібно замінити панелі, зверніться до служби післяпродажного обслуговування клієнтів.

## ЗАМІНА ЛАМПИ

- Відключіть духову шафу від електромережі.
- Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
- Знову підключіть духову шафу до електромережі.

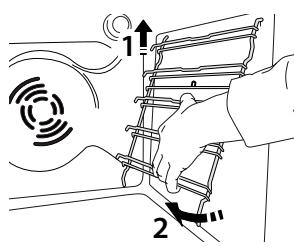
Зверніть увагу: Використовуйте лише лампи розжарювання T300 °C 25–40 Вт / 230 ~ В типу E-14 або галогенні лампи T300 °C 20–40 Вт / 230 ~ В типу G9. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова ЕС 244/2009). Лампи можна придбати в Центрі післяпродажного обслуговування.

- Якщо використовуються галогенні лампи, не торкайтесь їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу. Не користуйтесь духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

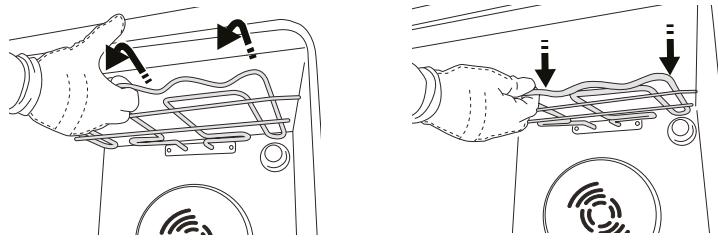
## ОПУСТІТЬ ВЕРХНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ

(ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

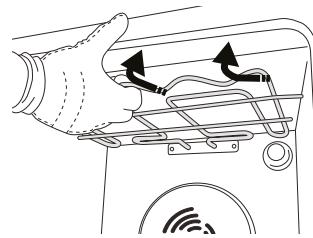
1. Зніміть бічні напрямні для решітки.



2. Трохи витягніть нагрівальний елемент і опустіть його.



3. Щоб перемістити нагрівальний елемент, підніміть його, трохи потягнувши на себе, і переконайтесь, що він спирається на бокові опори.

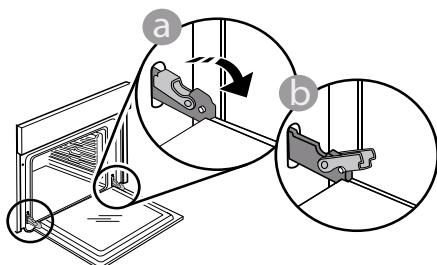


## ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

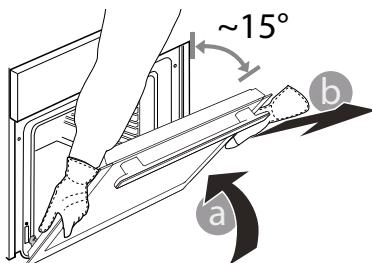
1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.

### 2. Зачиніть дверцята до упору.

Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.

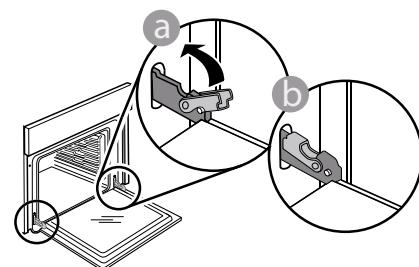


Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх угору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

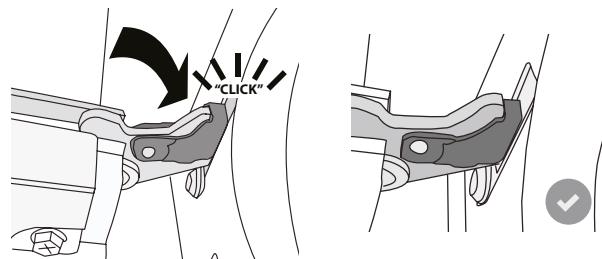


3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину у пазі.

4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтесь, що вони повністю опущені.



Легко натисніть, щоб переконатися, що засувки перебувають у правильному положенні.



5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

# ~ ОСІ‡НИК ‘ ЕСЕНН’ НЕС~ Р“ НОСТЕЙ

~о ~ ~ ~ ~	М, жлива п° ичин'	Ріш' нн
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, зникла несправність чи ні.
На дисплеї відображається літера F і число чи інша літера після неї.	Програмна проблема.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери F.

## ДО ІДКО ИЙ ЛИСТОК ТЕХНІЧНИХ Д” НИХ

 Паспорт виробу, який містить дані щодо електроспоживання для цього приладу, можна завантажити на веб-сайті Whirlpool [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## ЯК ОТРИМАТИ «ДОВІДНИК ІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯДУ»

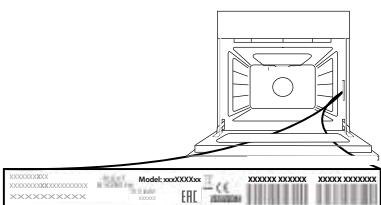
>  Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (можна використати цей QR-код), вказавши комерційний код продукту.

> Або зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів.



## ‘ ЕРНЕНН’ ДО ЦЕНТР€ ~ ІСЛ’ ~ РОД” ЖНО.О О‡СЛ€.О € “НН’ КЛ..НТІ

Контактну інформацію можна знайти в гарантійному керівництві. У разі звернення до центру післяпродажного обслуговування вкажіть коди, які наведено на табличці з паспортними даними виробу.



يمكنك تنزيل تعليمات السلامة ودليل الاستخدام والعناءة من خلال زيارة موقعنا على [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) واتباع التعليمات بظاهر الكتاب.



نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة Whirlpool للحصول على مزيد من المساعدة والدعم الشامل، يرجى تسجيل منتجك على الموقع [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

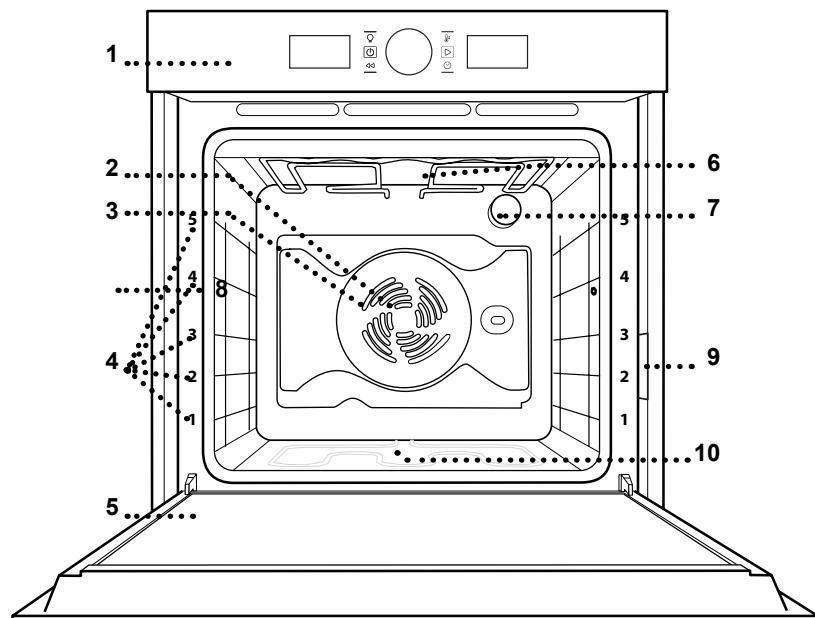


قبل استخدام الجهاز، احرص على قراءة دليل الصحة والأمان بعناية.

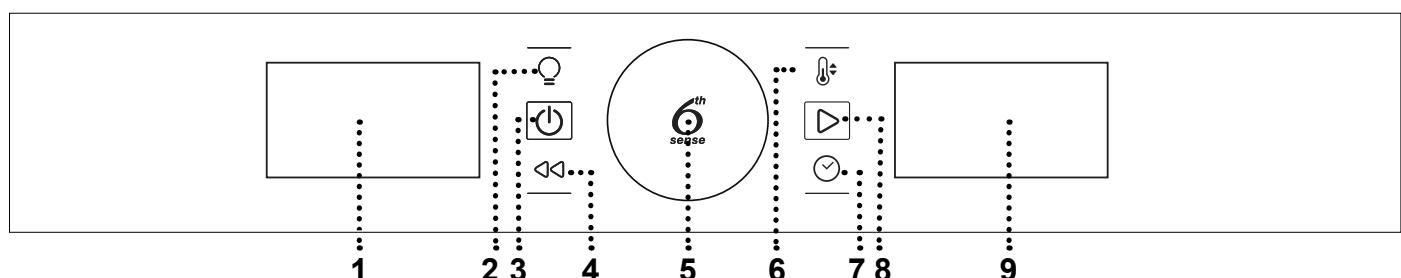


## شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. المروحة
3. عنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
4. مجاري الرف (المستوى موضح على مقدمة الفرن)
5. الباب
6. عنصر التسخين العلوي / الشواية
7. مصباح
8. نقطة تركيب مقياس نضح اللحم (إن وجدت)
9. لوحة التمييز (لا تخلعها)
10. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)



لوحة التحكم

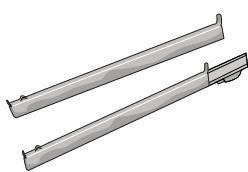


7. الوقت لضبط أو تغيير الوقت وتعديل مدة الطهي.
8. تشغيل لتشغيل الوظائف وتأكيد الإعدادات.
9. الشاشة اليمنى

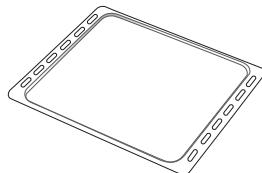
5. المفتاح الدوار / الزر 6TH SENSE أدره للتنقل عبر الوظائف وضبط جميع بارامترات الطهي الأخرى. اضغط على اختيار وضبط الوصول إلى وتأكيد الوظائف أو البارامترات وتشغيل برنامج الطهي عند اللزوم.
6. درجة الحرارة لضبط درجة الحرارة.

1. الشاشة اليسرى
2. المصباح لتشغيل/إيقاف المصباح.
3. تشغيل / إيقاف لتشغيل أو إيقاف الفرن ولإيقاف إحدى الوظائف الفعالة في أي وقت.
4. رجوع للعودة إلى القائمة السابقة عند تأكيد الإعدادات.

القضبان الانزلاقية\*  
(في بعض الموديلات فقط)



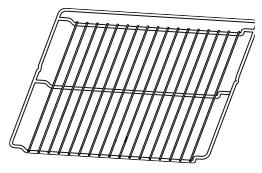
صينية الخبز



صينية تجميع القطرات

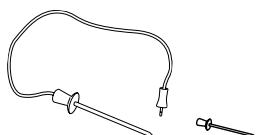


الشبكة السلكية



قد يختلف عدد الكماليات تبعاً للطراز الذي اشتريته.  
يمكن شراء الكماليات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

**مقياس نضج اللحم**  
(في بعض الموديلات فقط)



**خلع مجرى الرف وإعادة تركيبها**  
لخلع مجرى الرف، ارفعها ثم اسحب الجزء السفلي برفق من مبيتها:  
يمكن الآن خلع مجرى الرف.

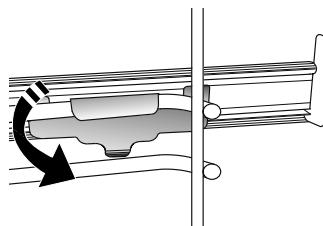
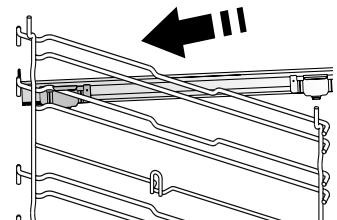
ولإعادة تركيب مجرى الرف، أعد تركيبها أولاً في موضع التثبيت  
العلوي. ومع استمرار مسكمهم قم بتحريكهم داخل حيز الطهي ثم قم  
بنزالهم في موضعهم في المبيت السفلي.

**إدخال الشبكة السلكية والكماليات الأخرى**  
قم بتركيب الشبكة السلكية بشكل أفقي من خلال تحريكها على مجرى  
الرف، مع التتحقق أن الجانب ذي الحافة البارزة موافقه لأعلى.

يتم إدخال الكماليات الأخرى، مثل صينية تجميع قطرات وصينية  
الخبز بشكل أفقي بنفس طريقة إدخال الشبكة السلكية.

**تركيب المجرى المنزلقة (إن وجدت)**  
قم بإزالة مجرى الرف من الفرن ثم اخلع البلاستيك الواقي من  
القضبان الانزلاقية.

قم بتنشيط المشبك العلوي للقضيب  
بمجرى الرف ثم قم بتحريكه على  
امتداد المجرى حتى النهاية. قم  
بنزال المشبك الآخر في موضعه.



لتؤمن المجرى، اضغط الجزء السفلي  
من المشبك بقوة تجاه مجرى الرف.

وتأكد من إمكانية تحرك القضبان  
بحريّة. كرر هذه الخطوات على  
مجرى الرف الآخر في نفس  
المستوى.

يرجى ملاحظة: يمكن تركيب القضبان الانزلاقية على أي مستوى.

### وظائف خاصة



#### التسخين المسبق السريع

لتسخين الفرن مسبقاً بسرعة. بمجرد انتهاء الإحماء، يقوم الفرن باختيار الوظيفة "تقليدي" أوتوماتيكياً. انتظر حتى انتهاء عملية الإحماء قبل وضع الطعام داخل الفرن.

#### ال Shawayia التربوي

لشواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجمیع مرق الطهي. ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب. يمكن استخدام السيخ الدوار مع هذه الوظيفة (إن كان مورداً).

#### الطهي الاقتصادي بدفع الهواء\*

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 منتفعاً أثناء الطهي. ولاستخدام الدورة الاقتصادية والحد من استهلاك الطاقة، احرص على عدم فتح باب الفرن حتى الانتهاء من طهي الطعام تماماً.

#### الاحتفاظ بالسخونة

لحفظ على الطعام المطهو لتوه ساخناً ومقرمشاً.

#### التخمير

لتخمير العجين الحلو أو المتبول بشكل مثالي. للحفاظ على جودة التخمر، لا تقوم بتنشيط الوظيفة إذا كان الفرن لا يزال ساخناً بعد دورة الطهي.

#### وظيفة SMART CLEAN

(في بعض الموديلات فقط)

يسمح البخار المنخفضة على إزالة الاتساخات وبقايا الأطعمة بسهولة. بدرجة حرارة منخفضة على إزالة الاتساخات وبقايا الأطعمة بسهولة. قم بسكب 200 مل من ماء الشرب في قاع الفرن وقم بتشغيل الوظيفة بينما الفرن بارد فقط.

#### الطهي التقليدي

لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

#### ال Shawayia

لشواء شرائح اللحم، الكباب والسبح وطهي غراتان الخضروات والخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية تجمیع القطرات لتجمیع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.

#### دفع الهواء

لطهي أطعمة مختلفة على عدة أرفف وتتطلب نفس درجة الحرارة (بعد أقصى ثلاثة أرفف) وفي مدة زمنية واحدة. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.

#### الخبيز بالتوزيع الحراري

لطهي اللحوم وخبز الفطائر المحسوسة أو شواء الخضروات المحشوة على رف واحد فقط. تقوم هذه الوظيفة بتدوير الهواء بشكل لطيف ومتقطع لحماية الأطعمة من التجفيف المفرط.

#### 6<sup>TH</sup> SENSE وظائف



#### الكسرولة

تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكياً باختيار درجة الحرارة وطريقة الطهي الأنسب لطهي أطباق المعكرونة.

#### اللحوم

تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكياً باختيار درجة الحرارة وطريقة الطهي الأنسب لطهي اللحوم. كما أنها تقوم على فترات متقطعة بتعطيل المروحة على سرعة منخفضة لمنع تعرض اللحم للتجميف البالغ.

#### أقصى طهي

تختار الوظيفة أوتوماتيكياً أفضل طريقة طهي ودرجة حرارة لطهي قطع اللحم الكبيرة (فوق 5.2 كجم). وينصح بنقلب اللحم أثناء الطهي ليتم تحميده بشكل متساوٍ على كلا الجانبين. من الأفضل تطريدة اللحم من حين لآخر لمنعه من الجفاف.

#### الخبز

تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكياً باختيار درجة الحرارة وطريقة الطهي الأنسب لطهي جميع أنواع المخبوزات.

#### بيتزا

تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكياً باختيار درجة الحرارة وطريقة الطهي الأنسب لطهي جميع أنواع البيتزا.

#### معجنات الحلويات

تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكياً باختيار درجة الحرارة وطريقة الطهي الأنسب لطهي جميع أنواع الكيك.

\* الوظيفة مستخدمة كمرجع لبيان كفاءة استهلاك الطاقة طبقاً للائحة الاتحاد الأوروبي) رقم 2014/65

# استخدام الجهاز لأول مرة

## 1. ضبط الوقت

يلزم ضبط الوقت عند تشغيل الفرن لأول مرة.

ثم يبدأ رقماً الساعة في الوميض: أدر المفتاح لضبط الساعة واضغط على للتأكد.

ثم يبدأ رقماً الدقائق في الوميض. أدر المفتاح لضبط الدقائق واضغط على للتأكد.

يرجى ملاحظة: لتغيير الوقت في وقت لاحق، اضغط واستمر في الضغط على لأقل من ثانية واحدة بينما الفرن متوقف وكرر الخطوات السابقة.

قد يلزم ضبط الوقت مرة أخرى في حالة انقطاع الكهرباء لفترة طويلة.

## 2. الإعدادات

عند التزوّد يمكن تغيير وحدة القياس الافتراضية، درجة الحرارة ( $^{\circ}\text{C}$ ) والتيار الاسمي (16 أمبير).

بينما الفرن متوقف، اضغط واستمر في الضغط على لأقل من 5 ثوانٍ.

أدر المفتاح لاختيار وحدة القياس المرغوبة ثم اضغط على للتأكد.

# الاستخدام اليومي

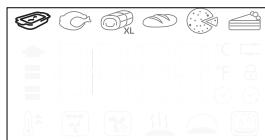
## 1. اختيار وظيفة

عندما يكون الفرن متوقفاً، يظهر الوقت فقط على وحدة العرض. اضغط واستمر في الضغط على لتشغيل الفرن.

ادر المفتاح لعرض الوظائف الرئيسية المتاحة على الشاشة اليسرى. اختر واحدة منها ثم اضغط على .



لاختيار وظيفة فرعية (إذا توفر)، اختر الوظيفة الرئيسية ثم اضغط على للتأكد ثم انتقل إلى قائمة الوظيفة.



أدر المفتاح لاختيار التيار الاسمي ثم اضغط على للتأكد.

يرجى ملاحظة: تمت برمجة الفرن ليعمل بمعدل استهلاك للطاقة بينما لا يتوافق مع معدل شبكة التيار المنزلي ويزيد عن 3 كيلوواط (16 أمبير): إذا كان الإمداد بالطاقة في المنزل أقل من ذلك، فعليك تقليل هذه القيمة (13 أمبير).

## 3. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روابح كريهة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماماً.

قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الفرن وهو خال للتخلص من أي روابح غير مستحبة.

انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الفرن وأخرج الكمالات من الداخل.

قم بتسخين الفرن لمدة ساعة تقريباً حتى  $200^{\circ}\text{C}$  مستخدماً وظيفة مزودة بخاصية تدوير الهواء (مثل "دفع الهواء" أو "الخبز بالتوزيع الحراري").

ابعد التعليمات لإعداد الوظيفة بشكل صحيح.

يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

درجة الحرارة/مستوى الشواء

عندما تضيء الأيقونة  $\text{F}^{\circ}/\text{C}^{\circ}$  على وحدة العرض، أدر المفتاح لتغيير القيمة ثم اضغط على واستمر في تغيير الإعدادات التالية (إن أمكن).

يمكنك أيضاً تغيير مستوى الشواء  
 $3 = \text{مرتفع}$ ,  $2 = \text{متوسط}$ ,  $1 = \text{منخفض}$ ) في نفس الوقت.

- 3 -

**3. تفعيل الوظيفة**  
 وبمجرد تطبيق كافة الإعدادات المرغوبة، اضغط على  لتفعيل الوظيفة.

يمكنك استمرار الضغط على  في أي وقت لإيقاف الوظيفة الفعالة حالياً بشكل مؤقت.

**4. الإحماء**  
 يتتوفر بعض الوظائف مرحلة إحماء الفرن: بمجرد بدء تشغيل الوظيفة، تشير وحدة العرض إلى تفعيل مرحلة الإحماء.



بمجرد انتهاء الإحماء، تصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة.



وفي هذه اللحظة افتح الباب وضع الطعام داخل الفرن ثم أغلق الباب وابداً الطهي بالضغط على .

يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سينية على نتائج الطهي النهائية.

فتح الباب أثناء عملية الإحماء يؤدي إلى توقف العملية مؤقتاً.  
 لا يشتمل زمن الطهي على مرحلة الإحماء.

يمكنك دائمًا تغيير درجة الحرارة المراد الوصول إليها باستخدام المفتاح.

## 5. انتهاء الطهي

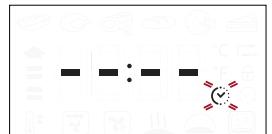
وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.



لإطالة مدة الطهي دون تغيير الإعدادات، أدر المفتاح لضبط مدة طهي جديدة واضغط على .

يرجى ملاحظة: بعد بدء تشغيل الوظائف يمكنك تغيير درجة الحرارة أو مستوى الشواء بالضغط على  أو بدارة المفتاح مباشرة.

المدة



عندما تومض الأيقونة  على وحدة العرض، استخدم مفتاح الضبط لضبط مدة الطهي المرغوبة، ثم اضغط على  للتأكيد.

لا يلزمك إعداد مدة الطهي إذا كنت ترغب في إدارة الطهي يدوياً:  
 اضغط على  للتأكيد وأبدأ تشغيل الوظيفة.  
 في هذه الحالة لا يمكنك إعداد وقت انتهاء الطهي من خلال برمجة تأخير بدء التشغيل.

يرجى ملاحظة: يمكنك تغيير مدة الطهي التي تم ضبطها أثناء الطهي بالضغط على  : أدر المفتاح لتغيير الساعة واضغط  للتأكيد.

ضبط وقت انتهاء الطهي /  
 تأخير بدء التشغيل

بمجرد ضبط زمن الطهي يمكن في عديد من الوظائف تأخير بدء تشغيل الوظيفة من خلال برمجة وقت انتهائها.  
 عند تغيير وقت الانتهاء، يظهر بوحدة العرض وقت الوظيفة المتوقع للانتهاء بينما تومض الأيقونة .

13:30

إذا لزم الأمر، أدر المفتاح لضبط وقت انتهاء الطهي المرغوب، ثم اضغط على  للتأكيد وبدء تشغيل الوظيفة.

ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب: يبدأ تشغيل الوظيفة أوتوماتيكياً بعد انتهاء المدة المحسوبة من أجل إنتهاء الطهي عند الوقت الذي قمت بضبطه.

19:30

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.

يمكنك أثناء فترة الانتظار استخدام المفتاح لتغيير وقت الانتهاء المبرمج.

اضغط على  أو  لتغيير إعدادات درجة الحرارة ومدة الطهي.

اضغط على  للتأكيد عند الانتهاء.

إذا تم توصيل مقياس نضج اللحم أثناء اختيار إحدى الوظائف، فسوف تتحول الشاشة إلى درجة الحرارة المستهدفة القياسية لمقياس نضج اللحم.



اضغط على ④ لبدء أوضاع الضبط. أدر المفتاح لضبط درجة الحرارة المستهدفة لمقياس نضج اللحم. اضغط على ④ للتأكد. أدر المفتاح لضبط درجة حرارة الحيز الداخلي للفرن.



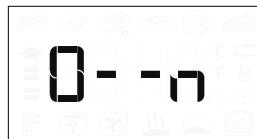
اضغط على ④ أو ⑦ لغرض التأكيد وبدء دورة الطهي. أثناء دورة الطهي تظهر بالشاشة درجة الحرارة المستهدفة لمقياس نضج اللحم. عندما يصل اللحم إلى درجة الحرارة المستهدفة المضبوطة، تتوقف دورة الطهي ويظهر بالشاشة البيان "End" (انتهاء).

لإعادة بدء دورة الطهي من الوضع "End" (انتهاء)، فإنه يمكن من خلال إدارة مفتاح ضبط درجة الحرارة المستهدفة لمقياس نضج اللحم على النحو المذكور أعلاه. اضغط على ④ أو على ⑦ لغرض التأكيد وإعادة بدء دورة الطهي.

يرجى ملاحظة: أثناء دورة الطهي مع استخدام مقياس نضج اللحم، يمكن إدارة المفتاح لتغيير درجة الحرارة المستهدفة لمقياس نضج اللحم. اضغط على ⑥ لضبط درجة حرارة الحيز الداخلي للفرن.

يمكن إدخال مقياس نضج اللحم في أي وقت، أثناء دورة الطهي أيضاً. وفي هذه الحالة، من الضروري إعادة ضبط بارامترات وظيفة الطهي. إذا كان مقياس نضج اللحم غير متواافق مع الوظيفة المعنية، فسيقوم الفرن بإيقاف دورة الطهي ويصدر صوت صافرة إنذار. وفي هذه الحالة افصل مقياس نضج اللحم أو اضغط على ⑧ لضبط وظيفة أخرى. تأثير بدء التشغيل ومرحلة التسخين المسبق لا يتوافقان مع مقياس نضج اللحم.

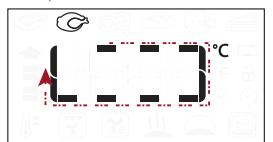
**قفل المفاتيح**  
لائق لوحة المفاتيح، اضغط واستمر في الضغط على ⑨ لمدة 5 ثواني على الأقل.



قم بذلك مرة أخرى لإلغاء قفل لوحة المفاتيح.

يرجى ملاحظة: يمكن تعديل وظيفة قفل المفاتيح أثناء الطهي. لدواعي السلامة، يمكن إيقاف الفرن في أي وقت بالضغط على ①.

استعادة درجة الحرارة عندما تنخفض درجة الحرارة داخل الفرن بسبب فتح الباب، يتم تشغيل وظيفة خاصة أوتوماتيكياً لاستعادة درجة الحرارة الأصلية. وأنشاء استعادة درجة الحرارة، يظهر بوحدة العرض رسم متحرك على شكل "ثعبان" حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة.



وعندما تكون دورة الطهي المبرمجة قيد التشغيل، تزداد مدة الطهي بمقدار مدة فتح الباب لضمان الحصول على أفضل النتائج.

#### . الوظائف الخاصة

**وظيفة SMART CLEAN** لتفعيل وظيفة "Smart Clean" قم برش 200 مل من الماء والفرن بارد على التجويف السفلي للفرن، ثمأغلق باب الفرن.

الوصول إلى الوظائف الخاصة ⑤ وأدر لاختيار ⑥ من القائمة. ثم اضغط على ④ للتأكد.

اضغط على ⑦ لبدء عملية التنظيف على الفور، أو اضغط على ④ لضبط زمن الانتهاء/الفاصل الزمني للبدء.

في نهاية الدورة، اترك الفرن ليبرد ثم قم ب拔掉 آية كمية من الماء المتبقى في الفرن وابداً التنظيف باستخدام إسفنجية مبللة مع الماء الساخن (قد يتاثر التنظيف سلباً في حالة التأخير لأكثر من 15 دقيقة).

يرجى ملاحظة: لا يمكن ضبط مدة ودرجة حرارة دورة التنظيف

**باستخدام محس درجة حرارة اللحوم(إن وجد)**

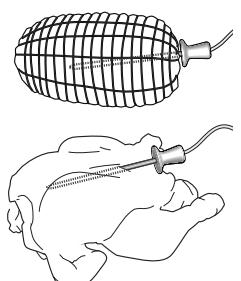
يتبع مقياس نضج اللحم المورد قياس درجة الحرارة الداخلية الدقيقة للطعام أثناء الطهي.

يُتاح استخدام مقياس نضج اللحم فقط في بعض وظائف الطهي (الطهي التقليدي، ودفع الهواء، والخبز بالتوزيع الحراري، والشواء التربوي، واللحm 6th Sense والطهي الأقصى 6th Sense).

من المهم للغاية وضع المقياس بدقة للحصول على نتائج طهي مثالية. أدخل المحس تماماً في أكثر الأجزاء اكتنلازاً باللحوم وتجنب وضعه في العظام والأجزاء الشحمية.

بالنسبة للدواجن، يجب إدخال المحس إدخالاً جانبياً في وسط صدر الدواجن، مع الحرص على ضمان عدم انتهاء الطرف في جزء مجوف. في حالة قطع اللحم ذات الاختلاف الكبير في درجة السمك، تأكد من طهيهما جيداً

قبل اخر أحدهما من الفرن. قم بتوصيل طرف المقياس في الفتحة الموجودة بالجدار الأيمن للحيز الداخلي للفرن. عندما يتم توصيل مقياس نضج اللحم بالحيز الداخلي للفرن، سيصدر صوت صافرة وتنظر بالشاشة الأيقونة ودرجة الحرارة المستهدفة.



**الحلويات**

يمكنك طهي الحلويات اللذيذة باستخدام وظيفة الطهي التقليدي على رف واحد فقط.

واستخدم صواني الخبز المعدنية داكنة اللون، وضعها دائمًا على الشبكة السلكية الموردة. وللطهي على أكثر من رف، اختر وظيفة دفع الهواء ورتب موضع صواني الكيك على الأرفف، مما يساعد على توزيع الهواء الساخن بشكل مثالي.

لتتحقق من اكتمال طهي الكيك المخمر، أدخل خلة خشبية في منتصف الكيك. إذا خرجت خلة الأسنان نظيفة، تكون الكيك قد نضجت.

في حالة استخدام صواني خبز مانعة للانصاق، لا تدهن الحواف بالزبدة، فقد لا ترتفع الكيك بالتساوي حول الحواف.

إذا "انتفخ" الخبز أثناء الطهي استخدم درجة حرارة أقل في المرة القادمة وضع في اعتبارك تقليل كمية السائل الذي تضيفه أو قلب الخليط برفق أكثر.

بالنسبة للحلويات ذات الحشو الصلب (مثل تشيز كيك أو فطائر الفواكه)، استخدم وظيفة "الخبز بالتوزيع الحراري". إذا كانت قاعدة الكيك مشبعة بالماء، فالخفض الرف وانثر قنات خبز أو فنات بسكويت على قاعدة الكيك قبل إضافة الحشو.

**بيتزا**

ادهن الصواني بشكل بسيط لضمان الحصول على بيتزا ذات قاعدة مقرمشة. وانثر الموتزاريلا فوق البيتزا بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي.

**التخمير**

يُفضل دائمًا تغطية العجين بقطعة قماش رطبة قبل وضعه في الفرن. ويقل وقت تخمير العجين باستخدام هذه الوظيفة بمعدل الثلث تقريبًا مقارنة بتخميره في درجة حرارة الغرفة (20 - 25°C). يبلغ وقت تخمير 1 كجم من عجين البيتزا ساعة واحدة تقريبًا.

**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 التسخين المسبق (عند الحاجة). درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريرية، 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، ويفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبز المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضًا استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفالخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

**طهي أطعمة مختلفة في الوقت نفسه**

باستخدام وظيفة دفع الهواء (وظيفة دفع الهواء)، يمكنك طهي مختلف الأطعمة التي تحتاج إلى نفس درجة حرارة الطهي في نفس الوقت (على سبيل المثال: السمك والخضروات)، باستخدام أرفف مختلفة. آخر الطعام الذي يتطلب وقت طهي أقل واترك الطعام الذي يتطلب وقت طهي أطول في الفرن.

**اللحم**

استخدم أي نوع من أنواع صواني الفرن أو الأطباق البيركين بحجم ملائم لحجم قطعة اللحم المراد طهيها. بالنسبة لقطع اللحم التي تزيد تحريرها من الأفضل أن تضيف المرقة إلى الصحن من أسفل، مع تطريزة اللحم أثناء الطهي للحصول على نكهة أفضل. يرجى ملاحظة أنه بتنول البخار أثناء هذه العملية. وعندما ينضج لحم الروست، اتركه في الفرن لمدة 10 - 15 دقيقة أخرى، أو لفه في رقائق الألومينيوم.

إذا أردت شواء اللحم، فاختر قطعًا يسمك متساوٍ في جميع أجزائها للحصول على نتائج طهي متماثلة. حيث تتطلب قطع اللحم السميكة للغاية أوقات طهي أطول. لتجنب احتراق اللحم من الخارج، اخفض موضع الشبكة السلكية بحيث يظل الطعام بعيدًا عن الشواية. واقلب اللحم بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي. توخ الحذر عند فتح الباب حيث يتسرّب البخار.

لتجميع عصارة الأطعمة، ننصح بوضع صينية تجميع القطرات وبها نصف لتر من الماء الصالح للشرب أسفل الشبكة السلكية مباشرة التي ستوضع عليها الطعام. وزود المياه عند الحاجة.

# جدول الطهي

الوصف	الوظيفة	إحماء.	درجة الحرارة (م°)	زمن الطهي (دقيقة)	المستوى والكماليات
		-	170	50 - 30	2
كيك مختمر / كيك اسفجي		نعم	160	50 - 30	2
		نعم	160	50 - 30	1 4
كيك محشو (تشيز كيك، فطيرة محسوسة، فطيرة تفاح)		-	200 - 160	85 - 30	3
		نعم	200 - 160	90 - 35	1 4
		-	170 - 160	40 - 20	3
كوكيز / قطع كيك صغيرة		نعم	160 - 150	40 - 20	3
		نعم	160 - 150	40- 20	1 4
		-	200 - 180	40 - 30	3
معجنات الشو		نعم	190 - 180	45 - 35	1 4
		نعم	190 - 180	*45 - 35	1 3 5
		نعم	90	150 - 110	3
الميرنجز		نعم	90	150 - 130	1 4
		نعم	90	*160 - 140	1 3 5
		-	250 - 220	40 - 20	2
بيتزا (رفيعة، سميكة، فوكاشيا)		نعم	240 - 220	40 - 20	1 4
		نعم	240 - 220	*50 - 25	1 3 5
رغيف خبز 5,0 كجم		-	220 - 180	70 - 50	2
خبز صغير		-	220 - 180	50 - 30	3
الخبز		نعم	220 - 180	60 - 30	1 4
		-	250	20 - 10	2
البيتزا المجمدة		نعم	250	20 - 10	1 4
		نعم	190 - 180	60 - 45	2
الفطائر المتبلاة (بطير بالخضروات، كيشي)		نعم	190 - 180	60 - 45	1 4
		نعم	190 - 180	*70 - 45	1 3 5
		نعم	200 - 190	30 - 20	3
مخبوذات فول-أو-فان / باف باستري		نعم	190 - 180	40 - 20	1 4
		نعم	190 - 180	*40 - 20	1 3 5
لازانيا/كعكة الفواكه		-	200 - 190	65 - 40	3
معكرونة فرن/كانيلوني		-	200 - 190	45 - 25	3
لحم ضأن/لحم بتلو/لحم بقري/لحم دسم 1 كجم		-	200 - 190	90 - 60	3

الوصف	الوظيفة	إحماء	درجة الحرارة (م°)	زمن الطهي (دقائق)	المستوى والكماليات
لحم دسم محمر بقشرة 2 كجم		-	170	150 - 110	2
دجاج/أرانب/بط 1 كجم		-	230 - 200	** 80 - 50	3
ديك رومي/أوز 3 كجم		-	200 - 190	150 - 90	2
سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فليبيه، سكمة كاملة)		نعم	200 - 180	60 - 40	3
خضروات محسية (طماطم، كوسة، بانجوان)		نعم	200 - 180	60 - 50	2
التوست		-	(3 مرتفعة)	6 - 3	5
سمك فليبيه / شرائح ستيك		-	(متواسطة) 2	***30 - 20	3 4
السحق/الكتاب/قطع لحم الضلع "الريش"/ شطان البير برج		-	3 - 2 (متواسطة - مرتفعة)	***30 - 15	4 5
روست الدجاج 3.1 كجم		-	(متواسطة) 2	**70 - 55	1 2
روست بيف 1 كجم		-	(متواسطة) 2	**50 - 35	3
فخذ ضأن/سيقان		-	(متواسطة) 2	**90 - 60	3
بطاطس محمرة		-	(متواسطة) 2	**55 - 35	3
جراتان الخضروات		-	(مرتفعة) 3	25 - 10	3
وجبة كاملة: فطيرة بالفاكهه (المستوى 5)/لازانيا (المستوى 3)/اللحم (المستوى 1)		نعم	190	*120 - 40	1 3 5
لازانيا ولحم		نعم	200	*120 - 50	1 4
اللحم والبطاطس		نعم	200	*120 - 45	1 4
الأسماك والخضروات		نعم	180	50 - 30	1 4
قطع لحم روست محشوة		-	200	*120 - 80	3
قطع اللحم (أرانت، دجاج، ضأن)		-	200	*120 - 50	3

\* طول المدة المقدرة: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي.

\*\* إقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).

\*\*\* قم بتنقلب الطعام في منتصف مدة الطهي

يرجى ملاحظة: وظيفة "Pastry Cakes" 6th Sense تستخدم عناصر التسخين العلوية والسفلى فقط، دون تدوير الهواء المدفوع. وهي لا تتطلب إجراء تسخين مسبق.

الوظائف	تقليدي	ال Shawarma	الشواية التربوي	دفع الهواء دفع الهواء الاقتصادي	الخبز بالتوزيع الحراري	الوظائف
الوظائف الأوتوماتيكية	اللحم	اللحسون	الشواية	دفع الهواء الاقتصادي	الخبز بالتوزيع الحراري	معجنات الحلويات
الكماليات	الرف السلكي	صينية تجميع القطرات على الشبكة السلكية	صينية تجميع القطرات على الشبكة السلكية	صينية تجميع القطرات مع ماء	صينية الفرن أو صينية الكيك على صينية التخمير أو صينية تجميع القطرات/ الصينية الخبز	البيتزا

# الصيانة و التنظيف

قم بارتداء قفازات واقية.  
 يجب فصل الفرن عن مصدر الكهرباء قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة.

لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكلة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.

تأكد أن الفرن يارد تماماً قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.  
 لا تستخدم أبداً أجهزة تنظيف بالبخار.

- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
- قم بتعطيل وظيفة "Smart Clean" لتنظيف الأسطح الداخلية بشكل مثالي.
- يمكن إزالة باب الفرن لتسهيل التنظيف.
- كما يمكن إزالة عنصر التسخين العلوي للشواية لغرض تنظيف الغطاء العلوي للفرن.

## الكماليات

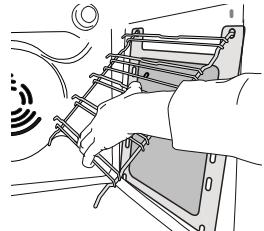
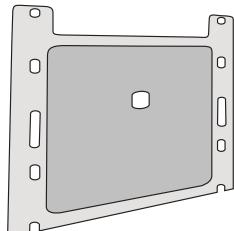
انقع الكماليات في منظف غسيل أطباق فور الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة بسهولة باستخدام فرشاة الغسيل أو إسفنج.

**الأسطح الخارجية**  
قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بعض قطرات من منظف محيد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.  
لا تستخدم منظفات أكلة أو كاشطة. إذا حدث أن تلامس أي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز سهوا، قم بتنظيفها على الفور بقطعة قماش دقيقة الألياف ورطبة.

**الأسطح الداخلية**  
بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافيء، لإزالة آية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. ولتجفيف أي تكافف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماماً ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنج.

## تنظيف الألواح الحفازة (في بعض الموديلات فقط)

هذا الفرن مجهز بألواح حفازة خاصة تتيح تنظيف حيز الطهي بفضل طلائهما الخاص ذاتي التنظيف، والذي يتميز بخصائص عالية المسامية، مما يتبيّن له امتصاص الشحوم والاتساخات. هذه الألواح مرکبة بمجاري الرف: لذلك عند إعادة وضع مجاري الرف وتتركيبيها مرة أخرى، تأكد أن الخطافات الموجودة في أعلى مجاري الرف موضوعة في الثقوب المعنية بالألواح.



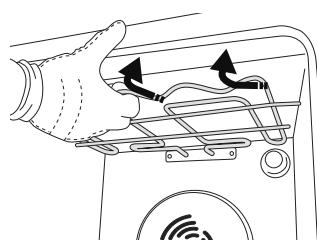
## تغيير اللمة

يرجى ملاحظة: اقتصر على استخدام اللمبات المتوهجة بقدرة 40-25 واط/230 ~ فلت من النوع E-14، C°T300، أو لمبات الـhalogen بقدرة 20-40 واط/230 ~ فلت من النوع G9، C°T300. اللمة المرکبة بالمنتج مصممة خصيصاً للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل (المواصفة EC 244/2009). توفر لمبات المصايبخ لدى مركتنا لخدمة ما بعد البيع.  
- في حالة استخدام لمبات هالوجين فلا تتعامل مع اللمبات بيديك المجردين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمة.

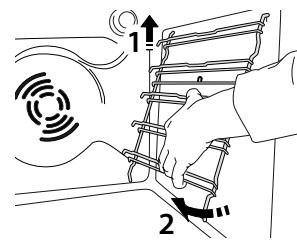
- فصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
- قم بحل غطاء المصباح واستبدل اللمة ثم أعد ربط غطاء المصباح مرة أخرى.
- أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.

إنزال عنصر التسخين العلوي  
(في بعض الموديلات فقط)

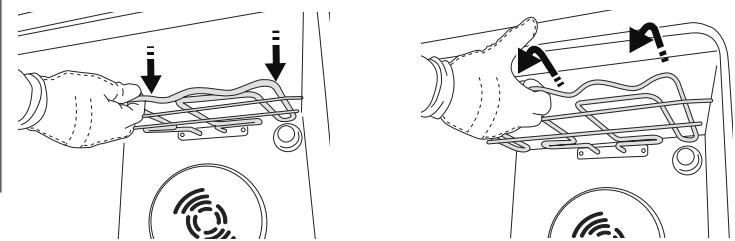
- 3.** لإعادة تركيب عنصر التسخين، ارفعه واسحبه تجاهك قليلاً، مع التأكد من استقراره على الدعامات الجانبية.



- 1.** أخلع المجرى الدليلة الجانبية للرف.



- 2.** اسحب عنصر التسخين للخارج قليلاً ثم أنزله.

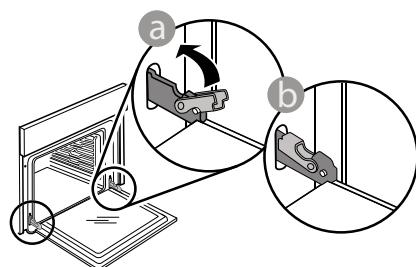


#### خلع الباب وإعادة تركيبه

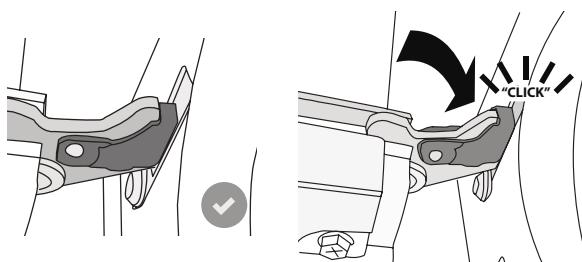
- 1.** لخلع الباب، افتحه بالكامل ثم أنزل السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.

- 2.** أغلق الباب قدر استطاعتك. أحكم مسك الباب بكلتا يديك – لا تحمله من المقبض.

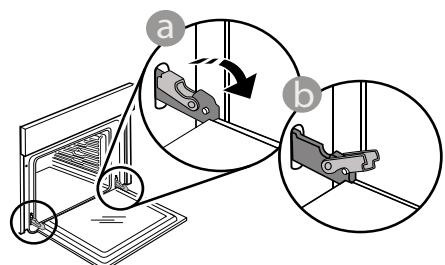
- 4.** قم بإنزال الباب ثم افتحه بالكامل. قم بإنزال السقاطات في موضعها الأصلي: وتأكد من إزالتها للأسفل تماماً.



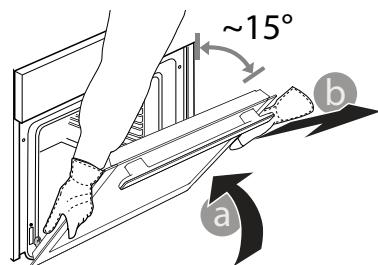
اضغط برفق للتأكد من تثبيت السقاطات في موضعها الصحيح.



- 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.



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.



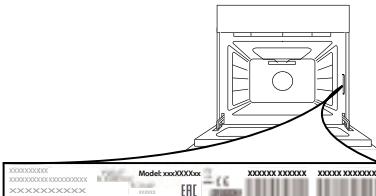
- 3.** أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصالت مع موضع التثبيت ثم قم بتتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.

# دليل تحري الأعطال

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعاً برمز أو بحرف.	خلل بالبرمجيات الخاص بالجهاز.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع للحرف "F".

## الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا

يمكنك الاطلاع على تفاصيل الاتصال بنا في كتيب الضمان. يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.



كتيب المنتج [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu) يمكن تتنزيل كتيب المنتج المتنتمل على بيانات الطاقة الخاصة بهذا الجهاز عبر الموقع [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## كيفية الحصول على دليل الاستخدام والعناية

< قم بتنزيل دليل الاستخدام والعناية عبر موقعنا [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (يمكنك استخدام رمز الاستجابة السريع QR)، مع تمييز الرمز التجاري للمنتج.



> كبديل، اتصل بخدمة ما بعد البيع لدينا.

400011709616