

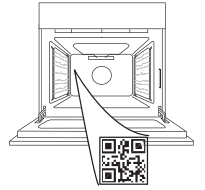


THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
 In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register

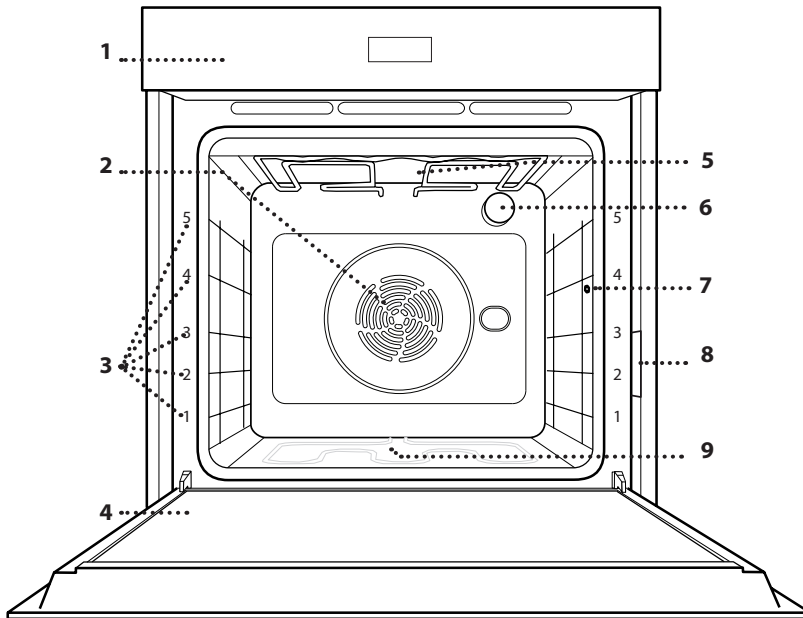


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION

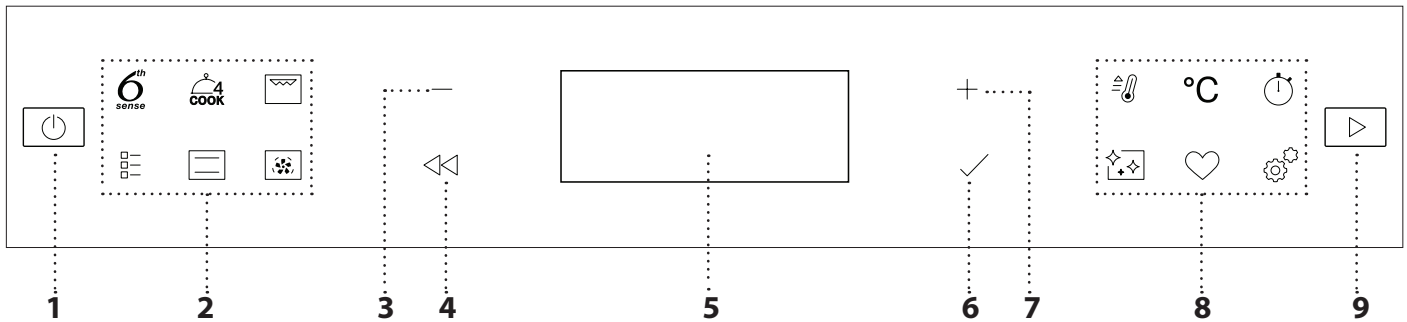


PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. ON / OFF

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

2. FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS

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

4. BACK

For returning to the previous screen. During cooking, allows settings to be changed.

5. DISPLAY

6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS

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

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

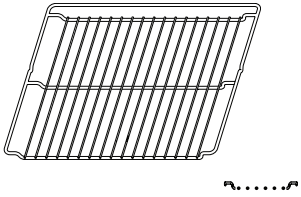
For quick access to the functions, duration, settings and favorites.

9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

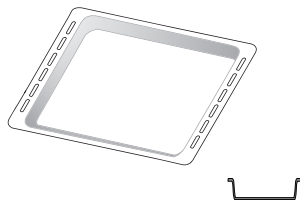
ACCESSORIES

WIRE SHELF



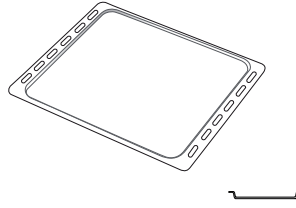
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY



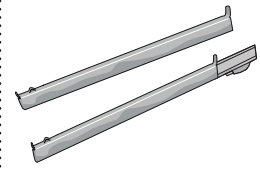
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



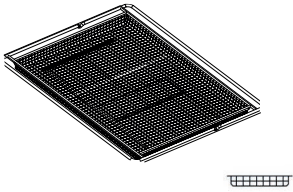
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

AIR FRY TRAY *



To be used when cooking foods with Air Fry function, with a baking tray positioned at a lower level to collect possible crumbs and drip. It can be cleaned in the dishwasher.

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately; for orders and information contact the after sales service.
* Available only in certain models

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

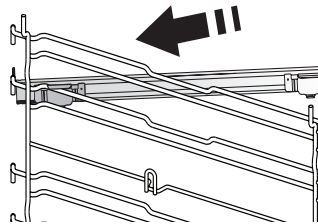
Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, lift them up and pull the lower parts out of their lodgings: The shelf guides can now be removed.

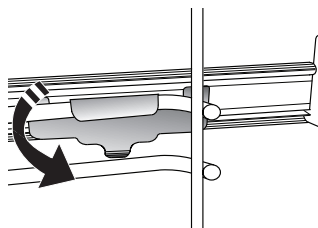
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

FITTING THE SLIDING RUNNERS



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

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



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

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

FUNCTIONS



6TH SENSE

These allow a fully automatic cooking for all types of food (Lasagna, Meat, Fish, Vegetables, Cakes & Pastries, Salt cakes, Bread, Pizza). To get the best from this function, follow the indications on the relative cooking table.



COOK 4

For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, cakes, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.



FORCED AIR

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



TRADITIONAL FUNCTIONS

• CONVECT BAKE

For cooking any kind of dish on one shelf only.

• TURBO GRILL

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

• FROZEN BAKE

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

• SPECIAL FUNCTIONS

» PIZZA

This function allows you to cook great homemade pizza, in less than 10 minutes like in a restaurant.

The dedicated cooking cycle works at temperature level above 300 degree Celsius, delivering pizza soft inside, crunchy on the edges and with a perfectly even browning. Combining this function with the Pizza Stone WPro accessory and preheating for 30 minutes can bake a pizza in 5-8 min. (For orders and information contact the after sales service or www.whirlpool.eu.)

» AIR FRY

This function allows you to cook French fries, chicken nuggets and more using less oil, resulting pleasantly crispy. Heating elements cycle to properly heat the cavity, while the fan circulates hot air. Best expected cooking results can be achieved only by using an Air

Fry tray (provided with some models). Position the food on the Air Fry tray in a single layer and follow Air Fry Cooking Table instructions for best performances. Avoid using more than one tray to prevent uneven cooking.

» RISING

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

» KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.

» DEFROST

To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.

» ECO CYCLE

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. When this Eco Cycle is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the Eco Cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

» MAXI COOKING

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



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



GRILL

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



FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.



MINUTE-MINDER

For keeping time without activating a function.



CLEANING

• PYRO

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. Two selfcleaning cycles are available: A complete cycle (Pyro) and a shorter cycle (Pyro Eco). We recommend using the complete cycle to experience the best cleaning performance.

- **SMART CLEAN**

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.



FAVORITES

For retrieving the list of 10 favorite functions.



SETTINGS

For adjusting the oven settings. When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute. It will be reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed. When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off". By selecting "FACTORY RESET", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.


FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

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

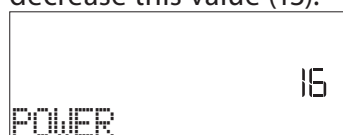


Press **+** or **-** to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press **✓** to confirm your selection.

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

2. SET THE POWER CONSUMPTION

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




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

3. SET THE TIME

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



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

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

4. HEAT THE OVEN


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

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

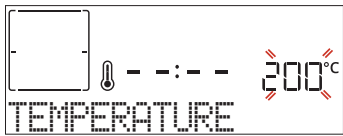
Press  to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

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

2. SET THE FUNCTION

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL

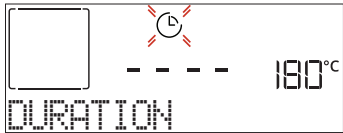




When the value flashes on the display, press $+$ or $-$ to change it, then press \checkmark to confirm and continue with the settings that follow (if possible).

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

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


DURATION



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

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing : press $+$ or $-$ to amend it and then press \checkmark to confirm.


END TIME (START DELAY)

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



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

cooking to finish at the time you have set.

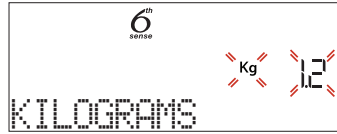
Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table. During the waiting time, you can press $+$ or $-$ to amend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

. 6TH SENSE

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

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

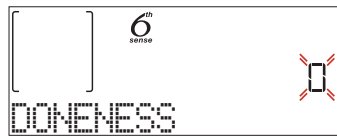
WEIGHT / HEIGHT (ROUND-TRAY-LAYERS)




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


DONENESS / BROWNING


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




When prompted, press $+$ or $-$ to select the desired level between rare (-1) and well done (+1). Press \checkmark or  to confirm and start the function. In the same way, where allowed, in some 6th Sense functions, it's possible to adjust the browning level between low (-1) and high (+1).

3. START THE FUNCTION

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

During the delay phase, by pressing  the oven will ask if you want to skip this phase, starting immediately the function.

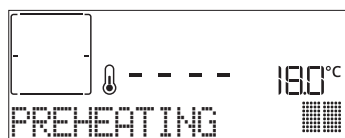
Please note: Once a function has been selected, the display will recommend the most suitable level for each function. At any time you can stop the function that has been activated by pressing .

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display. You can either select a different function or wait for a complete cooling.

4. PREHEATING

Some functions have an oven preheating phase: Once

the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



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

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

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

5. TURN OR CHECK FOOD

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



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

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

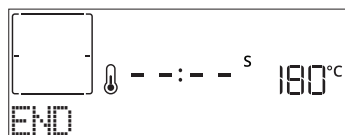


An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Check the food, close the door and press or to continue cooking.

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

6. END OF COOKING

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

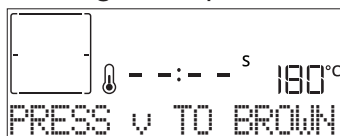


Press to continue cooking in manual mode (untimed) or press $+$ to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained.

BROWNING

Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once

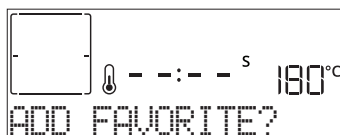
cooking is complete.



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

. FAVORITES

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



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

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

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

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



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

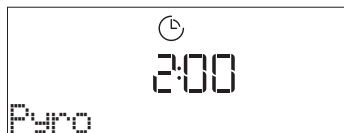
. CLEANING

• PYRO

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

Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the selfcleaning cycle. For optimum cleaning results, remove the worst soiling with a damp sponge before using the Pyro function. We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

Press to show "Pyro" on the display.



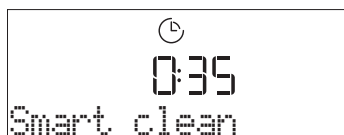
Press **+** or **-** to select the desired cycle, then press **✓** to confirm. Once a cycle has been selected, if desired, press **+** or **-** to set end time (start delay), then press **✓** to confirm.

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

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

• SMART CLEAN

Press **✦✦** to show "Smart Clean" on the display.



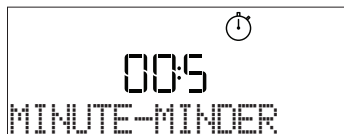
Press **▶** to activate the function: the display will prompt you to do all actions needed to obtain the best cleaning results: Follow the indications and then press **✓** when done. Once you have done all steps, when required press **▶** to activate the cleaning cycle.

Please note: It is recommended to do not open the oven door during the cleaning cycle to avoid a loss of water vapor that could get an adverse effect on the final cleaning result.

An appropriate message will start flashing on the display once the cycle has finished. Leave the oven to cool and then wipe and dry the interior surfaces with a cloth or sponge.

• MINUTEMINDER

To activate this function press the **🕒** icon. Press **+** or **-** to set the length of time you require and then press **✓** to activate the timer.



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

Please note: The minuteminder does not activate any of the cooking cycles.

The minute minder can be activated also when a function is running.

The timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

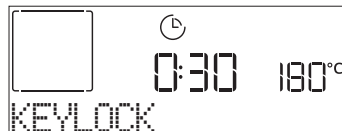
During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the **🕒** icon will be displayed), that will continue counting down in background. To edit the

minuteminder you can press the **🕒** icon and set the time using the **+** or **-** icon.

To cancel the minuteminder, press the **🕒** icon, then select **-** until the time displayed is "--:--". Press **✓** to confirm.

• KEYLOCK

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



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

NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.
- Due to the higher temperature of the Pizza cycle it is expected to experience slightly higher cooling fan noise.

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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

MEAT

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

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

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

DESSERTS

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

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

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

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











































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

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





RISING

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

6th
sense **COOKING TABLE**



FOOD CATEGORIES		QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES	
LASAGNA	Lasagna	0.5 - 3 kg	-	0	-	2 	
MEAT	Beef	Roast	0.6 - 2 kg	0	0	3 	
		Burger	1.5 - 3 cm	0	-	3/5  	
	Pork	Roast	0.6 - 2.5 kg	-	0	3 	
		Sausages & Wurstel	1.5 - 4 cm	-	-	2/3  	
	Chicken	Roast	0.6 - 3 kg	-	0	2 	
	Poultry	Fillet & Breast	1 - 5 cm	-	-	2/3  	
Kebabs		one grid	-	-	1/2  		
FISH	Fillets	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	3  	
	Fillets [frozen]	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	3  	
VEGETABLES	Roasted vegetables	Roasted Potatoes	0.5 - 1.5 kg	-	0	3 	
		Stuffed Vegetables	0.1 - 0.5 kg cad	-	-	3 	
		Roasted Vegetables	0.5 - 1.5 kg	-	0	3 	
	Gratin Vegetables	Potatoes Gratin	one tray	-	-	-	3 
		Tomatoes Gratin	one tray	-	-	-	3 
		Peppers Gratin	one tray	-	-	-	3 
		Broccoli Gratin	one tray	-	-	-	3 
		Cauliflower Gratin	one tray	-	-	-	3 
Vegetables Gratin	one tray	-	-	-	3 		
SALTY BAKERY	Salty cake		0.8 - 1.2 kg	-	0	-	2 
	Bread	Bread Rolls	60 - 150g cad	-	-	-	3 
		Sandwich Loaf	0.4 - 0.6kg cad	-	-	-	2 
		Big Bread	0.7 - 2.0kg	-	-	-	2 
		Baguettes	200 - 300g cad	-	-	-	3 
	Pizza	Round Pizza	round	-	-	-	2 
		Thick Pizza	tray	-	-	-	2 
		Pizza [frozen]	1 layer*	-	-	-	2 
			2 layers*	-	-	-	4  
			3 layers*	-	-	-	5   
4 layers*	-	-	-	5    			

* Suggested quantity





ACCESSORIES				
	Wire shelf	Oven tray / Cake tray / Round pizza tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water



COOKING TABLE

	FOOD CATEGORIES	QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
SWEET BAKERY	Sponge Cake	0.5 - 1.2 kg	-	-	-	2 
	Cookies	0.2 - 0.6 kg	-	-	-	3 
	Choux Pastry	one tray*	-	-	-	3 
	Tart	0.4 - 1.6kg	-	-	-	3 
	Strudel	0.4 - 1.6kg	-	-	-	3 
	Fruit Pie	0.5 -2 kg	-	-	-	2 

* Suggested quantity

ACCESSORIES	 Wire shelf	 Oven tray / Cake tray / Round pizza tray on wire shelf	 Drip tray / Baking tray	 Drip tray with 500 ml of water
-------------	---	--	--	---



AIR FRY COOKING TABLE

	RECIPE	FUNCTION	SUGGESTED QUANTITY	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
FROZEN FOOD	Frozen French Fries		650 - 850g	Yes	200	25 - 30	4 2
	Frozen Chicken Nugget		500g	Yes	200	15 - 20	4 2
	Fish Sticks		500g	Yes	220	15 - 20	4 2
	Onion Rings		500g	Yes	200	15 - 20	4 2
VEGETABLES	Fresh Breaded Zucchini		400g	Yes	200	15 - 20	4 2
	Homemade Fries		300 - 800 g	Yes	200	20 - 40	4 2
	Mixed Vegetables		300 - 800 g	Yes	200	20 - 30	4 2
MEAT AND FISH	Chicken Breasts		1 - 4 cm	Yes	200	20 - 40	4 2
	Chicken Wings		200 - 1500 g	Yes	220	30 - 50	4 2
	Breaded Cutlet		1 - 4 cm	Yes	220	20 - 50	4 2
	Fish Fillet		1 - 4 cm	Yes	220	15 - 25	4 2

For cooking fresh or homemade foods, spread a thin layer of oil across the food surface.
In order to guarantee uniform cooking results, mix food halfway through the recommended cooking time.

FUNCTIONS	 Air Fry		
ACCESSORIES	 Air Fry tray	 Oven tray or cake tray on wire shelf	 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes		Yes	170	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	160 - 200	30 - 85	
		Yes	160 - 200	30 - 90	
Cookies		Yes	150	20 - 40	
		Yes	140	30 - 50	
		Yes	140	30 - 50	
		Yes	135	40 - 60	
Small cakes / Muffin		Yes	170	20 - 40	
		Yes	150	30 - 50	
		Yes	150	30 - 50	
		Yes	150	40 - 60	
Choux buns		Yes	180 - 200	30 - 40	
		Yes	180 - 190	35 - 45	
		Yes	180 - 190	35 - 45 *	
Meringues		Yes	90	110 - 150	
		Yes	90	130 - 150	
		Yes	90	140 - 160 *	
Pizza / Bread / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	
		Yes	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	310	7 - 12	
		Yes	220 - 240	25 - 50 *	
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	
		Yes	250	10 - 20	
		Yes	220 - 240	15 - 30	
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 55	
		Yes	180 - 190	45 - 60	
		Yes	180 - 190	45 - 70 *	

FUNCTIONS								ECO	
	Conventional	Forced Air	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Eco Cycle	Pizza
ACCESSORIES									
	Wire shelf	Oven tray or cake tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	
		Yes	180 - 190	20 - 40	
		Yes	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagna / Flans / Baked pasta / Cannelloni		Yes	190 - 200	45 - 65	
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	
Roast pork with crackling 2 kg	XL	-	170	110 - 150	
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	
Turkey / Goose 3 kg		Yes	190 - 200	80 - 130	
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 ***	
Leg of lamb / Shanks		-	2 (Mid)	60 - 90 ***	
Roast potatoes		-	2 (Mid)	35 - 55 ***	
Vegetable gratin		-	3 (High)	10 - 25	
Cookies	COOK Cookies	Yes	135	50 - 70	
Tarts	COOK Tarts	Yes	170	50 - 70	
Round pizzas	COOK Pizza	Yes	210	40 - 60	
Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagna (level 3) / meat (level 1)		Yes	190	40 - 120 *	
Complete meal: Fruit tart (level 5) / roasted vegetables (level 4) / lasagna (level 2) / cuts of meat (level 1)	COOK Menu	Yes	190	40 - 120 *	
Lasagna & Meat		Yes	200	50 - 100 *	
Meat & Potatoes		Yes	200	45 - 100 *	
Fish & Vegetables		Yes	180	30 - 50 *	
Stuffed roasting joints	ECO	-	200	80 - 120 *	
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)	ECO	-	200	50 - 100 *	

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

** Turn food halfway through cooking.

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

FUNCTIONS						XL	COOK	ECO	
	Conventional	Forced Air	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Eco Cycle	Pizza
ACCESSORIES									
	Wire shelf	Oven tray or cake tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water			

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food.

Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required).

Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings.

Use the accessories supplied and preferably darkcoloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

MAINTENANCE AND CLEANING

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

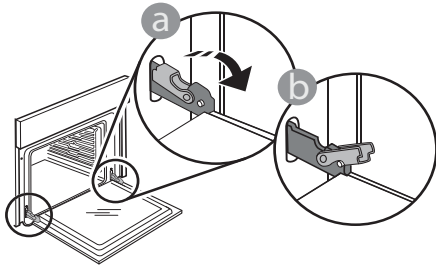
- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- Activate the "Smart Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces. (Only in some models).
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

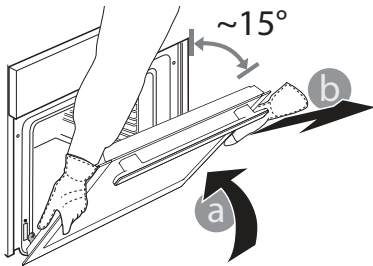
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge. Do not clean Food Probe and Meat Probe (if present) in the dishwasher. Air Fry tray (if present) can be cleaned in the dishwasher.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

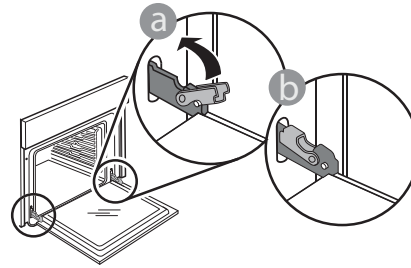


2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

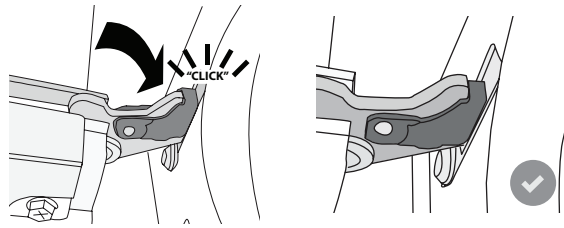


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

REPLACING THE LAMP

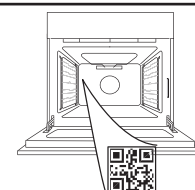
For the replacement of the lamp, contact the after sales service.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software problem.	Contact the Call Center and state the number following the letter "F".
A 6th Sense cooking function ends without displaying a countdown. Cooking ends before the end of the countdown.	Amount of food different from the recommended range. Door open during cooking.	Open the door and check the doneness of food. If necessary, complete cooking by selecting a traditional function.
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. DEMO appears on display every 60 seconds.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
The light switches off.	"ECO" mode is "On".	Access "ECO" from "SETTINGS" and select "Off".
The door will not close properly.	The safety catches are in the wrong position.	Make sure that the safety catches are in the correct position by following the instructions for removing and refitting the door in the "Cleaning and Maintenance" section.
The home power goes off.	Power setting wrong.	Verify if your domestic network has at least a rating of more than 3 kW. If no, decrease the power to 13 Ampere. Access "POWER" from "SETTINGS" and select "LOW".
Cooking cycle with probe ended without evident cause or error F3E3 is printed on the screen.	Food Probe is not properly connected.	Check connection of the food probe.

Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Using the QR on your product
- Visiting our website docs.whirlpool.eu
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.

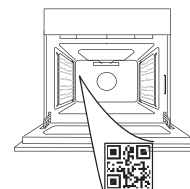




GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

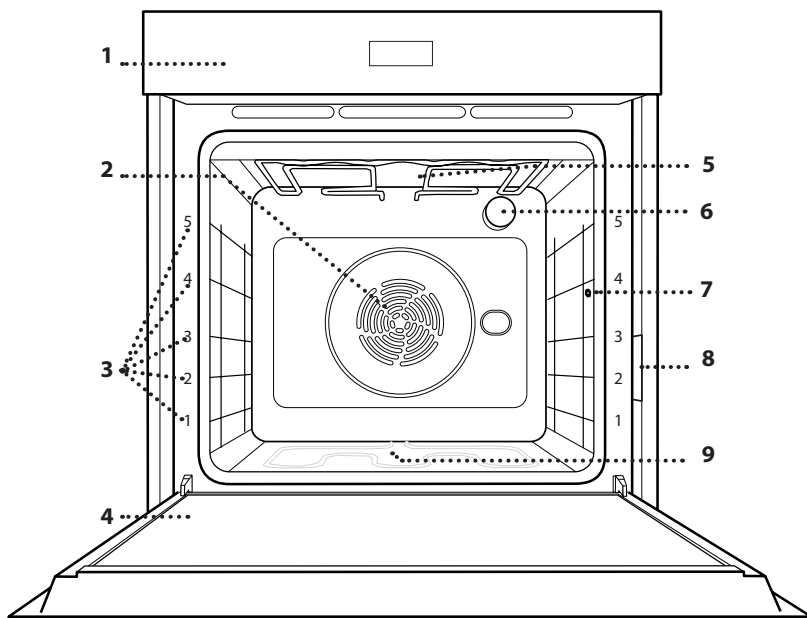
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI



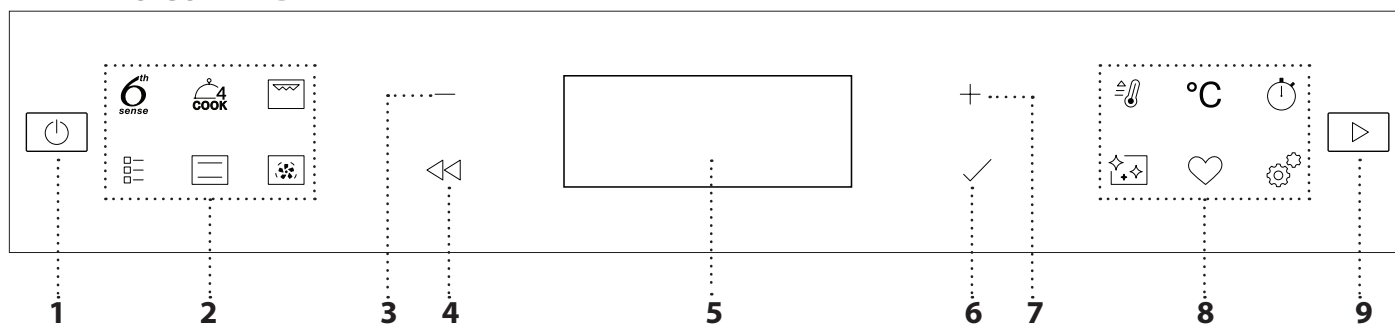
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola e resistenza circolare (non visibile)
3. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
4. Porta
5. Resistenza superiore / Grill
6. Luce
7. Punto di inserimento della termosonda
8. Targhetta matricola (da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore (non visibile)

PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno o arrestare un funzione attiva.

2. ACCESSO DIRETTO ALLE FUNZIONI

Per accedere rapidamente alle funzioni e al menu.

3. TASTO DI NAVIGAZIONE MENO

Per scorrere i menu e ridurre le impostazioni o i valori delle funzioni.

4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente. Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

5. DISPLAY

6. CONFERMA

Per confermare la selezione di una funzione o un valore impostato.

7. TASTO DI NAVIGAZIONE PIÙ

Per scorrere i menu e aumentare le impostazioni o i valori delle funzioni.

8. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A OPZIONI/FUNZIONI

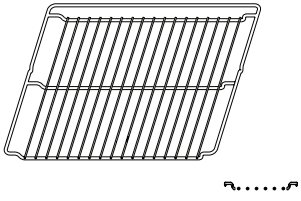
Per impostare rapidamente le funzioni, la durata, le impostazioni e i preferiti.

9. AVVIO

Per avviare una funzione utilizzando le impostazioni specificate o quelle di base.

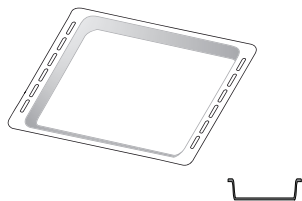
ACCESSORI

GRIGLIA



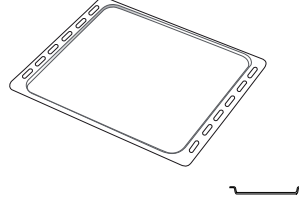
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA



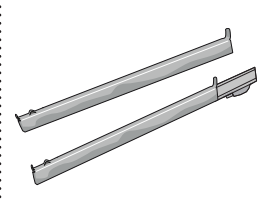
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

PIASTRA DOLCI *



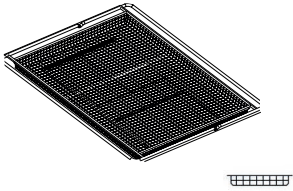
Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce en papillote, ecc.

GUIDE DI SCORRIMENTO *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

LECCARDA FRITTURA AD ARIA *



Da utilizzare quando si cucinano alimenti con la funzione Frittura ad aria, con una teglia posizionata a un livello inferiore per raccogliere eventuali briciole e sgocciolamenti. Può essere lavata in lavastoviglie.

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

Altri accessori possono essere acquistati separatamente; per ordini e informazioni contattare il servizio assistenza clienti.

* Disponibile solo in alcuni modelli

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

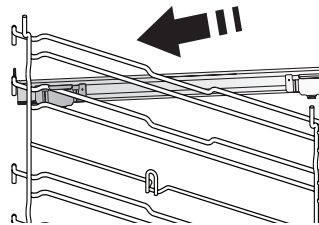
Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

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

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI

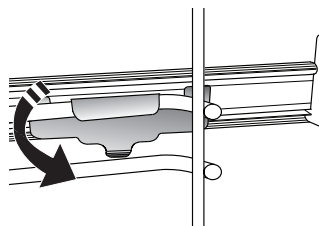
- Per togliere le griglie, sollevare le griglie prima di scostare la parte inferiore dalle proprie sedi: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI



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

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



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

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

FUNZIONI



6TH SENSE

Questa funzione permette la cottura completamente automatica di tutte le pietanze (lasagna, carne, pesce, verdure, torte & dolci, torte salate, pane, pizza). Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.



COOK 4

Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura.

Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze tonde (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.



TERMOVENTILATO

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



FUNZIONI TRADIZIONALI

• VENTILATO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

• TURBO GRILL

Per arrostitire grandi tagli di carne (cosce, roast beef, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

• CIBI SURGELATI

Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.

• FUNZIONI SPECIALI

» PIZZA

Questa funzione consente di cucinare un'ottima pizza fatta in casa, in meno di 10 minuti come al ristorante.

Il ciclo di cottura dedicato funziona a temperature superiori a 300 gradi Celsius, garantendo una pizza morbida all'interno, croccante sui bordi e con una doratura perfettamente uniforme. Combinando questa funzione con l'accessorio Pizza Stone WPro e preriscaldando per 30 minuti, può cuocere una pizza in 5-8 minuti (per ordini e informazioni, contattare il servizio assistenza clienti o www.whirlpool.eu.)

» FRITTURA AD ARIA

Questa funzione consente di cuocere patate fritte, bocconcini di pollo e altro ancora utilizzando meno olio, ottenendo

un risultato piacevolmente croccante. Gli elementi riscaldanti si attivano per riscaldare adeguatamente la cavità, mentre la ventola fa circolare l'aria calda. I migliori risultati di cottura previsti si ottengono solo utilizzando una leccarda Frittura ad aria (fornita con alcuni modelli). Posizionare gli alimenti sulla leccarda Frittura ad aria in un unico strato e seguire le istruzioni della tabella di cottura Frittura ad aria per ottenere le migliori prestazioni. Evitare di utilizzare più di una leccarda per evitare una cottura non uniforme.

» LIEVITAZIONE

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

» MANTENIMENTO IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

» SCONGELARE

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Posizionare gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.

» CICLO ECO

Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne in pezzi su un solo ripiano. Quando questo Ciclo Eco è in uso, la spia rimarrà spenta durante la cottura. Per utilizzare il Ciclo Eco e quindi ottimizzare il consumo di energia, la porta del forno non deve essere aperta finché gli alimenti non sono completamente cotti.

» MAXI COOKING

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



STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



GRILL

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionare la leccarda un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.



PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per preriscaldare rapidamente il forno.



CONTA MINUTI

Per impostare il timer senza attivare una funzione.



PULIZIA

- **PIROLISI**

Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura utilizzando un ciclo a temperatura molto alta. E' possibile selezionare due cicli di autopulizia: un ciclo completo (Pirolisi) e un ciclo più breve (Pirolisi Eco). Si consiglia di utilizzare il ciclo completo per ottenere le migliori prestazioni di pulizia.

- **SMART CLEAN**

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura consente di rimuovere facilmente sporcizia e residui di cibo. Versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno, attivando la funzione a forno freddo.



PREFERITI

Per richiamare la lista delle 10 funzioni preferite.



IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno. Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia. Il display si riattiva automaticamente premendo un tasto qualsiasi. Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Per disattivare questa modalità, accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off". Selezionando "RESET", l'apparecchio si spegne e vengono ripristinate le impostazioni della prima accensione. Tutte le impostazioni successive vengono cancellate.

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONE DELLA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: Sul display compare "English".

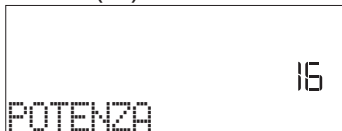


Premere + o - per scorrere l'elenco delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata. Premere ✓ per confermare la selezione.

Note: La lingua può essere successivamente modificata selezionando "LINGUA" nel menu "IMPOSTAZIONI", disponibile premendo .

2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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




Premere + o - per selezionare 16 "Alto" o 13 "Basso" e premere ✓ per confermare.

3. IMPOSTARE L'ORA

Dopo aver selezionato la lingua, sarà necessario impostare l'ora corrente: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.



Premere + o - per impostare l'ora corretta e premere ✓: sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti. Premere + o - per impostare i minuti e premere ✓ per confermare.

Note: dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Selezionare "OROLOGIO" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo .


4. RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 200°C per circa un'ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato").

Note: si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Premere  per accendere il forno: il display mostrerà l'ultima funzione utilizzata o il menu principale.

Per selezionare una funzione è possibile premere l'icona corrispondente (per le funzioni principali) oppure scegliere la voce desiderata da un menu: Per selezionare una voce da un menu (il display mostrerà la prima voce disponibile), premere $+$ o $-$ per selezionare quella desiderata, quindi premere \checkmark per confermare.

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza le impostazioni che è possibile modificare. Premendo \leftarrow è possibile modificare nuovamente l'impostazione precedente

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

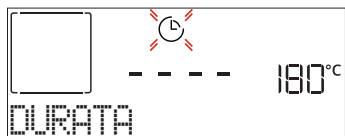



Quando il valore lampeggia sul display, premere $+$ o $-$ per modificarlo, quindi premere \checkmark per confermare e continuare con le impostazioni successive (se possibile).


Usare la stessa procedura per impostare il livello grill: Sono disponibili tre livelli di potenza per il grill: 3 (alto), 2 (medio), 1 (basso).

Note: una volta attivata la funzione, il livello temperatura/grill può essere modificato utilizzando $+$ o $-$.


DURATA



Quando l'icona  lampeggia sul display, premere $+$ o $-$ per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere \checkmark per confermare. È possibile non impostare la durata se si preferisce gestire manualmente il tempo di cottura: Premere \checkmark o \triangleright per confermare e avviare la funzione. Selezionando questa modalità non è possibile programmare un avvio ritardato.


Note: durante la cottura, premendo  è possibile regolare la durata impostata: premere $+$ o $-$ per modificarlo, quindi premere \checkmark per confermare.

ORA DI FINE (AVVIO RITARDATO)

In molte funzioni, una volta impostato un tempo di cottura è possibile posticipare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine cottura. Il display mostra l'ora di fine mentre l'icona  lampeggia.



Premere $+$ o $-$ per impostare l'ora in cui si desidera terminare la cottura, quindi premere \checkmark per confermare e attivare la funzione. Posizionare gli alimenti nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Note: La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura. Durante il tempo di attesa, è possibile premere $+$ o $-$ per modificare l'ora di fine programmata o premere \leftarrow per modificare altre impostazioni. Premendo  è possibile alternare la visualizzazione tra l'ora di fine cottura e la durata.

6TH SENSE

Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità, la temperatura e la durata di cottura più adatte per ottenere risultati ottimali.

Alla richiesta, sarà sufficiente indicare le caratteristiche degli alimenti per ottenere un risultato ottimale.

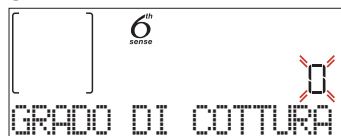
PESO / ALTEZZA (STRATI TEGLIA TONDA)



Per impostare correttamente la funzione, seguire le indicazioni sul display, quando richiesto, e premere $+$ o $-$ per impostare il valore richiesto, quindi premere \checkmark per confermare.

GRADO DI COTTURA / DORATURA

In alcune funzioni 6th Sense è possibile regolare il grado di cottura.





Alla richiesta, premere $+$ o $-$ per selezionare il livello desiderato tra al sangue (-1) e ben cotto (+1). Premere \checkmark o \triangleright per confermare e avviare la funzione.

Allo stesso modo, in alcune funzioni 6th Sense è possibile regolare il grado di doratura tra un valore minimo (-1) e un valore massimo (+1).

3. AVVIO DELLA FUNZIONE

Dopo avere confermato i valori predefiniti o avere applicato le impostazioni preferite, premere \triangleright per attivare la funzione prescelta.

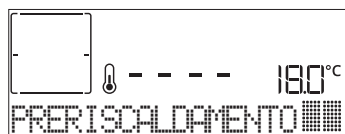
Se è stato impostato un avvio ritardato, premendo  il forno chiederà se si desidera saltare questa fase, avviando immediatamente la funzione.



Note: dopo avere selezionato una funzione, il display consiglia il livello più adatto per quella funzione. La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo .

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. È possibile selezionare un'altra funzione o attendere il raffreddamento completo.



4. PRERISCALDAMENTO

In alcune funzioni, è prevista una fase di preriscaldamento del forno: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata e comparirà la richiesta "AGG. ALIMENTO". A questo punto, aprire la porta, posizionare gli alimenti nel forno, chiudere la porta e avviare la cottura premendo  o .


Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento. È sempre possibile modificare la temperatura che il forno deve raggiungere utilizzando  o .

5. GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

Alcune funzioni 6th Sense prevedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura.






Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Aprire la porta, eseguire l'operazione indicata sul display, chiudere la porta e premere  per continuare la cottura.

Allo stesso modo, quando manca il 10% del tempo di cottura impostato, il forno richiede di controllare gli alimenti.



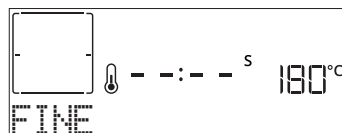
Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.



Controllare gli alimenti, chiudere la porta e premere  o  per continuare la cottura.

Note: Premere  per saltare queste azioni. In ogni caso, una volta trascorso un certo tempo senza che l'operazione venga eseguita, il forno riprende automaticamente la cottura.

6. FINE COTTURA

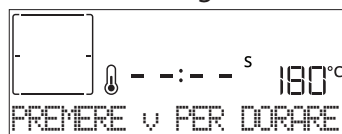
Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata.





Premere  per continuare la cottura in modalità manuale (senza timer) o premere  per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.

DORATURA

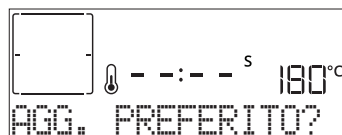
Con alcune funzioni, alla fine della cottura il forno consente di dorare la superficie del cibo grazie all'utilizzo del grill.









Quando il display visualizza il messaggio pertinente, se necessario, premere  per avviare un ciclo di doratura di cinque minuti. Questa funzione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo  per spegnere il forno.

. PREFERITI


Al termine della cottura, sul display compare un messaggio che propone di salvare la funzione nella lista dei preferiti con un numero da 1 a 10.

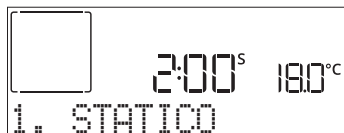


Se si desidera salvare una funzione come preferita e memorizzare le impostazioni attuali per un uso futuro, premere  altrimenti, per ignorare la richiesta premere .

Una volta premuto , premere  o  per selezionare la posizione del numero, quindi premere  per confermare.

Note: se la memoria è piena o la posizione è già occupata, viene chiesto di confermare la sovrascrittura della funzione precedente.

Per richiamare successivamente le funzioni salvate premere : il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.



Premere \oplus o \ominus per selezionare la funzione, confermare premendo \checkmark , quindi premere \triangleright per attivare.

. PULIZIA

• PIROLISI

Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.

Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Se il forno è installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pulizia automatica i bruciatori o le piastre elettriche siano spente. Per ottenere risultati di pulizia ottimali, eliminare i depositi di grandi dimensioni con una spugna umida prima di avviare la funzione di pirolisi. Si consiglia di attivare la funzione di pirolisi soltanto se l'apparecchio è molto sporco o emana cattivi odori durante la cottura.

Premere \diamond per visualizzare "Pyro" (Pirolisi) sul display.



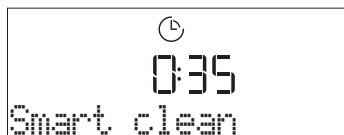
Premere \oplus o \ominus per selezionare il ciclo desiderato, quindi premere \checkmark per confermare. Una volta selezionato un ciclo, se lo si desidera, premere \oplus o \ominus per impostare l'ora di fine (avvio ritardato), quindi premere \checkmark per confermare.

Alla richiesta, pulire la porta e rimuovere tutti gli accessori, quindi chiudere la porta e premere \triangleright : il forno avvia il ciclo di autopulizia e la porta si blocca automaticamente: sul display compare un messaggio di avviso mentre un conto alla rovescia indica lo stato di avanzamento del ciclo in corso.

A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura.

• SMART CLEAN

Premere \diamond per visualizzare "Smart Clean" sul display.



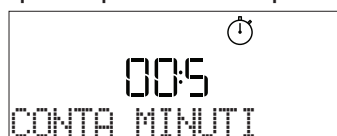
Premere \triangleright per attivare la funzione: il display indicherà le operazioni richieste per ottenere una pulizia ottimale: Seguire le indicazioni, quindi premere \checkmark al termine. Una volta eseguite tutte le operazioni preliminari, alla richiesta del forno premere \triangleright Per attivare il ciclo di pulizia.

Note: Si raccomanda di non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia per evitare perdite di vapore, che potrebbero avere un effetto negativo sul risultato finale.

A ciclo ultimato, il relativo messaggio di avviso lampeggia sul display. Lasciar raffreddare il forno, quindi pulire e asciugare le superfici interne con un panno o una spugna.

. CONTA MINUTI

Per attivare questa funzione, premere l'icona \circlearrowright . Premere \oplus o \ominus per impostare la durata desiderata, quindi premere \checkmark per attivare il timer.



Verrà emesso un segnale acustico e il display indicherà che il cronometro ha terminato il conteggio dell'ora selezionata.

Note: il conta minuti non attiva nessun ciclo di cottura.

Il minutaggio può essere attivato anche quando è attiva una funzione.

Il timer continuerà il conto alla rovescia in modo indipendente, senza interferire con la funzione stessa.

Durante questa fase non sarà possibile vedere il contamini (sarà visualizzata solo l'icona \circlearrowright), che continuerà il conteggio alla rovescia in background. Per modificare il minutaggio, è possibile premere l'icona \circlearrowright e impostare l'ora usando l'icona \oplus o \ominus .

Per annullare il promemoria, premere l'icona \circlearrowright , quindi selezionare \ominus finché l'ora visualizzata è "--:--". Premere \checkmark per confermare.

. BLOCCO TASTI

Per bloccare il tastierino, tenere premuto \llcorner per almeno cinque secondi. Ripetere la procedura per sbloccare il tastierino..



Note: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in qualsiasi momento premendo \circlearrowleft .

NOTE

- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non trascinare pentole o tegami sul fondo del forno, perché così facendo si potrebbe rovinare lo smalto.
- Non appoggiare pesi elevati sulla porta e non aggrapparsi ad essa.
- A causa della temperatura più elevata del ciclo Pizza, si prevede che il rumore della ventola di raffreddamento sarà leggermente più elevato.

CONSIGLI UTILI

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

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

COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

CARNE

Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Per gli arrostiti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pirofila inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Fare attenzione al vapore che si sviluppa durante tale operazione. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.

Per la cottura uniforme della carne alla griglia, scegliere tagli dello stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill disponendoli su ripiani più bassi. Girare la carne a due terzi della cottura. Aprire con cautela la porta in quanto può fuoriuscire vapore caldo.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua potabile direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato il cibo da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare quando necessario.

DESSERT

Cuocere i dessert delicati con la funzione statica su un solo livello.

Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione termoventilato e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.

Per capire se la torta lievitata è cotta, inserire uno stuzzicadenti nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.







































Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.

Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.





I dessert con guarnitura succosa (torte al formaggio o crostate di frutta) richiedono la funzione "Ventilato". Se la base della torta risulta troppo umida, usare un ripiano più basso e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.







LIEVITAZIONE

Si consiglia di coprire l'impasto con un panno umido prima di introdurlo nel forno. Con questa funzione, i tempi di lievitazione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 kg è di circa un'ora.

CATEGORIE DI ALIMENTI		QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI		
LASAGNA	Lasagna	0,5 - 3 kg	-	0	-			
CARNE	Manzo	Arrosto	0,6 - 2 kg	0	0			
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5 		
	Maiale	Arrosto	0,6 - 2,5 kg	-	0			
		Salsicce & wurstel	1,5 - 4 cm	-	-	2/3 		
	Pollo	Arrosto	0,6 - 3 kg	-	0			
	Pollame	Filetto & petto	1 - 5 cm	-	-	2/3 		
Spiedini		una griglia	-	-	1/2 			
PESCE	Filetti	0,5 - 3 cm	-	-	-	 		
	Filetti [surgelati]	0,5 - 3 cm	-	-	-	 		
VERDURE	Verdure arrostate	Patate arrosto	0,5 - 1,5 kg	-	0			
		Verdure ripiene	0,1 - 0,5 kg cad	-	-			
		Verdure arrostate	0,5 - 1,5 kg	-	0			
	Verdure gratinate	Patate al gratin	una teglia	-	-	-		
		Pomodori al gratin	una teglia	-	-	-		
		Peperoni al gratin	una teglia	-	-	-		
		Broccoli al gratin	una teglia	-	-	-		
		Cavolfiori al gratin	una teglia	-	-	-		
Verdure gratinate	una teglia	-	-	-				
PASTICCERIA SALATA	Torta salata		0,8 - 1,2 kg	-	0	-		
	Pane	Panini	60 - 150 g cad	-	-	-		
		Pane per tramezzini	0,4 - 0,6 kg cad	-	-	-		
		Pane Grande	0,7 - 2,0 kg	-	-	-		
		Baguette	200 - 300 g cad	-	-	-		
	Pizza	Pizza al piatto		Rotonda	-	-	-	
		Pizza alta		Leccarda	-	-	-	
		Pizza [surgelata]	1 strato*		-	-	-	
			2 strati*		-	-	-	 
3 strati*			-	-	-	  		
4 strati*			-	-	-	   		

* Quantità consigliata

ACCESSORI				
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua

	CATEGORIE DI ALIMENTI	QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
PASTICCERIA DOLCE	Pan di spagna	0,5 - 1,2 kg	-	-	-	2 
	Biscotti	0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3 
	Bignè	una teglia *	-	-	-	3 
	Crostata	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3 
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3 
	Torta di frutta	0,5 - 2 kg	-	-	-	2 

* Quantità consigliata






































ACCESSORI				
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua

TABELLA DI COTTURA PER FRITTURA AD ARIA

	RICETTA	FUNZIONE	QUANTITÀ CONSIGLIATA	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
ALIMENTI SURGELATI	Patate fritte surgelate		650 - 850 g	Sì	200	25 - 30	4  2 
	Nugget di pollo surgelati		500 g	Sì	200	15 - 20	4  2 
	Bastoncini di pesce		500 g	Sì	220	15 - 20	4  2 
	Anelli di cipolle		500 g	Sì	200	15 - 20	4  2 
VERDURE	Zucchini freschi impanati		400 g	Sì	200	15 - 20	4  2 
	Patatine fritte fatte in casa		300 - 800 g	Sì	200	20 - 40	4  2 
	Verdure miste		300 - 800 g	Sì	200	20 - 30	4  2 
CARNE E PESCE	Petti di pollo		1 - 4 cm	Sì	200	20 - 40	4  2 
	Alette di pollo		200 - 1500 g	Sì	220	30 - 50	4  2 
	Cotolette impanate		1 - 4 cm	Sì	220	20 - 50	4  2 
	Filetti di pesce		1 - 4 cm	Sì	220	15 - 25	4  2 

Per cucinare alimenti freschi o fatti in casa, distribuire uno strato sottile di olio sulla superficie dell'alimento. Per garantire risultati di cottura uniformi, mescolare gli alimenti a metà del tempo di cottura consigliato.





FUNZIONI	 Frittura ad aria		
ACCESSORI	 Teglia frittura ad aria	 Pirofila o tortiera su griglia	 Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		Sì	170	30 - 50	
		Sì	160	30 - 50	
		Sì	160	30 - 50	
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Sì	160 - 200	30 - 85	
		Sì	160 - 200	30 - 90	
Biscotti		Sì	150	20 - 40	
		Sì	140	30 - 50	
		Sì	140	30 - 50	
		Sì	135	40 - 60	
Tortine / Muffin		Sì	170	20 - 40	
		Sì	150	30 - 50	
		Sì	150	30 - 50	
		Sì	150	40 - 60	
Bigné		Sì	180 - 200	30 - 40	
		Sì	180 - 190	35 - 45	
		Sì	180 - 190	35 - 45 *	
Meringhe		Sì	90	110 - 150	
		Sì	90	130 - 150	
		Sì	90	140 - 160 *	
Pizza / Pane / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	
		Sì	190 - 230	20 - 50	
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Sì	310	7 - 12	
		Sì	220 - 240	25 - 50 *	
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	
		Sì	250	10 - 20	
		Sì	220 - 240	15 - 30	
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 190	45 - 55	
		Sì	180 - 190	45 - 60	
		Sì	180 - 190	45 - 70 *	

FUNZIONI								ECO	
	Statico	Termoventilato	Ventilato	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Ciclo ECO	Pizza
ACCESSORI									
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua				

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	
		Sì	180 - 190	20 - 40	
		Sì	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagne / Sformati / Pasta al forno / Cannelloni		Sì	190 - 200	45 - 65	
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg		-	170	110 - 150	
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	
Tacchino / Oca 3 kg		Sì	190 - 200	80 - 130	
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	
Pane tostato		-	3 (Alta)	3 - 6	
Filetti di pesce / Bistecche		-	2 (media)	20 - 30 **	
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (media - alto)	15 - 30 **	
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2 (media)	55 - 70 ***	
Coscia d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90 ***	
Patate arrosto		-	2 (media)	35 - 55 ***	
Verdure gratinate		-	3 (Alta)	10 - 25	
Biscotti	 Biscotti	Sì	135	50 - 70	
Crostate	 Crostate	Sì	170	50 - 70	
Pizze tonde	 Pizza	Sì	210	40 - 60	
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Lasagne (livello 3) / Carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120 *	
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrostate (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)	 Menu	Sì	190	40 - 120 *	
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 *	
Carne e patate		Sì	200	45 - 100 *	
Pesce e verdure		Sì	180	30 - 50 *	
Arrosti ripieni	ECO	-	200	80 - 120 *	
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Il tempo di cottura è indicativo: i piatti possono essere estratti dal forno in momenti diversi, a seconda delle preferenze personali.

** Girare gli alimenti a metà cottura.

*** Girare gli alimenti a due terzi di cottura (se necessario).

FUNZIONI								ECO	
	Statico	Termoventilato	Ventilato	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Ciclo ECO	Pizza
ACCESSORI									
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua				

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

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

MANUTENZIONE E PULIZIA

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

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

Indossare guanti protettivi.

Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

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

SUPERFICI INTERNE

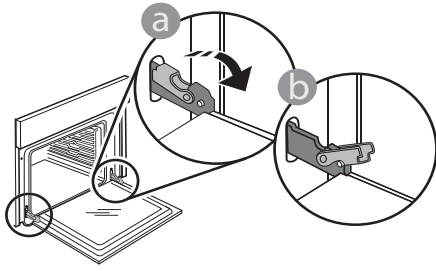
- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Attivare la funzione "Smart Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne. (Solo in alcuni modelli).
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- La porta del forno può essere rimossa per facilitare la pulizia.

ACCESSORI

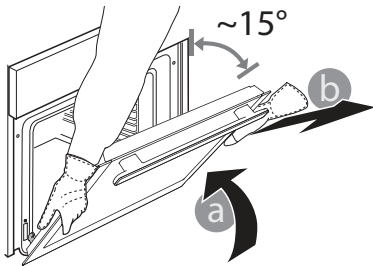
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna. Non pulire la sonda alimenti e la sonda carne (se presente) in lavastoviglie. La teglia per frittura ad aria (se presente) può essere lavata in lavastoviglie.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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

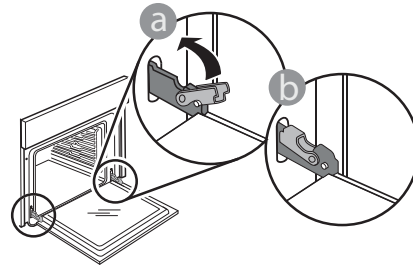


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. È sufficiente rimuovere la porta continuando a chiuderla e tirandola contemporaneamente verso l'alto, finché non si sgancia dalla propria sede. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

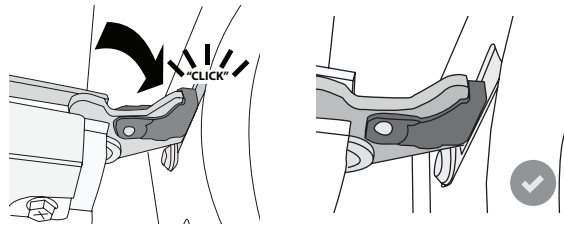


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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



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



5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Nel caso non lo fosse, ripetere i passi sopra descritti: La porta potrebbe danneggiarsi se non funziona correttamente.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

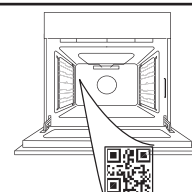
Per la sostituzione della lampadina, contattare il servizio assistenza.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Problema software.	Contattare il Call Center e indicare il numero che segue la lettera "F".
Una funzione di cottura 6th Sense termina senza visualizzare il conto alla rovescia. La cottura termina prima dello scadere del conto alla rovescia.	La quantità di alimenti non rientra nell'intervallo consigliato. È stata aperta la porta durante la cottura.	Aprire la porta e controllare il grado di cottura degli alimenti. Se necessario, completare la cottura selezionando una funzione tradizionale.
Il forno non si riscalda.	Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi.	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La luce si spegne.	La modalità "ECO" è impostata su "On".	Accedere a "ECO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La porta non si chiude correttamente.	I fermi di sicurezza si trovano in posizione errata.	Verificare che i fermi di sicurezza siano in posizione corretta facendo riferimento alle istruzioni di rimozione e riapplicazione della porta contenute nella sezione "Pulizia e manutenzione".
L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne.	La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente.	Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Selezionare "POTENZA" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "BASSO".
Il ciclo di cottura con la sonda è terminato senza una causa evidente o l'errore F3E3 è stampato sullo schermo.	La sonda alimenti non è collegata correttamente.	Controllare il collegamento della sonda alimenti.

Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Utilizzare il QR sul proprio prodotto
- Visitare il nostro sito web docs.whirlpool.eu
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



Whirlpool

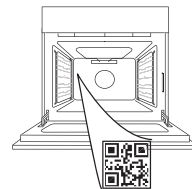


400020004900

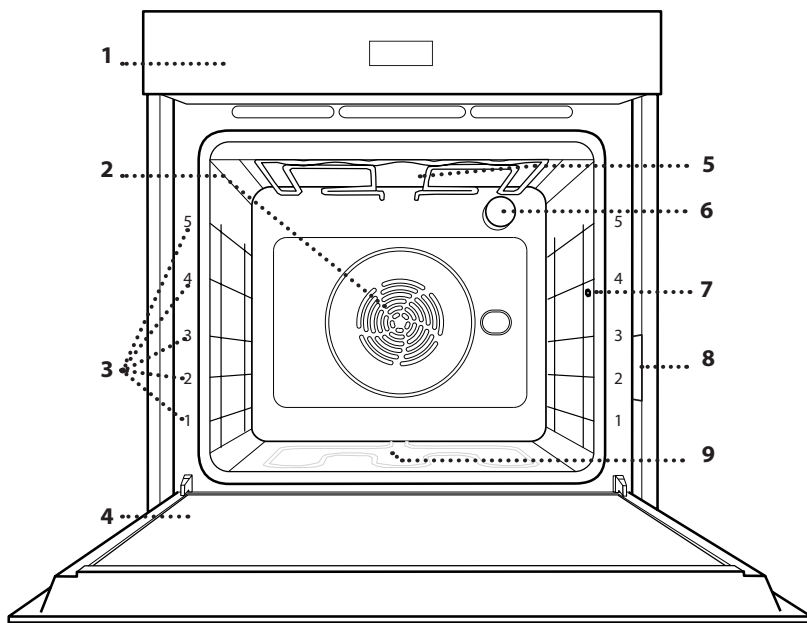
**TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT**

Registrér venligst dit produkt på www.whirlpool.eu/register, for at modtage en mere komplet assistance

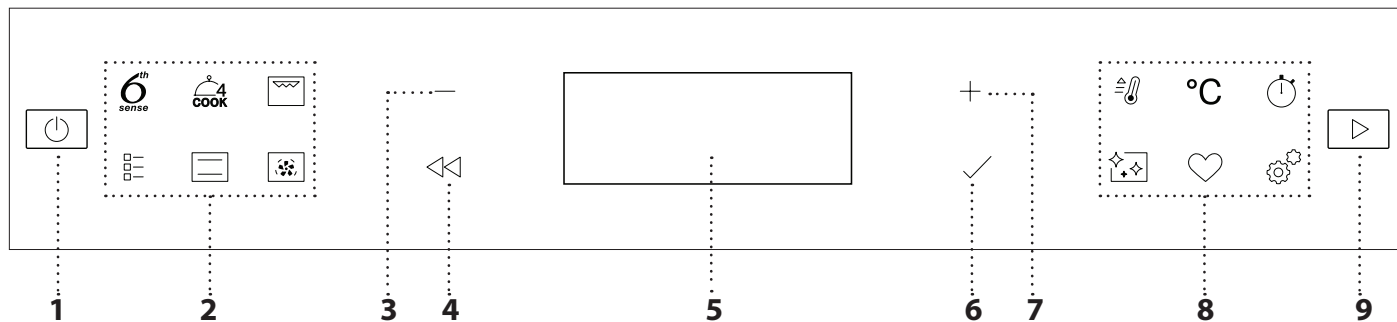
SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT, FOR AT INDHENTE FLERE OPLYSNINGER



Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE

1. Betjeningspanel
2. Blæser og ringvarmelegeme (ikke synligt)
3. Skinnel (niveauet vises på ovnens forside)
4. Låge
5. Øverste varmelegeme/grill
6. Lampe
7. Stegetermometerets isætningspunkt
8. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
9. Nederste varmelegeme (ikke synligt)

BETJENINGSPANEL**1. ON / OFF**

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

2. DIREKTE ADGANG TIL FUNKTIONER

Bruges til at opnå hurtig adgang til funktioner og menu.

3. NAVIGATIONSKNAPPEN MINUS

Anvendes til at gennemse en menu og til at reducere en funktions indstillinger eller værdier.

4. TILBAGE

Bruges til at vende tilbage til det forrige skærbillede. Giver mulighed for at ændre indstillinger under tilberedningen.

5. DISPLAY**6. BEKRÆFT**

Bruges til at bekræfte en markeret funktion eller indstille en værdi.

7. NAVIGATIONSKNAPPEN PLUS

Anvendes til at gennemse en menu og til at forøge en funktions indstillinger eller værdier.

8. DIREKTE ADGANG TIL VALGMULIGHEDER / FUNKTIONER

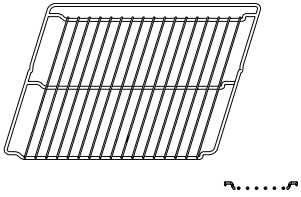
Bruges til at opnå hurtig adgang til funktioner, varighed, indstillinger og favoritter.

9. UDSKUDT

Til start af en funktion med de specificerede indstillinger eller med basisindstillinger.

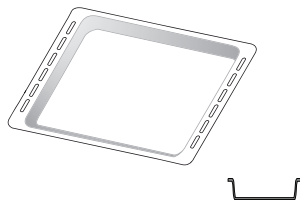
TILBEHØR

RIST



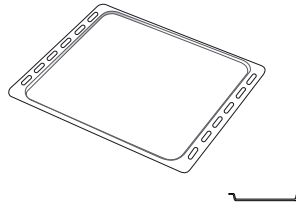
Anvendes til tilberedning af mad eller som understøtning til pander, kageforme og andre ovnfaste kogegej.

DRYPBAKKE



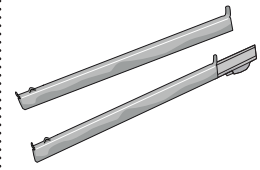
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grøntsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

BRADEPANDE *



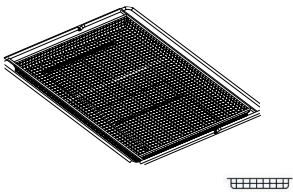
Anvendes til at tilberede brød og tærter, men også til stege, fisk i fad, etc.

GLIDESKINNER *



Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

BRADEPANDE TIL LUFTSTEGNING*



Anvendes til tilberedning af retter med funktionen Luftstegning, med en bradepande anbragt på et lavere niveau til opsamling af eventuelle krummer og dryp. Den kan vaskes i opvaskemaskinen.

Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt. Andre tilbehør kan købes separat; kontakt vores eftersalgsservice vedrørende ordrer og information.
* Kun tilgængelig på visse modeller

INDSÆT RIST OG ANDET TILBEHØR

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

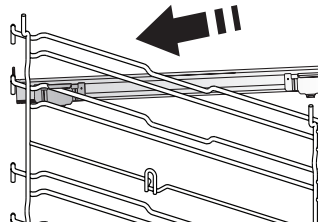
Andet tilbehør såsom drypbakken og bagepladen isættes vandret på samme måde som risten.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

• Løft op i skinnerne og træk de nedre afsnit ud af deres sæder, for at tage skinnerne ud: Nu kan du tage skinnerne ud.

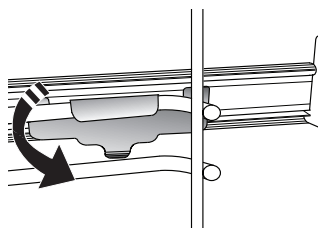
• For at isætte skinnerne igen, skal man først sætte dem i det øverste leje. Skub dem ind i ovnrummet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på plads i det nederste leje.

MONTERING AF GLIDESKINNER



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

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



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

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

FUNKTIONER



6TH SENSE

De tillader en fuldautomatisk tilberedning af alle fødevarer (Lasagne, Kød, Fisk, Grøntsager, Kager & Bagværk, Tærter, Brød, Pizza). Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.



COOK 4

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på fire niveauer. Denne funktion kan anvendes til at bage småkager, kager, runde pizzaer (også frosne) og til at tilberede et fuldt måltid. Følg tilberedningstabellen, for at få de bedste resultater.



VARMLUFT

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.



TRADITIONELLE FUNKTIONER

• OVER/UNDERV.

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.

• TURBO GRILL

Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en dryppebakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.

• FROSSENT BAG

Funktionen vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningstype for 5 forskellige kategorier af frosne færdigretter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

• SPECIELLE FUNKTIONER

» PIZZA

Med denne funktion kan du lave god hjemmelavet pizza på mindre end 10 minutter som på en restaurant.

Den dedikerede tilberedningscyklus fungerer ved temperaturer over 300 grader celsius og giver en pizza, der er blød indeni, sprød i kanterne og med en perfekt jævn bruning. Hvis du kombinerer denne funktion med tilbehøret Pizza Stone WPro og forvarmer den i 30 minutter, kan du bage en pizza på 5-8 minutter. (Kontakt kundeservice eller www.whirlpool.eu for bestilling og information)

» LUFTSTEGNING

Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede pommes frites, kyllingestykker med mere med mindre olie og dejlige sprøde resultater. Varmeelementcyklus til korrekt opvarmning af ovnrummet mens blæseren sætter den varme luft i cirkulation. De bedste tilberedningsresultater kan kun nås ved

at bruge en bradepande til Luftstegning (leveres med visse modeller). Anbring maden i bradepanden til Luftstegning i et enkelt lag og følg anvisningerne i Luftstegning-tabellen, for at opnå de bedste ydelser. Undgå brug af flere bradepander, for at undgå uensartet tilberedning.

» HÆVNING

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

» HOLD VARM

Til at holde netop tilberedt mad varm og crisp.

» OPTØNING

Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.

» ØKO-CYKLUS

Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Ved brug af denne ØKO-cyklus vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklusen, og med henblik på at optimere effektforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.

» MAXI COOKING

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.



OVER/UNDERV.

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.



GRILL

Til grillstegning af bøffer, grillspyd og pølser, gratinering af grøntsager eller brødristning. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en dryppebakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.



HURTIG FORVARME

Til hurtig forvarmning af ovnen.



TIMER

Til at overvåge tiden, uden at aktivere en funktion.



RENGØRING

• PYRO

Til eliminering af stænk fra tilberedningen ved hjælp af en cyklus med en meget høj temperatur. Der står to selvrensingscyklusser til rådighed: En komplet

funktion (Pyrolyse) og en reduceret funktion (Pyrolyse Øko). Vi anbefaler, at bruge den fulde cyklus for at opnå den bedste rengøringsydelse.

- **SMART CLEAN**

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.



FAVORITTER

Bruges til at få adgang til listen over 10 favoritfunktioner.



INDSTILLINGER

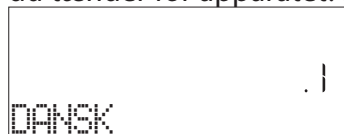
Til justering af ovnens indstillinger. Når funktionen "ECO" (ØKO) er aktiv, reduceres displayets lysstyrke for at spare energi og ovnlyset slukkes efter 1 minut. Det genaktiveres automatisk, når der trykkes på en af knapperne. Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. Denne tilstand inaktiveres ved at tage adgang til "DEMO"

fra menuen "INDSTILLINGER" og vælge "Off". Ved at markere "FABRIKSNULLSTIL" slukkes produktet og vender herefter tilbage til tilstanden ved første tænding. Alle indstillinger vil blive slettede.

FØRSTEGANGSBRUG

1. VÆLG SPROG

Du skal indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet: På displayet vises "English".

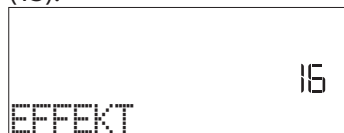


Tryk på + eller - for at gennemse listen over disponible sprog og vælge det ønskede. Tryk på ✓ for at bekræfte din markering.

Bemærk: Sproget kan ændres på et senere tidspunkt ved at markere "SPROG" i menuen "INDSTILLINGER" hvortil man tager adgang ved at trykke på ⚙️.

2. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

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



Tryk på + eller - for at vælge 16 "Høj" eller 13 "Lav" og tryk på ✓ for at bekræfte.

3. INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET

Når du har valgt sproget, skal du indstille det nuværende klokkeslæt: De to timetal på displayet vil blinke.



Tryk på + eller - for at indstille den korrekte time, og tryk på ✓ : De to minuttal på displayet vil blinke. Tryk på + eller - for at indstille minutterne og tryk på ✓ for at bekræfte.

Bemærk: Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser. Vælg "UR" i menuen "INDSTILLINGER", hvortil man tager adgang ved at trykke på ⚙️.





4. VARM OVNE

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: Det er helt normalt. Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden. Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time. Det er ideelt at anvende en funktion med luftcirkulation (f.eks. "Varmluft" eller "Over/underv.").


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

DAGLIG BRUG

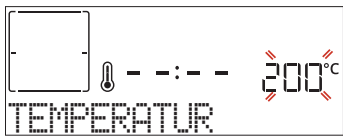
1. VÆLG EN FUNKTION




Tryk på , for at tænde for ovnen: Displayet viser den seneste kørte hovedfunktion eller hovedmenuen. Funktionerne kan vælges ved at trykke på en af hovedfunktionernes ikon, eller ved at gennemse en menu: For at vælge et emne i en menu (på displayet vises det første disponible emne), skal man trykke på  eller , for at vælge det ønskede, og herefter trykke på , for at bekræfte.

2. INDSTIL FUNKTIONEN



Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres, i rækkefølge. Tryk på  giver dig mulighed for at ændre den foregående indstilling igen

TEMPERATUR / GRILLNIVEAU

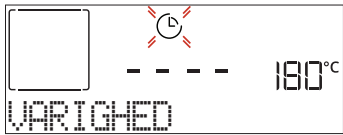








Tryk, når værdien blinker på displayet, på  eller , for at ændre den, tryk herefter på  for at bekræfte og fortsætte til de efterfølgende indstillinger (hvor dette er muligt).





På samme måde, er det muligt at indstille grillniveauet: Der er tre definerede effektive niveauer til grillstegning: 3 (høj), 2 (Mellem), 1 (lav).

Bemærk: Efter aktivering af funktionen kan temperaturen/grillniveauet ændres vha.  eller .


VARIGHED



Tryk, når ikonet  blinker på displayet, på  eller , for at indstille tilberedningens varighed, og tryk herefter på , for at bekræfte. Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt (uden timer): Tryk på  eller  for at bekræfte og starte funktionen. Ved valg af denne tilstand, kan du ikke programmere en udskudt start.


Bemærk: Man kan justere den indstillede tilberedningsvarighed under tilberedningen, ved at trykke på : Tryk på  eller , for at ændre, og tryk derefter på , for at bekræfte.





SLUTTID (FORSINKET START)

I mange funktioner kan funktionens start udskydes, efter at have indstillet en tilberedningsvarighed, ved at programmere dens sluttid. På displayet vises sluttidspunktet mens ikonet  blinker.



Tryk på  eller , for at indstille det klokkeslæt, du

ønsker at afslutte tilberedningen på, og tryk herefter på , for at bekræfte og aktivere funktionen. Anbring retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.

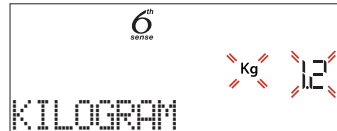
Bemærk: Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnens vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end den anførte i tilberedningstabellen. I ventetiden kan du trykke på  eller , for at ændre den programmerede sluttid, eller trykke på  for at ændre andre indstillinger. Ved at trykke på , for at visualisere informationen, er det muligt at skifte mellem sluttid og varighed.




. 6TH SENSE

Disse funktioner vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode, effekt, temperatur og varighed til tilberedning, stegning eller bagning af alle de disponible retter.

Angiv blot fødevarens egenskaber, når dette forespørges, for at opnå et optimalt resultat.

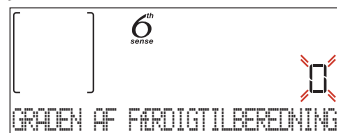
VÆGT / HØJDE (RUND-FORM-OPSATS)







Følg anvisningerne på skærmen, for at indstille funktionen korrekt, og tryk på  eller , for at indstille den ønskede værdi og tryk derefter på , for at bekræfte.

GRADEN AF FÆRDIGTILBEREDNING / BRUNING


I visse 6th Sense funktioner kan færdighedsgraden justeres.





Tryk, på anmodning, på  eller , for at vælge det ønskede niveau mellem rødsteget (-1) og gennemsteget (+1). Tryk på  eller , for at bekræfte og starte funktionen.

På samme måde, i visse 6th Sense funktioner, kan man justere bruningsgraden på mellem lav (-1) og høj (+1).

3. START FUNKTIONEN

Hvis standardværdierne er som ønsket, eller når du har udført de ønskede indstillinger, kan du når som helst trykke på , for at aktivere funktionen.

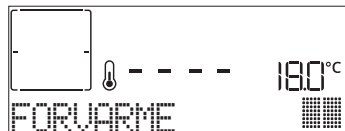
Hvis man trykker på  under forsinkelsen vil ovnen spørge dig, om du vil afbryde denne fase og straks starte funktionen.

Bemærk: Når funktionen er blevet valgt vil displayet foreslå det bedst egnede niveau til hver enkelt funktion. Du kan stoppe den aktiverede funktion når som helst ved at trykke på .

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Du kan enten vælge en anden funktion eller vente på en fuldstændig afkøling.

4. FORVARME

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



Når denne fase er afsluttet, høres der et lydsignal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur og viser meddelelsen "SÆT MAD IND". Åbn herefter lågen, anbring retten i ovnen, luk lågen og start tilberedningen ved at trykke på ✓ eller

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt. Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil stoppe den.

Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase. Man kan altid ændre temperaturen, som ønskes oparbejdet, ved hjælp af + eller - .

5. VEND ELLER TJEK MADEN

Visse 6th Sense funktioner kræver, at man maden vendes under tilberedningen.



Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres. Åbn lågen, udfør den handling som display opfordrer til og luk lågen igen. Tryk herefter på for at fortsætte tilberedningen.

På samme måde vil ovnen, ved 10% før tilberedningens afslutning, anmode dig om at tjekke tilberedningen.

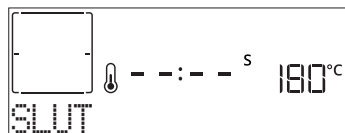


Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres. Kontrollér maden, luk lågen og tryk på ✓ eller for at fortsætte tilberedningen.

Bemærk: Tryk på for at springe disse handlinger over. Ellers vil ovnen fortsætte tilberedningen efter et stykke tid uden nogen handling.

6. ENDT TILBEREDNING

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



Tryk på for at fortsætte tilberedningen i den

manuelle tilstand (uden timer) eller tryk på + for at forlænge tilberedningstiden ved at indstille en ny varighed. I begge tilfælde bibeholdes tilberedningens parametre.

BRUNING

Med visse ovnfunktioner kan du brune madens overflade ved at aktivere grillen, når tilberedningen er færdig.



Når displayet viser den relevante meddelelse, kan man, om nødvendigt, trykke på ✓ for at starte en bruningscyklus på fem minutter. Du kan stoppe funktionen når som helst ved at trykke på , for at slukke ovnen.

. FAVORITTER

Når tilberedningen er fuldført vil displayet anmode dig om at gemme funktionen med et tal mellem 1 og 10 på din liste over favoritter.



Hvis du vil gemme en funktion som en favorit og gemme de aktuelle indstillinger til fremtidig brug, skal du trykke på ✓ . I modsat fald kan du afvise opfordringen ved at trykke på

Efter tryk på ✓ trykkes + eller - , for at vælge placeringen hvorefter man trykker på ✓ for at bekræfte.

Bemærk: Hvis hukommelsen er fuld, eller det valgte tal allerede er optaget, vil ovnen spørge dig om at bekræfte, at funktionen skal overskrives.

For at hente de funktioner, du har gemt, på et senere tidspunkt tryk på ♥ : Displayet viser listen over dine favoritfunktioner.



Tryk på + eller - for at vælge funktionen, bekræft ved at trykke på ✓ , og tryk herefter på , for at aktivere.

. RENGØRING

• PYROLYSE

Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen. Hold børn og dyr på afstand af ovnen under og efter Pyrolysecyklussen (indtil rummet er blevet udluftet).


Fjern alt tilbehør - inklusiv skinnerne - fra ovnen, før du aktiverer funktionen . Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal du kontrollere, at blussene eller kogeladerne er slukkede under

selvrensningscyklussen. For at opnå et optimalt resultat skal det værste snavs fjernes med en fugtig klud, før Pyro-funktionen anvendes. Vi anbefaler kun at køre pyrolysefunktionen hvis apparatet er meget snavset eller der er en ubehagelig lugt under tilberedningen.

Tryk på  for at vise "Pyro" på displayet.



Tryk på $+$ eller $-$ for at vælge den ønskede cyklus og tryk herefter på \checkmark for at bekræfte. Når du har valgt en cyklus, kan du indstille sluttiden (forsinket start), ved at trykke på $+$ eller $-$ og herefter trykke på \checkmark , for at bekræfte.



Rengør lågen og tag alt tilbehør ud som forespurgt. Luk herefter lågen og tryk på , når dette er gjort: Ovnens vil starte selvrensningscyklussen, mens lågen blokeres automatisk: Der vises en advarsel på displayet samt en nedtælling, der viser statussen for den igangværende cyklus.

Når cyklussen er fuldført, kan lågen ikke åbnes, før temperaturen i ovnrummet er nået ned på et sikkert niveau.

• SMART CLEAN

Tryk på  for at få "Smart Clean" vist på displayet.




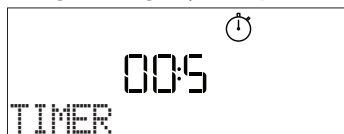
Tryk på  for at aktivere funktionen: Displayet vil opfordre dig til at udføre alle de påkrævede handlinger, for at opnå det bedste rengøringsresultat: Følg anvisningerne og tryk så på \checkmark , når du er færdig. Tryk på anmodning på  for at aktivere rengøringscyklussen, når alle trinene er fuldført.

Bemærk: Det anbefales at undlade at åbne ovnens låge under rengøringscyklussen, for at undgå, at vanddampen slipper ud og det afsluttende rengøringsresultat påvirkes negativt.

Der begynder at blinke en passende meddelelse på displayet, når cyklussen er færdig. Lad ovnen køle af, og tør herefter de indre flader rene med en klud eller svamp.

• TIMER

Tryk på ikonet  for at aktivere funktionen. Tryk på $+$ eller $-$ for at indstille den mængde tid, du har brug for, og tryk så på \checkmark for at aktivere minuturet.






Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum.


Bemærk: Minuturet aktiverer ikke nogen af tilberedningscykluserne.

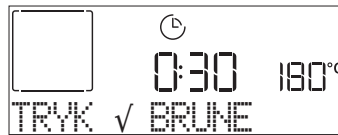
Minuturet kan også aktiveres med en igangværende funktion.


Minuturet vil fortsætte nedtællingen af sig selv, uden at påvirke selve funktionen.

Under denne fase kan man ikke se minuturet (kun ikonet  vil blive vist), men nedtællingen fortsætter i baggrunden. For at redigere minuturet kan du trykke på ikonet  og indstille tiden med ikonet $+$ eller $-$. For at annullere minuturet skal du trykke på ikonet  og derefter vælge $-$, indtil den viste tid er "--:--". Tryk på \checkmark for at bekræfte.

• TRYK \checkmark BRUNE

Tryk og hold  trykket i mindst fem sekunder, for at blokere tastaturet. Gentag proceduren for at låse tastaturet op.



Bemærk: Funktionen kan også aktiveres under tilberedningen. Af sikkerhedsmæssige årsager kan ovnen til enhver tid slås fra ved at trykke på knappen .

BEMÆRK

- Beklæd ikke ovnen indvendigt med alufolie.
- Træk aldrig gryder og pander hen over bunden af ovnen, da de kan ødelægge belægningen.
- Stil ikke tunge genstande på lågen, og brug ikke lågen som holdepunkt.
- På grund af den højere temperatur i Pizza-cyklussen forventes det, at der er lidt højere støj fra køleblæseren.

NYTTIGE TIPS

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

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

SAMTIDIG TILBEREDNING AF FORSKELLIGE MADVARER

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

KØD

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

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

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

DESSERTER

Tilbered desserter med Over-/undervarme på én ribbe.

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

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





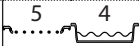

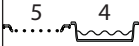
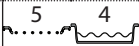
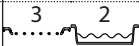


















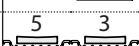


Hvis der anvendes bradepander med slip-let belægning, må formenes kanter ikke smøres, da dette kan medføre, at bagværket ikke hæver ensartet.

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





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

HÆVNING

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



MADVAREKATEGORIER		MÆNGDE	TILBEREDNINGS- NIVEAU	BRUNINGSNIVEAU	VEND (AF TILBEREDNINGSTID)	NIVEAU OG TILBEHØR		
LASAGNE	Lasagne	0,5 - 3 kg	-	0	-			
KØD	Oksekød	Steg	0,6 - 2 kg	0	-			
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5		
	Svinekød	Steg	0,6 - 2,5 kg	-	0	-		
		Pølser & wienerpølser	1,5 - 4 cm	-	-	2/3		
	Kylling	Steg	0,6 - 3 kg	-	0	-		
	Fjerkræ	Filet & bryst	1 - 5 cm	-	-	2/3		
Kebab		en rist	-	-	1/2			
FISK	Fileter	0,5 - 3 (cm)	-	-	-			
	Fileter [frosne]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-			
GRØNTSAGER	Stegte grøntsager	Ovnstegte kartofler	0,5 - 1,5 kg	-	0	-		
		Fyldte grøntsager	0,1 - 0,5 kg hver	-	-	-		
		Stegte grøntsager	0,5 - 1,5 kg	-	0	-		
	Gratinerede grøntsager	Kartoffelgratin	en bakke	-	-	-		
		Tomatgratin	en bakke	-	-	-		
		Peberfrugtgratin	en bakke	-	-	-		
		Broccoligratin	en bakke	-	-	-		
		Blomkålsgratin	en bakke	-	-	-		
Grøntsagsgratin	en bakke	-	-	-				
SALTET BAGVÆRK	Madtærter		0,8 - 1,2 kg	-	0	-		
	Brød	Rundstykker	60 - 150 g hver	-	-	-		
		Sandwichbrød	0,4 - 0,6 kg hver	-	-	-		
		Stort brød	0,7 - 2,0kg	-	-	-		
		Flute	200 - 300 g hver	-	-	-		
	Pizza	Rund pizza	Rund	-	-	-		
		Tyk pizza	bakke	-	-	-		
		Pizza [frossen]	1 lag*	-	-	-	-	
			2 lag*	-	-	-	-	
			3 lag*	-	-	-	-	
4 lag*			-	-	-	-		

* Anbefalet mængde

TILBEHØR				
	Rist	Bradepande / Kageform / Rund pizzabakke på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand

	MADVAREKATEGORIER	MÆNGDE	TILBEREDNINGS- NIVEAU	BRUNINGSNIVEAU	VEND (AF TILBEREDNINGSTID)	NIVEAU OG TILBEHØR
KAGER	Sandkage	0,5 - 1,2 kg	-	-	-	2 
	Småkager	0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3 
	Vandbakkelsesdej	en form *	-	-	-	3 
	Tærte	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3 
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3 
	Frugttærte	0,5 - 2 kg	-	-	-	2 

* Anbefalet mængde

TILBEHØR				
	Rist	Bradepande / Kageform / Rund pizzabakke på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand



LUFTSTEGNING-STEGNINGSTABEL

	OPSKRIFT	FUNKTION	ANBEFALET MÆNGDE	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
FROSNE FØDEVARER	Frosne pommes frites		650 - 850g	Ja	200	25 - 30	4 2
	Frosne kyllingestykker		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Fiskepinde		500g	Ja	220	15 - 20	4 2
	Løgringe		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
GRØNTSAGER	Friske panerede squash		400g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Hjemmelavede pommes frites		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	4 2
	Blandede grøntsager		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	4 2
KØD OG FISK	Kyllingebryst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	4 2
	Kyllingevinger		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	4 2
	Paneret kotelet		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	4 2
	Fiskefilet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	4 2

Ved tilberedning af friske eller hjemmelavede fødevarer skal du sprede et tyndt lag olie ud over madens overflade. Bland rundt i maden halvvejs igennem den anbefalede tilberedningstid, for at sikre et ensartet tilberedningsresultat.

FUNKTIONER	 Luftstegning		
TILBEHØR	 Bradepande til Luftstegning	 Ovnfast fad eller tærteform på rist	 Dryppebakke / Bageplade eller Bradepande på rist

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
Surdejskager / Sandkage		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
Bagværk med fyld (oste- og æblekage, strudel)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	30 - 90	
Småkager		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
Mindre kager / Muffin		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	40 - 60	
Vandbakkelse		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Marengs		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	
Pizza / Brød / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Tynd, tyk, focaccia)		Ja	310	7 - 12	
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
Krydrede tærter (grønsagstærter, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	

FUNKTIONER								ECO	
	Over-/undervarme	Varmluft	Konvektions bagning	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Øko-cyklus	Pizza

TILBEHØR					
	Rist	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Dryppebakke / bageplade eller bradepande på rist	Dryppebakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
Vol-au-vent / butterdejssnitter		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagne / postejer / pastaret i ovn / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lam/kalv/oksekød/svinekød 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Flæskesteg med sprød svær 2 kg		-	170	110 - 150	
Kylling, kanin, and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkun / gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Ovnstegt fisk / fisk i fad (filet, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Fyldte grøntsager (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Toast		-	3 (Høj)	3 - 6	
Fiskekoteletter/-fileter		-	2 (mellem)	20 - 30 **	
Medisterpølse/grillspyd/spareribs/hamburger		-	2 - 3 (mellem - høj)	15 - 30 **	
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2 (mellem)	55 - 70 ***	
Lammekølle / skank		-	2 (mellem)	60 - 90 ***	
Steg kartofler		-	2 (mellem)	35 - 55 ***	
Grønsagsgratin		-	3 (Høj)	10 - 25	
Småkager		Ja	135	50 - 70	
Tærter		Ja	170	50 - 70	
Rund pizza		Ja	210	40 - 60	
Fuldt måltid: Frugttærte (ribbe 5) / lasagne (ribbe 3) / kød (ribbe 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Fuldt måltid: Frugttærte (niveau 5) / stegte grøntsager (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / udskåret kød (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 *	
Kød og kartofler		Ja	200	45 - 100 *	
Fisk & Grønsager		Ja	180	30 - 50 *	
Farserede stege	ECO	-	200	80 - 120 *	
Udskåret kød (kanin, kylling, lam)	ECO	-	200	50 - 100 *	

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

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

*** Vend maden, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

FUNKTIONER								ECO	
	Over-/undervarme	Varmluft	Konvektionsbagning	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Øko-cyklus	Pizza

TILBEHØR					
	Rist	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Dryppebakke / bageplade eller bradepande på rist	Dryppebakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen angiver den bedste funktion, tilbehør og niveau til tilberedningen af flere forskellige typer mad. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør.

Start med de laveste, anbefalede indstillinger, og skift til højere indstillinger, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bageplader af mørkt metal. Pyrex- eller stentøjs-gryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.

Brug ikke damprensere.

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

Brug beskyttelseshandsker.

Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre. 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

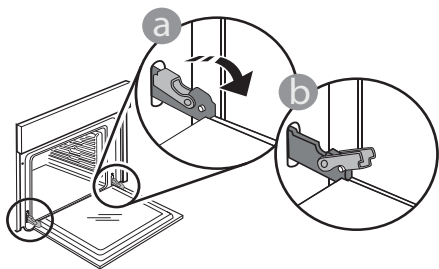
- Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester. Lad ovnen køle helt af og tør den så med en klud eller svamp, for at fjerne eventuel kondens, der måtte være skabt af tilberedning af mad med et højt vandindhold.
- Aktivér funktionen "Smart Clean" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader. (Kun på visse modeller).
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Ovnlågen kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

TILBEHØR

Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp. Rengør ikke fødevarertermometeret og kødtermometeret (hvis de findes) i opvaskemaskinen. Airfry-bakken (hvis til stede) kan rengøres i opvaskemaskinen.

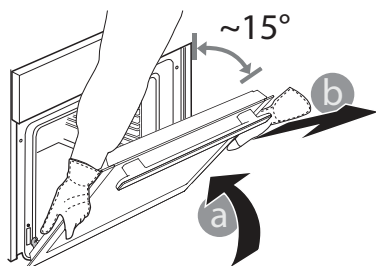
AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

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



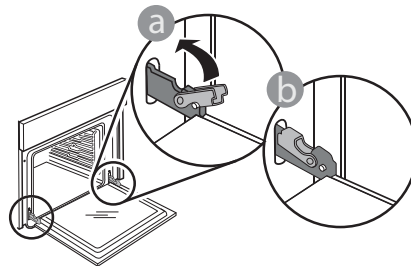
2. Luk lågen så meget som muligt. Tag ordentligt fat om lågen med begge hænder – tag ikke fat i håndtaget.

Fjern lågen ved blot at fortsætte lukkebevægelsen og samtidig trække den opad til den frigøres fra sædet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

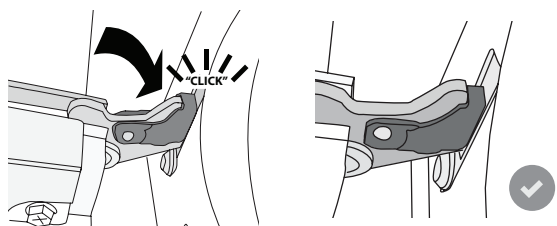


3. Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

4. Skub lågen nedad og åbn den herefter helt op. Skub fæstelementerne tilbage i deres oprindelige position: Sørg for at de trykkes helt i bund.



Udøv et let tryk, for at kontrollere at fæstelementerne er i den korrekte position.



5. Prøv at lukke lågen og kontrollér at den står på linje med betjeningspanelet. Gentag i modsat fald de ovenstående trin: Lågen kan tage skade, hvis den ikke virker som den skal.

UDSKIFTNING AF PÆREN

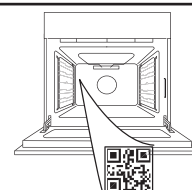
Kontakt eftersalgsservice ved behov for udskiftning af pæren.

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 nummer.	Softwareproblem.	Kontakt callcenteret og oplys om nummeret efter bogstavet "F".
En 6th sense tilberedningsfunktion afslutter uden at visualisere en nedtælling. Tilberedningen slutter før afslutningen af nedtællingen.	Anden mængde mad en hvad anbefalet. Åben låge under tilberedning.	Åbn lågen og kontrollér madens færdighedsgrad. Fuldend, om nødvendigt, tilberedningen ved at vælge en traditionel funktion.
Ovnen varmer ikke op.	Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. DEMO vises på displayet hver 60. sekunder.	Tag adgang til "DEMO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".
Lyset slukker.	"ØKO" tilstanden er "On".	Tag adgang til "ØKO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".
Lågen lukker ikke korrekt.	Sikkerhedshagerne sidder i den forkerte position.	Sørg for, at sikkerhedshagerne sidder i den korrekte position ved at følge anvisningerne til at afmontere og genmontere lågen i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
Hjemmets strøm svigter.	Forkert effektindstilling.	Kontrollér, at husstandens ledningsnet har en nominel værdi på over 3 kW. I modsat fald skal effekten indstilles på 13 ampere. Tag adgang til "EFFEKT" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "LAV".
Tilberedningscyklus med stegetermometer blev afsluttet uden åbenlys årsag eller fejl F3E3 vises på skærmen.	Stegetermometeret er ikke forbundet korrekt.	Kontrollér stegetermometerets forbindelse.

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Bruge QR-koden på dit produkt
- Besøg vores website docs.whirlpool.eu
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet).
Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationskilt.



Whirlpool



400020004900

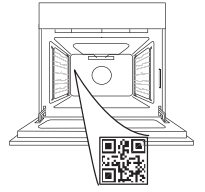
**KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN**

Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa www.whirlpool.eu/register

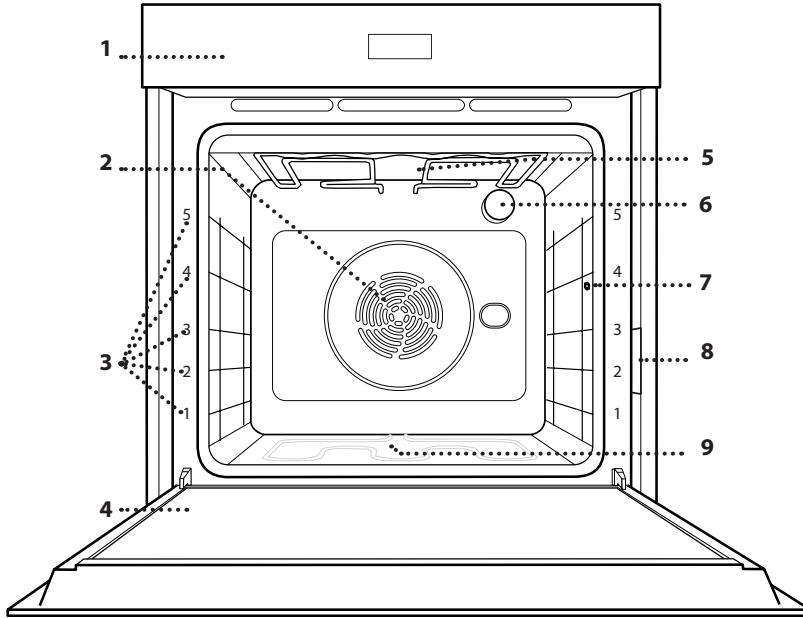


Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

SKANNAA LAITTEESSASI
OLEVA QR-KOODI SAADAKSESI
LISÄTIETOJA.

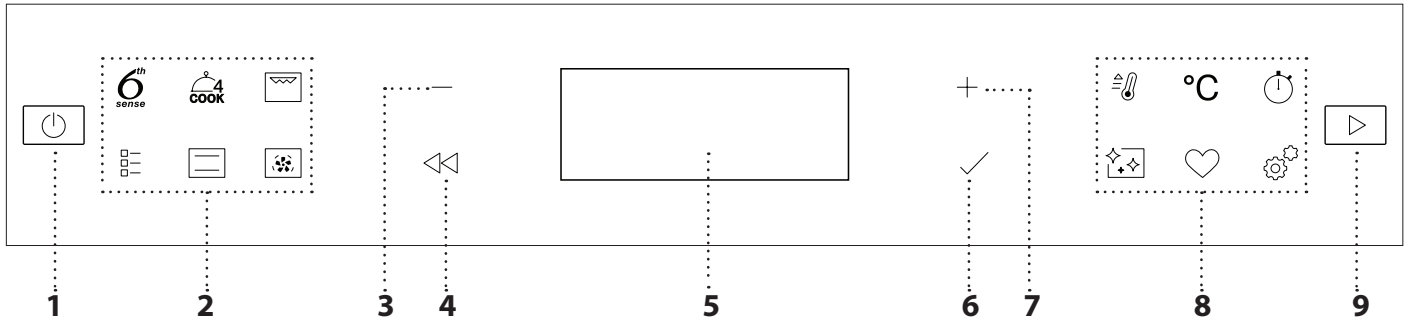


TUOTEKUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Puhallin ja pyöreä lämpövastus (ei näkyvissä)
3. Hyllykköohjaimet (taso osoitetaan uunin edessä)
4. Luukku
5. Ylempi lämpövastus/grilli
6. Valo
7. Paistomittarin kytkentäpiste
8. Tunnistekilpi (älä poista)
9. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)

OHJAUSPANEELI



1. PÄÄLLÄ / POIS PÄÄLTÄ

Kytkee uunin päälle ja pois päältä sekä keskeyttää aktiivisen toiminnon.

2. SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN

Nopea pääsy toimintoihin ja valikkoon.

3. SELAUSPAINIKE, MIINUSPAINIKE

Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten laskemiseen.

4. TAKAISIN

Palaa edelliseen näkymään. Mahdollistaa asetusten muuttamisen kypsennyksen aikana.

5. NÄYTTÖ

6. VAHVISTUS

Vahvistaa valitun asetuksen tai asetetun arvon.

7. SELAUSPAINIKE, PLUSPAINIKE

Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten nostamiseen.

8. VALINNAT / SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN

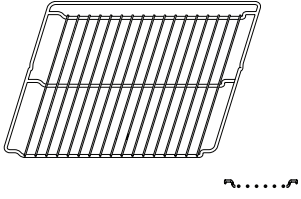
Nopea pääsy toimintoihin, keston, asetuksiin ja suosikkeihin.

9. KÄYNNISTÄ

Käynnistää toiminnon ilmoitettuja tai perusasetuksia käyttäen.

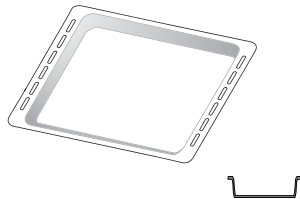
VARUSTEET

RITILÄ



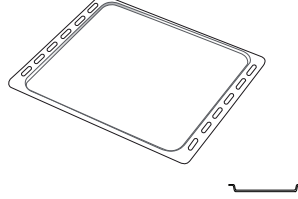
Käytetään ruoan kypsentämiseen tai pannujen, kakkuvuokien ja muiden uuninkestävien astioiden tukitasona.

UUNIPANNU



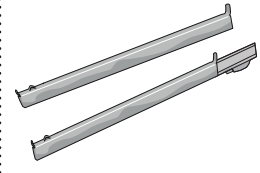
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.

LEIVINPELTI *



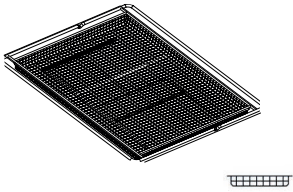
Käytetään kaikkien leipä- ja leivonnaistuotteiden, mutta myös uunipaistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamisessa.

LIUKUKISKOT *



Helpottaa varusteiden asettamista uuniin sekä niiden ottamista pois.

KIERTOILMAKYPS.-ALUSTA*



Käytetään ruokien valmistukseen ilmavaisto-toiminnolla; leivinpelti sijoitetaan alemmalle tasolle keräämään mahdollisesti putoavat murut ja nesteet. Voidaan pestä astianpesukoneessa.

Varusteiden määrä ja tyyppi saattaa vaihdella ostetusta mallista riippuen.

Muita varusteita voidaan ostaa erikseen; tilauksia ja tietoja varten ota yhteyttä myynnin jälkeiseen palveluun.

* Saatavana vain eräissä malleissa

RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN ASETTAMINEN

Aseta ritilä vaakatasossa liu'uttamalla sitä kannattimia pitkin. Varmista, että korotettu reuna osoittaa ylöspäin.

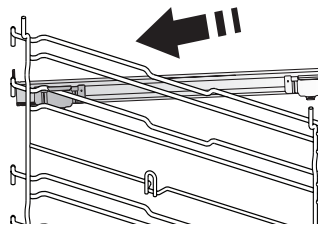
Muut varusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, asetetaan paikalleen samoin kuin ritiläkin.

HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

• Hyllykköohjaimet voidaan irrottaa nostamalla niitä ylöspäin ja vetämällä alaosat pois paikoiltaan: Nyt hyllykköohjaimet ovat poistettavissa.

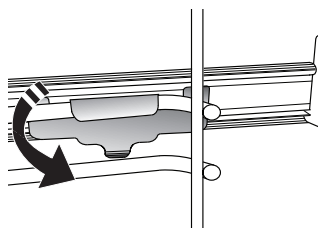
• Voit kiinnittää kannattimet takaisin asettamalla ne ensin takaisin ylemmään kiinnikkeeseen. Pidä ohjaimia ylhäällä ja liu'uta ne uunin sisälle. Laske pellin ohjaimet tämän jälkeen paikoilleen alempaan kiinnikkeeseen.

LIUKUKISKOJEN KIINNITYS



Irrota kannattimet uunista ja irrota liukukappaleiden suojamuovi.

Kiinnitä liukukappaleen ylempi pidike kannattimeen ja liu'uta liukukappaletta niin pitkälle kuin se menee. Laske toinen pidike paikoilleen.



Varmista ohjain paikalleen painamalla pidikkeen alaosa tiukasti hyllykköohjainta vasten. Varmista, että liukukappalet liikkuvat vapaasti. Toista nämä vaiheet toiselle samalla tasolla olevalle kannattimelle.

Huomaa: Liukukappalet voidaan asettaa mille tahansa tasolle.

TOIMINNOT



6TH SENSE

Näiden ansiosta voit valmistaa automaattisesti kaikentyyppisiä ruokia (lasagne, liha, kala, vihannekset, kakut ja leivonnaiset, suolaiset leivonnaiset, leipä, pizza). Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.



COOK 4

Erialaisten neljällä tasolla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen. Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, kakkujen, pyöreiden pizzojen (myös pakastettujen) paistamiseen sekä kokonaisen aterian valmistamiseen. Noudata kypsennystaulukkoa parhaiden tulosten saamiseksi.



KIERTOILMA

Kypsentää eri ruokia, jotka vaativat saman kypsennyslämpötilan eri tasoilla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.



PERINTEISET TOIMINNOT

KONVEKTIOUUNI

Kaikenlaisten ruokien kypsentäminen yhdellä tasolla.

TURBO GRILL

Suurikokoisten lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.

PAKASTE LEIV.

Toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen kypsennyslämpötilan ja tilan viidestä valmiille pakasteruoille tarkoitetusta tyypistä. Uunia ei tarvitse esilämmittää.

ERIKOISTOIMINNOT

» PIZZA

Tällä toiminnolla voit valmistaa herkullista kotitekoista pizzaa alle 10 minuutissa aivan kuten ravintolassa.

Eriyinen kypsennysjakso toimii yli 300 celsiusasteen lämpötilassa, jolloin saadaan sisältä pehmeää, reunoiltaan rapeaa ja täysin tasaisesti ruskistunutta pizzaa. Kun tämä toiminto yhdistetään Pizza Stone WPro -lisävarusteeseen ja esilämmityksen annetaan kestää 30 minuuttia, pizza voidaan paistaa 5–8 minuutissa. (Tilauksia ja lisätietoja varten voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun tai katsoa sivustolta www.whirlpool.eu.)

» KIERTOILMAKYPYS.

Tällä toiminnolla voit valmistaa ranskanperunoita, kananugetteja ja paljon

muuta käyttäen vähemmän öljyä ja saaden silti mukavan rapeita lopputuloksia. Kuumennuselementit kiertävä tilan lämmittämiseksi kunnolla ja puhallin kierrättää kuumaa ilmaa. Parhaat tulokset saadaan ainoastaan käyttämällä Ilmapaisto -alustaa (toimitetaan joidenkin mallien mukana). Aseta ruoka Ilmapaisto -alustalle yhteen kerrokseen ja noudata Ilmapaisto -alustan käyttöohjeita parhaiden tulosten aikaansaamiseksi. Vältä useamman kuin yhden alustan käyttämistä epätasaisen kypsennyksen ehkäisemiseksi.

» KOHOTUS

Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.

» LÄMPIMÄNÄPITO

Vastavalmistetun ruoan pitämiseen kuumana ja rapeana.

» SULATUS

Nopeuttaa ruoan sulatusta. Aseta ruoka keskitasolle. Jätä ruoka pakkaukseen, jotta se ei kuivu ulkoa.

» SÄÄSTÖJAKSO

Täytettyjen paahtopaistien ja lihafileen kypsentämiseen yhdellä tasolla. Kun tämä säästöohjelma on käytössä, valo pysyy pois päältä kypsennyksen aikana. Jotta voit käyttää säästöohjelmaa ja optimoida virrankulutuksen, uunin luukku ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsää.

» ISOT LIHAPALAT

Toiminto valitsee automaattisesti parhaan kypsennystavan ja lämpötilan suurille lihapaloille (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmilta puolilta. Suosittelemme valelemaan lihaa ajoittain, jotta se ei kuivuisi.



PERINTEINEN

Kaikenlaisten ruokien kypsentäminen yhdellä tasolla.



GRILLI

Pihvien, kebabien ja makkaroiden grillaus, gratiinivihannesten paistaminen tai leivän paahtaminen. Kun grillaat lihaa, suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.



NOPEA ESIKUUMEN.

Esikuumentaa uunin nopeasti.



AJASTIN

Ajan mittaamiseen aktivoimatta mitään toimintoa.



PUHDISTUS

- PYROLYYSIPUHD.

Poistaa kypsennyksen aikana syntyneet roiskeet käyttämällä erittäin korkeaa lämpötilaa. On mahdollista valita kaksi eri itsepuhdistusjaksoa: koko jakso (Pyrolyysipuhd.) ja lyhyt jakso (Pyro/puhd./Eco). Suosittelemme käyttämään koko jaksoa parhaan puhdistustuloksen saavuttamiseksi.

- SMART CLEAN

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.



SUOSIKIT

Hakee 10 suosikkitoiminnon luettelon.



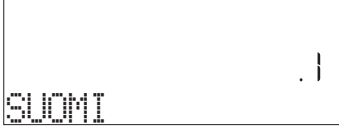
ASETUKSET

Säätää uunin asetukset. Kun ECO-tila on aktiivinen, näytön kirkkautta vähennetään energian säästämiseksi ja lamppu sammuu 1 minuutin kuluttua. Se aktivoidaan uudelleen automaattisesti, kun painetaan mitä tahansa painiketta. Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. Tämä tila laitetaan pois päältä menemällä "DEMO"-tilaan "ASETUKSET"-valikosta ja valitsemalla "Pois päältä". Valitsemalla "TEH.ASE. PALAU." tuote sammuu ja palaa sitten ensimmäisen käynnistyskerran tilanteeseen. Kaikki asetukset pyyhkiytyvät pois.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

1. KIELEN VALINTA

Kun laite kytketään päälle ensimmäisen kerran, on asetettava kieli ja kellonaika: Näyttöön tulee "Suomi".



Paina **+** tai **-** selataksesi kielivalikoimaa ja valitse haluamasi. Vahvasta valinta painamalla **✓**.

Huomaa: Kieltä voidaan myöhemmin muuttaa valitsemalla KIELI-valikkokohta ASETUKSET-valikosta painamalla .

2. ASETA VIRRANKULUTUS

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




Paina **+** tai **-** jos haluat valita 16 "Korkea" tai 13 "Matala" ja vahvasta painamalla **✓**.

3. ASETA AIKA

Kielen valinnan jälkeen on asetettava tämänhetkinen aika: Näytössä vilkkuu kaksi tunteja tarkoittavaa numeroa.



Aseta oikea aika painamalla **+** tai **-** ja paina **✓**:
Näytössä vilkkuu kaksi minuuttia tarkoittavaa numeroa.
Aseta minuutit painamalla **+** tai **-** ja vahvasta painamalla **✓**.

Huomaa: Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen. Valitse "KELLO"-valikkokohta "ASETUKSET"-valikosta painamalla .

4. LÄMMITÄ UUNI


Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: Tämä on täysin normaalia.

Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut. Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat varusteet. Lämmitä uunia 200 °C:ssa noin tunnin ajan ja käytä mieluiten kiertoilmatoimintoa (esim. "Kiertoilma" tai "Konvektiuuni").

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

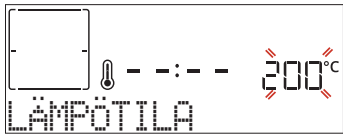
Painikkeen  painaminen kytkee uunin päälle: näyttöön tulee viimeinen käytössä ollut päätoiminto tai päävalikko.

Toiminnot voidaan valita painamalla kuvaketta, silloin kuin kyseessä on jokin päätoiminnoista, tai selaamalla valikon läpi: Haluttu valikkokohta valitaan (näytöllä näkyy ensimmäinen valittavissa oleva kohta) painamalla $+$ tai $-$ ja vahvistamalla sitten painamalla \checkmark .

2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa. Jos haluat muuttaa edellistä asetusta uudelleen, paina $\leftarrow\leftarrow$

LÄMPÖTILA / GRILLAUKSEN TASO

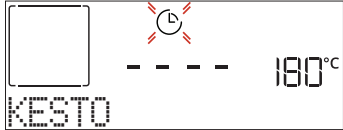



Kun arvo vilkkuu näytöllä, muuta sitä painamalla $+$ tai $-$ ja vahvista sitten painamalla \checkmark ; jatka sitten seuraaviin asetuksiin (jos mahdollista).


Samalla tavalla on mahdollista asettaa grillin taso: Grillaukselle on kolme ennalta määritettyä tehotasoa: 3 (korkea), 2 (keskitaso), 1 (matala).

Huomaa: Kun toiminto on aktivoitu, lämpötilaa/grillin tasoa voidaan muuttaa käyttämällä $+$ - tai $-$ -painiketta.


KESTO



Kun kuvake  vilkkuu näytöllä, aseta haluamasi kypsennysaika painamalla $+$ tai $-$ ja vahvista sitten painamalla \checkmark . Kypsennysaikaa ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti (ilman ajastinta): Vahvista painamalla \checkmark tai \rightarrow , jolloin toiminto käynnistyy. Jos valitset tämän toimintatilan, et voi ohjelmoida viivästettyä käynnistystä.


Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaikaa painamalla  : muuta sitä painamalla $+$ tai $-$ ja vahvista sitten painamalla \checkmark .

PÄÄTTYMISAIKA (KÄYNNISTYSVIIVE)

Monissa toiminnoissa on kypsennysajan asettamisen jälkeen mahdollista viivästyä toiminnon käynnistymistä ohjelmoimalla sen päättymisaika. Näytöllä näkyy päättymisaika samalla kun  -kuvake vilkkuu.



Aseta haluamasi kypsennyksen päättymisaika painamalla $+$ tai $-$ ja paina sitten \checkmark toiminnon vahvistamista ja aktivointia varten. Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnistyy automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtana.

Huomaa: Viivästetyn käynnistysajan ohjelmointi poistaa uunin esikuumentusajan: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan asteittain, joka tarkoittaa, että kypsennysaika on hieman pidempi kuin kypsennystaulukossa kuvattu. Odotusaikana voit painaa $+$ tai $-$ muuttaaksesi ohjelmoitua päättymisaikaa tai muuttaa muita asetuksia painamalla $\leftarrow\leftarrow$. Jos haluat katsella tietoja, painamalla  voit vaihtaa näyttöön päättymisaajan tai keston.

. 6TH SENSE

Nämä toiminnot valitsevat automaattisesti parhaan kypsennystavan, lämpötilan sekä kypsennyksen ja paistamisen keston kaikille tarjolla oleville ruokalajeille.

Näin halutessasi voit yksinkertaisesti ilmoittaa ruoan ominaisuudet ja saat aina parhaan tuloksen.

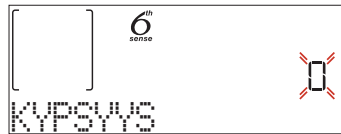
PAINO / KORKEUS (PYÖREÄ-PELTI-KERROKSET)



Toiminnon asettamiseksi asianmukaisella tavalla on noudatettava näyttöön tulevia kehoituksia, ja painettava $+$ tai $-$ halutun arvon asettamiseksi ja sitten vahvistettava painamalla \checkmark .

KYPSYYS / RUSKISTUS

Eräissä 6th Sense -toiminnoissa on mahdollista säätää kypsyytustasoa.





Kun uuni kehottaa, valitse haluttu kypsyytustaso raa'asta (-1) erittäin kypsään (+1) painamalla $+$ tai $-$. Vahvista painamalla \checkmark tai \rightarrow , jolloin toiminto käynnistyy.

Samalla tavoin on eräissä 6th Sense -toiminnoissa mahdollista säätää ruskistustasoa matalasta (-1) korkeaan (+1).

3. TOIMINNON KÄYNNISTYS

Jos oletusarvot ovat oikein tai kun olet tehnyt haluamasi asetukset, voit aktivoida toiminnon milloin tahansa painamalla \rightarrow .

Jos painat viivevaiheen aikana painiketta , uuni kysyy, haluatko hypätä tämän vaiheen yli ja käynnistää toiminnon välittömästi.



Huomaa: Kun toiminto on valittu, näytöltä näkyy sopivin taso kutakin toimintoa varten. Voit pysäyttää aktivoidun toiminnon milloin tahansa painamalla .

Jos uuni on kuuma ja toiminto vaatii tietyn enimmäislämpötilan, näytöllä näkyy viesti. Voit joko valita toisen toiminnon tai odottaa täydellistä jäähdytystä.



4. ESIKUUMENNUS

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



Kun tämä vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näyttö osoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan; "LISÄÄ RUOKA". Avaa nyt luukku, aseta ruoka uuniin, sulje luukku ja aloita kypsennys painamalla  tai .


Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen esikuumennuksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen.

Kypsennysaika ei sisällä esikuumennusaikaa. Voit aina muuttaa lämpötilaa, jonka haluat uunin saavuttavan, käyttämällä  tai .

5. KÄÄNNÄ TAI TARKISTA RUOKA



Eräissä 6th Sense -toiminnoissa ruokaa on käännettävä kypsennyksen aikana.




Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide. Avaa luukku, suorita näytön ilmoittama toimenpide ja sulje luukku; jatka sitten kypsennystä painamalla .

Samalla tavoin, kun kypsennysajasta on jäljellä 10 %, uuni kehottaa tarkastamaan ruoan.

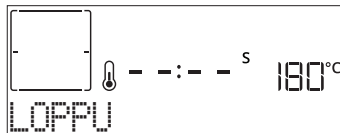




Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide. Tarkasta ruoka, sulje luukku ja jatka kypsentämistä painamalla  tai .

Huomaa: Ohita nämä toimenpiteet painamalla . Jos mitään toimenpidettä ei kuitenkaan suoriteta tietyn ajan kuluessa, uuni jatkaa kypsentämistä.

6. KYSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

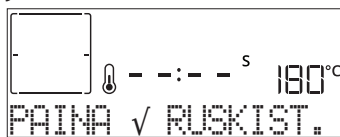
Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu.





Jatka kypsentämistä manuaalisesti (ilman ajastinta) painamalla  tai aseta uusi kesto painamalla , jolloin kypsennysaika jatkuu. Kummassakin tapauksessa kypsennysparametrit säilyvät.

RUSKISTUS

Joidenkin toimintojen avulla voit ruskistaa ruoan pinnan aktivoimalla grillin kypsennyksen päättymisen jälkeen.









Kun näytöllä näkyy kyseinen viesti, tarpeen vaatiessa käynnistä viiden minuutin ruskistusjakso painamalla . Voit pysäyttää toiminnon milloin tahansa painamalla , jolloin uuni menee pois päältä.

SUOSIKIT


Kun kypsennys on viety loppuun, näyttö kehottaa tallentamaan toiminnon numeroon välillä 1–10 suosikkiluettelossasi.





Jos haluat tallentaa toiminnon suosikiksi ja säilyttää nykyiset asetukset tulevaa käyttöä varten, paina , muussa tapauksessa jätä viesti huomioimatta painamalla .

Kun olet painanut  valitse numerokohta painamalla  tai  ja vahvista sitten painamalla .

Huomaa: Jos muisti on täynnä, tai valittu numero on jo käytetty, uuni pyytää vahvistusta edeltävän toiminnon ylikirjoittamiseen.

Tallennettuja toimintoja haetaan myöhemmin painamalla : Näyttöön ilmestyy suosikkitoimintojen luettelo.



Valitse toiminto painamalla  tai , vahvista painamalla .

. PUHDISTUS

• PYROLYYSIPUHD.







Älä koske uuniin Pyro-jakson aikana.


Pidä lapset ja eläimet poissa uunin luota Pyro-jakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu).

Poista kaikki varusteet – myös hyllykköohjaimet – uunista ennen toiminnon käynnistämistä. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu itsepuhdistusjakson ajaksi. Optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi poista pahin lika kostealla sienellä ennen Pyro-toiminnon käyttämistä. Suosittelemme pyrolyysipuhdistustoimintoa vain, jos uuni on erittäin likainen tai siitä tulee paha hajua kypsennyksen aikana.

Kun painat , näytölle tulee "Pyro".



Paina  tai  halutun jakson valitsemiseksi ja vahvista sitten painamalla . Kun jakso on valittu, voit halutessasi painaa  tai  asettaaksesi päättymisajan (viivästetty käynnistys), ja vahvistaa sitten painamalla .




Puhdista luukku ja ota pois kaikki varusteet kehotuksen mukaisesti; kun olet valmis, sulje luukku ja paina : uuni aloittaa itsepuhdistusjakson ja luukku lukkiutuu automaattisesti: näytölle tulee varoitusviesti sekä lähtölaskenta, joka ilmoittaa käynnissä olevan jakson tilasta.

Kun jakso on päätynyt, luukku pysyy lukittuna, kunnes uunin sisäinen lämpötila on palannut turvalliselle tasolle.

• SMART CLEAN

Kun painetaan , näyttöön tulee "Smart Clean".







Toiminto aktivoidaan painamalla : näyttö kehottaa suorittamaan kaikki tarvittavat toimenpiteet, joilla saadaan parhaat puhdistustulokset: Seuraa ohjeita ja paina  lopuksi. Kun kaikki vaiheet on suoritettu, aktivoi puhdistusjakso kehotettaessa painamalla .

Huomaa: Suosittelemme, että et avaa uunin luukku puhdistusjakson aikana, jotta vesihöyry ei poistu uunista, koska tämä saattaa vaikuttaa haitallisesti puhdistustulokseen.

Asianmukainen viesti alkaa vilkkua näytöllä, kun jakso on päätynyt. Anna uunin jäähtyä ja pyyhi ja kuivaa sisäpinnat sitten liinalla tai sienellä.

. AJASTIN

Tämä toiminto aktivoidaan painamalla  kuvaketta. Painamalla  tai  asetetaan ajan haluttu pituus ja ajastin aktivoidaan sitten painamalla .










Kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy tätä koskeva ilmoitus.

Huomaa: Ajastin ei kytke päälle mitään kypsennysjaksoja.


Ajastin voidaan aktivoida myös silloin, kun jokin toiminto on käynnissä.

Ajastin jatkaa ajan laskemista takaperin puuttumatta ohjelman toimintaan mitenkään.

Tämän vaiheen aikana ei ole mahdollista nähdä ajastinta (näkyvä vain kuvake , joka jatkaa jäljelle jäävän ajan laskemista taustalla. Ajastinta voidaan muokata painamalla kuvaketta  ja asettamalla aika  - tai  -kuvaketta käyttäen.


Ajastin voidaan peruuttaa painamalla kuvaketta  ja valitsemalla sitten  kunnes näkyvä aika on "--:--". Vahvista painamalla .

. LUKKO

Painikkeet lukitaan painamalla  ja pitämällä painettuna vähintään viiden sekunnin ajan.

Näppäimistölukko avataan suorittamalla toimenpide uudelleen.



Huomaa: Toiminto voidaan aktivoida myös kypsennyksen aikana. Turvallisuussyistä uuni voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa painamalla .

HUOMAUTUKSIA

- Älä peitä uunin sisäosaa alumiinifoliolla.
- Älä vedä kattiloita tai pannuja uunin pohjaa pitkin, jotta emalipinnoitus ei vahingoitu.
- Älä aseta painavia painoja luukun päälle äläkä ota luukusta tukea.
- Pizzajakson korkeamman lämpötilan vuoksi on odotettavissa hieman äänekkäämpi puhaltimen toiminta.

HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille. Kypsennysaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka asetetaan uuniin, pois lukien esikuumennus (jos vaaditaan). Kypsennyslämpötilat ovat arvioita ja riippuvat ruuan määrästä ja käytetyistä varusteista. 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 vihanneksia), eri tasoilla. Ota lyhyemmän paistoajan vaativat ruoat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

LIHA

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

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

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

JÄLKIRUOAT

Paista huolellista paistamista vaativat jälkiruoat perinteisellä toiminnolla yhdellä tasolla.

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

Tarkista kohoavan kakun kypsytys 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 kohoaa välttämättä tasaisesti reunoilta.

Jos leipomus "paisuu" leivonnin aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa; voit 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 Kiertoil mapaisto. Jos kakun pohja jää liian kosteaksi, paista kakku seuraavalla kerralla alemmalla tasolla ja ripottele taikinapohjan päälle korppujauhoja tai keksinmuruja ennen täytteen lisäämistä.

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.

RUOKALUOKAT		MÄÄRÄ	KYPSYYS	RUSKISTUSTASO	KÄÄNTÄMINEN (SUHTEESSA KYPSENNYSAIKAAN)	TASO JA VARUSTEET	
LASAGNE	Lasagne	0,5 - 3 kg	-	0	-		
LIHA	Naudanliha	Paisti	0,6 - 2 kg	0	0		
		Jauhelihapihvi	1,5 - 3 cm	0	-	3/5  	
	Sianliha	Paisti	0,6 - 2,5 kg	-	0	-	
		Makkarat ja nakit	1,5 - 4 cm	-	-	2/3	 
	Kana	Paisti	0,6 - 3 kg	-	0	-	
	Broileri	Filee & rintapala	1 - 5 cm	-	-	2/3	 
Kebabit		yksi ritilä	-	-	1/2	 	
KALA	Fileet	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 	
	Fileet [pakaste]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 	
VIHANNEKSET	Paahdetut kasvikset	Paistinperunat	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
		Täytetyt kasvikset	0,1 - 0,5 kg kukin	-	-	-	
		Paahdetut kasvikset	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
	Gratinoidut kasvikset	Perunagratiini	yksi ritilä	-	-	-	 
		Tomaattigratiini	yksi ritilä	-	-	-	 
		Paprikat gratinoidut	yksi ritilä	-	-	-	 
		Parsakaali gratiini	yksi ritilä	-	-	-	 
		Kukkakaaligratiini	yksi ritilä	-	-	-	 
Kasvisgratiini	yksi ritilä	-	-	-	 		
SUOLAISET LEIVONNAISET	Piiraat	0,8 - 1,2 kg	-	0	-		
	Leipä	Sämpylät	60-150 g kukin	-	-	-	
		Vuokaleipä	0,4-0,6 kg kukin	-	-	-	
		Suuri Leipä	0,7 - 2,0 kg	-	-	-	
		Patongit	200-300 g kukin	-	-	-	
	Pizza	Pyöreä pizza	Pyöreä	-	-	-	
		Paksu pizza	pelti	-	-	-	
		Pizza [pakaste]	1 kerros*	-	-	-	
2 kerrosta*			-	-	-	 	
3 kerrosta*	-		-	-	  		
4 kerrosta*	-		-	-	   		





* Suositeltu määrä

VARUSTEET				
	Ritilä	Uunipelti / Kakkupelti / Pyöreä pizzapelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä
























6th
SENSE **KYPSENNYSTAULUKKO**

	RUOKALUOKAT	MÄÄRÄ	KYPSYYS	RUSKISTUSTASO	KÄÄNTÄMINEN (SUHTEESSA KYPSENNYSAIKAAN)	TASO JA VARUSTEET
MAKEAT LEIVONNAISET	Sokerikakku	0,5 - 1,2 kg	-	-	-	2 
	Pikkuleivät	0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3 
	Tuulihattutaikina	yksi pelti*	-	-	-	3 
	Torttu	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3 
	Struudeli	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3 
	Hedelmäpiiras	0,5-2 kg	-	-	-	2 





* Suositeltu määrä

VARUSTEET				
	Ritilä	Uunipelti / Kakkupelti / Pyöreä pizzapelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä

KIERTOILMAKYPS. -KYPSENNYSTAULUKKO

	RESEPTI	TOIMINTO	SUOSITELTU MÄÄRÄ	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET
PAKASTETTU RUOKA	Pakasteranskanperunat		650 - 850 g	Kyllä	200	25 - 30	4  2 
	Pakastetut kananugetit		500 g	Kyllä	200	15 - 20	4  2 
	Kalatikut		500 g	Kyllä	220	15 - 20	4  2 
	Sipulirenkaat		500 g	Kyllä	200	15 - 20	4  2 
VIHANNEKSET	Tuore leivitetty zucchini		400 g	Kyllä	200	15 - 20	4  2 
	Maalais ranskalaiset		300 - 800 g	Kyllä	200	20 - 40	4  2 
	Sekavihannekset		300 - 800 g	Kyllä	200	20 - 30	4  2 
LIHA JA KALA	Broilerinrinta		1 - 4 cm	Kyllä	200	20 - 40	4  2 
	Broilerin siivet		200 - 1500 g	Kyllä	220	30 - 50	4  2 
	Broilerinleike		1 - 4 cm	Kyllä	220	20 - 50	4  2 
	Kalafilee		1 - 4 cm	Kyllä	220	15 - 25	4  2 

Kun haluat kypsentää tuoreita tai kotitekoisia ruokia, levitä ohut kerros öljyä ruoan pinnalle. Tasaisten kypsennystulosten takaamiseksi sekoita ruokaa suositellun kypsennysajan puolessa välissä.

TOIMINNOT	 Kiertoilmakyps.		
VARUSTEET	 Kiertoilmakypsennysalusta	 Uunipelti tai kakkupelti rutilällä	 Uunipannu / leivinpelti tai pelti rutilällä

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET	
Nostatetut kakut / sokerikakut		Kyllä	170	30 – 50	2 	
		Kyllä	160	30 – 50	2 	
		Kyllä	160	30 – 50	4 	1
Täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, omenapiiras)		Kyllä	160 – 200	30 – 85	3 	
		Kyllä	160 – 200	30 – 90	4 	1
Pikkuleivät		Kyllä	150	20 – 40	3 	
		Kyllä	140	30 – 50	4 	
		Kyllä	140	30 – 50	4 	1
		Kyllä	135	40 – 60	5 	3
Pienet kakut/muffinit		Kyllä	170	20 – 40	3 	
		Kyllä	150	30 – 50	4 	
		Kyllä	150	30 – 50	4 	1
		Kyllä	150	40 – 60	5 	3
Tuulihatut		Kyllä	180 – 200	30 – 40	3 	
		Kyllä	180 – 190	35 – 45	4 	1
		Kyllä	180 – 190	35 – 45 *	5 	3
Marengit		Kyllä	90	110 – 150	3 	
		Kyllä	90	130 – 150	4 	1
		Kyllä	90	140 – 160 *	5 	3
Pizza / leipä / focaccia		Kyllä	190 – 250	15 – 50	2 	
		Kyllä	190 – 230	20 – 50	5 	3
Pizza (ohut, paksu, focaccia)		Kyllä	310	7 – 12	2 	
		Kyllä	220 – 240	25 – 50 *	5 	3
Pakastepitsa		Kyllä	250	10 – 15	3 	
		Kyllä	250	10 – 20	4 	1
		Kyllä	220 – 240	15 – 30	5 	3
Suolaiset piiraat (vihannespiiraat, juustokinkkupiirakka)		Kyllä	180 – 190	45 – 55	3 	
		Kyllä	180 – 190	45 – 60	4 	1
		Kyllä	180 – 190	45 – 70 *	5 	3

TOIMINNOT								ECO	
	Perinteinen	Kiertoilma	Kiertoil mapaisto	Grilli	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Säästöjako	Pizza
VARUSTEET									
	Ritilä	Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	Uunipelti tai leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä	Uunipelti	Uunipelti	Uunipelti	Uunipelti	Uunipelti	Uunipelti ja 500 ml vettä

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET
Voitaikinapaistokset / lehtitaikinaleivonnaiset		Kyllä	190 – 200	20 – 30	3
		Kyllä	180 – 190	20 - 40	4 1
		Kyllä	180 – 190	20 – 40 *	5 3 1
Lasagne / laatikot / uunipasta / cannelloni		Kyllä	190 – 200	45 - 65	3
Lammas / vasikka / Naudanliha / porsas 1 kg		Kyllä	190 – 200	80 - 110	3
Rapeapintainen porsaanpaisti 2 kg		-	170	110 - 150	2
Broileri / jänis / anka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	3
Kalkkuna / hanhi 3 kg		Kyllä	190 – 200	80 – 130	2
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	180 – 200	40 – 60	3
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 – 200	50 – 60	2
Paahতোleipä		-	3 (korkea)	3 – 6	5
Kalafileet-/pihvit		-	2 (keskitaso)	20 – 30 **	4 3
Makkarat / kebabit / grillikytki / hampurilaispihvi		-	2 – 3 (keskitaso – korkea)	15 – 30 **	5 4
Paistettu kana 1 - 1,3 kg		-	2 (keskitaso)	55 – 70 ***	2 1
Lampaan reisi / potka		-	2 (keskitaso)	60 – 90 ***	3
Paistetut perunat		-	2 (keskitaso)	35 – 55 ***	3
Vihannesgratiini		-	3 (korkea)	10 - 25	3
Pikkuleivät		Kyllä	135	50 – 70	5 4 3 1
Tortut		Kyllä	170	50 – 70	5 3 2 1
Pyöreät pizzat		Kyllä	210	40 – 60	5 3 2 1
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120 *	5 3 1
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / paahdetut kasvikset (taso 4) / lasagne (taso 2) / leikattu liha (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 *	4 1
Liha ja perunat		Kyllä	200	45 – 100 *	4 1
Kala ja kasvikset		Kyllä	180	30 – 50 *	4 1
Täytetty paahdettu liha	ECO	-	200	80 – 120 *	3
Leikattu liha (kani, kana, lammas)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

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

** Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

*** Käännä ruoka, kun olet kypsentänyt kaksi kolmannesta valmistusajasta (tarvittaessa).

TOIMINNOT								ECO	
	Perinteinen	Kiertoilma	Kiertoil mapaisto	Grilli	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Säästöjakso	Pizza
VARUSTEET									
	Ritalä	Uunipelti tai kakkupelti ritalällä	Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritalän päällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä				

KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille. Kypsennysaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka asetetaan uuniin, pois lukien esikuumennus (jos vaaditaan). Kypsennyslämpötilat ovat arvioita ja riippuvat ruuan määrästä ja käytetyistä varusteista. 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.

HUOLTO JA PUHDISTUS

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään puhdistusta tai kunnossapitoa.
Älä käytä höyrypuhdistimia.

Älä käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai hankausaineita/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne saattavat vaurioittaa laitteen pintaa.

Käytä suojakäsineitä.
Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyyppisen kunnossapitotyön suorittamista.

ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

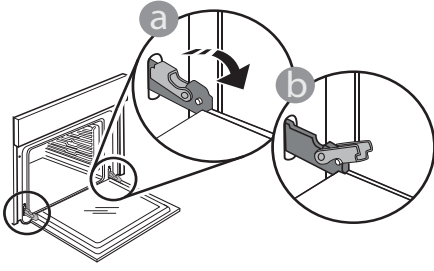
- Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsennyksestä syntyneen kondenssiveden kuivaamista varten on uunin annettava jäähtyä ensin kokonaan, minkä jälkeen se voidaan pyyhkiä liinalla tai sienellä.
- Aktivoi Smart Clean -toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten. (Vain joissakin malleissa).
- Puhdista luukun lasi sopivalla nestemäisellä puhdistusaineella.
- uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

VARUSTEET

Upota varusteet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele varusteita uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä. Älä pestä paistomittaria ja lihanpaistomittaria (jos sellaiset on) astianpesukoneessa. Kiertoilmakypsennysalusta (jos sellainen on) voidaan pestä astianpesukoneessa.

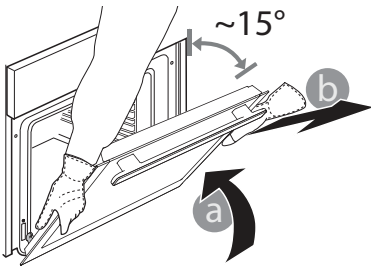
LUUKUN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

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



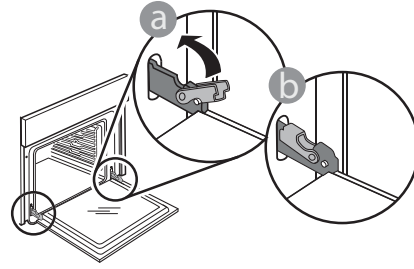
2. Sulje luukkua niin paljon kuin mahdollista. Tartu luukkuun tukevasti kummallakin kädellä – älä pidä sitä kahvasta.

Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista samalla vetäen sitä ylöspäin kunnes se irtoaa paikaltaan. Aseta luukku sivuun pehmeälle pinnalle.

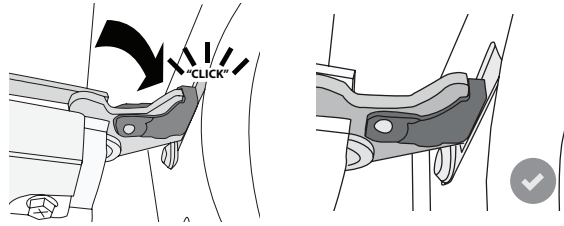


3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

4. Laske luukkua alaspäin ja avaa se sitten kokonaan. Laske salvat alkuperäiseen asentoon: Varmista, että lasket ne kokonaan alas.



Varmista, että salvat ovat oikeassa asennossa painamalla kevyesti.



5. Yritä sulkea luukku ja varmista, että se on tasassa käyttöpaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista yllä olevat vaiheet: Jos luukku ei toimi oikein, se saattaa vahingoittua.

LAMPUN VAIHTO

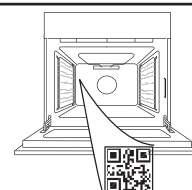
Ota lampun vaihtamista varten yhteyttä huoltopalveluun.

VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Virtakatko. Laite on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.
Näytölle ilmestyy "F"-kirjain ja numero.	Ohjelmistossa on ongelma.	Ota yhteyttä puhelinpalveluun ja ilmoita F-kirjaimen jälkeinen numero.
Jokin 6th sense -kypsennystoiminto päättyy ilman, että näytöllä näkyy jäljellä oleva kypsennysaika. Kypsennys päättyy ennen jäljellä olevan ajan päättymistä.	Ruoan määrä poikkeaa suositellusta arvosta. Luukku on avattu kypsennyksen aikana.	Avaa luukku ja tarkasta ruoan kypsyytaso. Tarpeen vaatiessa vie kypsennys loppuun valitsemalla perinteinen toiminto.
Uuni ei lämpene.	Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. DEMO näkyy näytöllä 60 sekunnin välein.	Mene "DEMO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "Pois päältä".
Valo sammuu.	"ECO"-tila on "Päällä".	Siirry "ECO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "Pois päältä".
Luukku ei sulkeudu kunnolla.	Turvavarmistimet ovat väärässä asennossa.	Varmista, että turvavarmistimet ovat oikeassa asennossa seuraamalla luukun poistamisesta ja paikalleen asettamisesta "Puhdistus ja huolto"-kappaleessa annettuja ohjeita.
Kodin virta katkeaa.	Virta-asetus on virheellinen.	Varmista, että kotisi verkon luokitus on enemmän kuin 3 kW. Jos näin ei ole, vähennä virta 13 ampeeriin. Mene "TEHO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "MATALA".
Kypsennysjakso paistomittarin kanssa päättyi ilman ilmeistä syytä tai näytölle tulee virhe F3E3.	Paistomittaria ei ole liitetty kunnolla.	Tarkista paistomittarin liitäntä.

Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Käyttämällä tuotteesi QR-koodia
- Verkkosivustolta docs.whirlpool.eu
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



Whirlpool

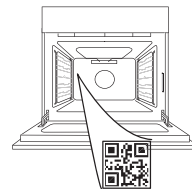


400020004900

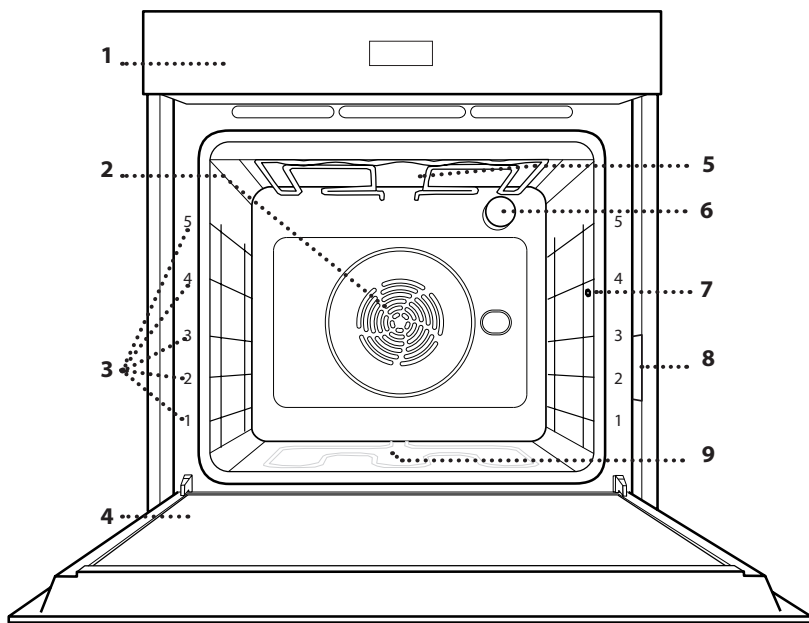
**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL**

Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα www.whirlpool.eu/register

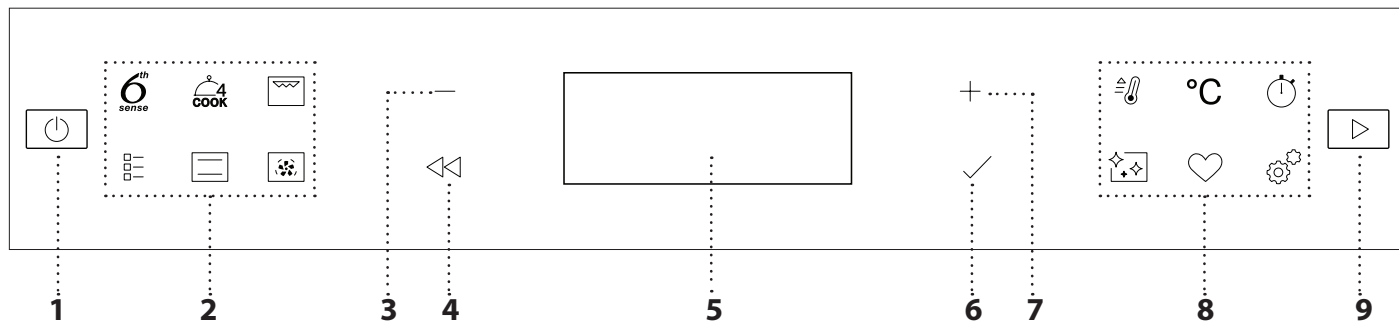
ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ QR ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ



Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας κυκλική αντίσταση (δεν είναι ορατή)
3. Οδηγοί ραφιού (το επίπεδο υποδεικνύεται στη μπροστινή πλευρά του φούρνου)
4. Πόρτα
5. Επάνω αντίσταση/γκριλ
6. Λαμπτήρας
7. Σημείο εισαγωγής αισθητήρα τροφίμων
8. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
9. Κάτω αντίσταση (δεν είναι ορατή)

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ**1. ΑΝΑΜΜΑ/ΣΒΗΣΙΜΟ**

Για το άναμμα ή το σβήσιμο του φούρνου και για την παύση ή τη διακοπή λειτουργίας.

2. ΑΜΕΣΗ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Για γρήγορη πρόσβαση στις λειτουργίες και το μενού.

3. ΚΟΥΜΠΙ ΠΛΟΗΓΗΣΗΣ ΜΕΙΟΝ

Για κύλιση του μενού και μείωση των ρυθμίσεων ή των τιμών μιας λειτουργίας

4. ΠΙΣΩ

Για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη. Κατά τη διάρκεια μαγειρέματος, επιτρέπει την αλλαγή των ρυθμίσεων.

5. ΟΘΟΝΗ**6. ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ**

Για επιβεβαίωση της επιλογής μιας λειτουργίας ή μιας επιλεγμένης τιμής.

7. ΚΟΥΜΠΙ ΠΛΟΗΓΗΣΗΣ ΣΥΝ

Για κύλιση του μενού και αύξηση των ρυθμίσεων ή των τιμών μιας λειτουργίας.

8. ΕΠΙΛΟΓΕΣ / ΑΜΕΣΗ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

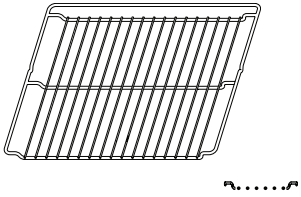
Για γρήγορη πρόσβαση στις λειτουργίες, διάρκεια, ρυθμίσεις και τα αγαπημένα.

9. ΕΝΑΡΞΗ

Για να ξεκινήσετε μια λειτουργία χρησιμοποιώντας τις ειδικές ή βασικές ρυθμίσεις.

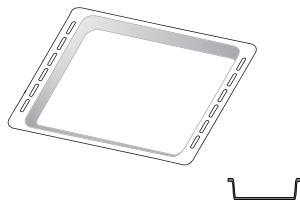
ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΣΧΑΡΑ



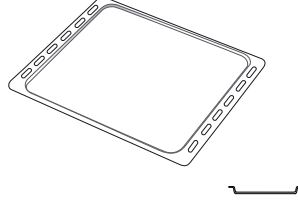
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



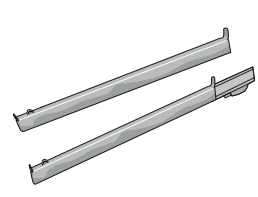
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, focaccia, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ *



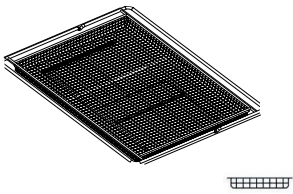
Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.

ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ *



Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

ΔΙΣΚΟΣ ΤΗΓΑΝΙΣ. ΜΕ ΑΕΡΑ*



Να χρησιμοποιείται όταν μαγειρεύετε φαγητά με τη λειτουργία τηγανίσματος με αέρα, με ένα ταψί τοποθετημένο σε χαμηλότερο επίπεδο για να συλλέγει πιθανά ψίχουλα και σταγόνες. Μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.

Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε. Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά. για παραγγελίες και πληροφορίες επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια σύροντας στους οδηγούς του ραφιού και βεβαιωθείτε ότι η πλευρά με το ανυψωμένο άκρο είναι γυρισμένη προς τα επάνω.

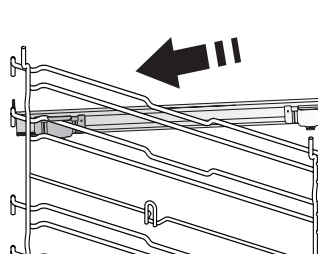
Τα άλλα αξεσουάρ, όπως ο λιποσυλλέκτης και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

• Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς των ραφιών, σηκώστε τα και τραβήξτε τις κάτω πλευρές έξω από τις υποδοχές τους: Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών.

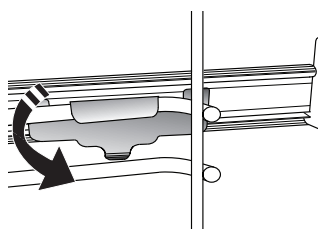
• Για να τοποθετήσετε ξανά τους οδηγούς ραφιών, πρώτα τοποθετήστε τους στην άνω υποδοχή. Κρατώντας τους σηκωμένους, σύρετε μέσα στο θάλαμο ψησίματος και κατεβάστε τους στη θέση τους στις κάτω υποδοχές.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ



Αφαιρέστε τους οδηγούς ραφιών από το φούρνο και αφαιρέστε το προστατευτικό πλαστικό από τους κινητούς οδηγούς.

Σφίξτε το άνω κλιπ του κινητού οδηγού στον οδηγό ραφιού και σύρετε τον μέχρι τέρμα. Κατεβάστε το άλλο κλιπ στη θέση τους.



Για να ασφαλίσει ο οδηγός, πιέστε το κάτω τμήμα του κλιπ προς τον οδηγό ραφιού. Βεβαιωθείτε ότι οι κινητοί οδηγοί μπορούν να κινηθούν ελεύθερα. Επαναλάβετε τα βήματα στον άλλο οδηγό ραφιού στο ίδιο επίπεδο.

Σημείωση: Οι κινητοί οδηγοί μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιοδήποτε ράφι.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



6TH SENSE

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το εντελώς αυτόματο ψήσιμο για όλα τα φαγητά (Λαζάνια, Κρέας, Ψάρι, Λαχανικά, Κέικ & Γλυκά, Αλμυρά κέικ, Ψωμί, Πίτσα). Για το καλύτερο αποτέλεσμα με αυτήν τη λειτουργία, ακολουθήστε τις οδηγίες στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος.



COOK4

Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε τέσσερα επίπεδα ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ψήσετε μπισκότα, κέικ, στρογγυλή πίτσα (και κατεψυγμένη) και να προετοιμάσετε ένα πλήρες γεύμα. Ακολουθήστε τον πίνακα μαγειρέματος για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα.



ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

Για ψήσιμο διαφορετικών τροφίμων που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία σε διαφορετικά επίπεδα (μέγιστο τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

• ΣΥΜΒΑΤ. ΨΗΣΙΜΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

• TURBO GRILL

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπιφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.

• ΨΗΣ. ΚΑΤΕΨ.

Η λειτουργία αυτή επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και λειτουργία ψησίματος για 5 διαφορετικούς τύπους ήδη κατεψυγμένων φαγητών. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.

• ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

» ΠΙΤΣΑ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρέψετε υπέροχη σπιτική πίτσα, σε λιγότερο από 10 λεπτά, όπως σε ένα εστιατόριο.

Ο ειδικός κύκλος μαγειρέματος λειτουργεί σε επίπεδο θερμοκρασίας άνω των 300 βαθμών Κελσίου, παρέχοντας πίτσα μαλακή στο εσωτερικό, τραγανή στις άκρες και με τέλεια ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα. Συνδυάζοντας αυτή τη λειτουργία με το αξεσουάρ Pizza Stone WPro και προθερμαίνοντας για 30 λεπτά, μπορείτε να ψήσετε μια πίτσα σε 5-8 λεπτά. (Για παραγγελίες και πληροφορίες

επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή με το www.whirlpool.eu.)

» ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να ψήνετε τηγανιτές πατάτες, κοτομπουκιές και πολλά άλλα χρησιμοποιώντας λιγότερο λάδι, με αποτέλεσμα να είναι ευχάριστα τραγανές. Οι αντιστάσεις λειτουργούν κυκλικά για να θερμάνουν σωστά τον φούρνο, ενώ ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί ζεστό αέρα. Τα καλύτερα αναμενόμενα αποτελέσματα ψησίματος μπορούν να επιτευχθούν μόνο με τη χρήση ενός δίσκου τηγανίσματος με αέρα (παρέχεται σε ορισμένα μοντέλα). Τοποθετήστε το φαγητό στον δίσκο τηγανίσματος με αέρα σε μία στρώση και ακολουθήστε τις οδηγίες του Πίνακα τηγανίσματος με αέρα για καλύτερες επιδόσεις. Αποφύγετε να χρησιμοποιείτε περισσότερους από έναν δίσκους για να αποφύγετε το ανομοιόμορφο ψήσιμο.

» ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Για το ιδανικό φούσκωμα γλυκιάς ή αλμυρής ζύμης. Για να εξασφαλίσετε την ποιότητα φουσκώματος, μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία αν ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός μετά από έναν κύκλο ψησίματος.

» ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΟ

Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό που μόλις ψήσατε.

» ΞΕΠΑΓΩΜΑ

Για να επιταχύνετε την απόψυξη των τροφών. Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο σχάρας. Συνιστάται να αφήνετε το φαγητό στη συσκευασία του, ώστε να μην ξεραθεί εξωτερικά.

» ΚΥΚΛΟΣ ECO

Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλέτων κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Όταν χρησιμοποιείται ο οικονομικός Κύκλος ECO, το φωτάκι θα παραμείνει σβηστό κατά τη διάρκεια ψησίματος. Για να χρησιμοποιήσετε τον κύκλο ECO (Οικονομικό) και κατά συνέπεια να βελτιώσετε την κατανάλωση ρεύματος, η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίξει έως ότου το φαγητό να είναι εντελώς μαγειρεμένο.

» ΨΗΣΙΜΟ MAXI

Η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη λειτουργία μαγειρέματος και την καταλληλότερη θερμοκρασία για το μαγείρεμα μεγάλων κομματιών κρέατος (πάνω από 2,5 κιλά). Για ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα και στις δύο πλευρές, συνιστάται να γυρίσετε το κρέας κατά το ψήσιμο. Είναι καλό να περιχύνετε το κρέας με ζωμό σε τακτά χρονικά διαστήματα για να μη στεγνώσει.



ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.



GRILL

Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε τον λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε τον δίσκο σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.



ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.



ΥΠΕΝΘ. ΛΕΠΤΩΝ

Για τη διατήρηση του χρόνου χωρίς την ενεργοποίηση μιας λειτουργίας.



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

• PYRO

Για τον καθαρισμό των ακαθαρσιών που παράγονται από μαγείρεμα με έναν κύκλο πολύ υψηλής θερμοκρασίας. Υπάρχουν διαθέσιμοι δύο κύκλοι καθαρισμού: Ένας πλήρης κύκλος (ΠΥΡΟΛΥΣΗ) και ένας πιο σύντομος κύκλος (ΠΥΡΟΛΥΣΗ ECO). Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε ολόκληρο τον κύκλο για να έχετε την καλύτερη απόδοση καθαρισμού.

• SMART CLEAN

Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τον ειδικό κύκλο καθαρισμού με χαμηλή θερμοκρασία, επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Ρίξτε 200 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και ενεργοποιήστε τη λειτουργία όταν ο φούρνος κρυώσει.



ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Για εμφάνιση της λίστας των 10 αγαπημένων λειτουργιών.



ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Για προσαρμογή των ρυθμίσεων του φούρνου. Όταν είναι ενεργή η λειτουργία "ECO", η φωτεινότητα της οθόνης μειώνεται και το φως σβήνει μετά από 1 λεπτό για εξοικονόμηση ενέργειας. Η οθόνη ενεργοποιείται ξανά αυτόματα όταν πατηθεί κάποιο από τα κουμπιά. Όταν είναι ενεργοποιημένη "On" η λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ" όλα τα χειριστήρια είναι ενεργοποιημένα και τα μενού διαθέσιμα αλλά ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αποκτήστε πρόσβαση στη λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ" από το μενού "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off". Επιλέγοντας "ΕΠΑΝΑΦ. ΕΡΓΟΣΤ.", το προϊόν απενεργοποιείται και στη συνέχεια επιστρέφει στην πρώτη ενεργοποίηση. Όλες οι ρυθμίσεις διαγράφονται.


ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΓΛΩΣΣΑ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «English».

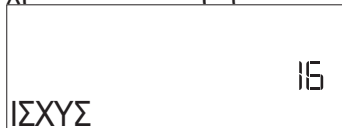


Πατήστε **+** ή **-** για να κυλήσετε τη λίστα με τις διαθέσιμες γλώσσες και επιλέξτε αυτήν που θέλετε. Πιέστε **✓** για επιβεβαίωση της επιλογής.

Σημείωση: Η αλλαγή της γλώσσας μπορεί να γίνει και στη συνέχεια επιλέγοντας «ΓΛΩΣΣΑ» στο μενού «ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ», που είναι διαθέσιμο πατώντας το .

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να καταναλώνει ηλεκτρική ενέργεια σε επίπεδο συμβατό με το οικιακό δίκτυο με ισχύ μεγαλύτερη από 3 kW (16): Αν στην οικία σας χρησιμοποιείται χαμηλότερη ισχύς, θα χρειαστεί να την μειώσετε την ισχύ (13).




Πατήστε **+** ή **-** για να επιλέξετε 16 «High» (Υψηλή) ή 13 «Low» (Χαμηλή) και πατήστε **✓** επιβεβαίωση.

3. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

Μετά την επιλογή της γλώσσας, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε και την τρέχουσα ώρα: Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για την ώρα.



Πατήστε **+** ή **-** για να ρυθμίσετε τη σωστή ώρα και πιέστε **✓**: Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για τα λεπτά. Πατήστε **+** ή **-** για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πιέστε **✓** για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Ενδέχεται να χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα έπειτα από διακοπές ρεύματος μεγάλης διάρκειας. Επιλέξτε «ΡΟΛΟΙ» στο μενού «ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ», που είναι διαθέσιμο πατώντας το .

4. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ


Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό.

Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές. Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Θερμάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα, χρησιμοποιώντας καλύτερα τη λειτουργία κυκλοφορίας αέρα (π.χ. «Εξαναγκ. αέρας» ή «Συμβ. ψήσιμο»).

Σημείωση: Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

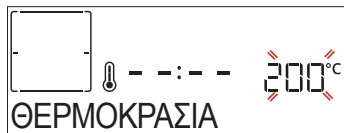
Πατήστε το  για να ανάψετε τον φούρνο: Στην οθόνη εμφανίζεται η τελευταία κύρια λειτουργία που χρησιμοποιήθηκε ή το κύριο μενού.

Μπορείτε να επιλέξετε τις λειτουργίες πατώντας το εικονίδιο για μία από τις κύριες λειτουργίες ή με κύλιση του μενού: Για να επιλέξετε ένα στοιχείο από το μενού (στην οθόνη εμφανίζεται το πρώτο διαθέσιμο στοιχείο), πατήστε $+$ ή $-$ για να επιλέξετε το επιθυμητό, μετά πατήστε \checkmark για επιβεβαίωση.

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Στην οθόνη θα εμφανιστούν οι ρυθμίσεις που μπορούν να αλλάξουν διαδοχικά. Πιέζοντας το \lll μπορείτε να αλλάξετε την προηγούμενη ρύθμιση ξανά

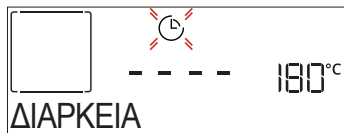
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL





Όταν η τιμή αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, πατήστε $+$ ή $-$ για να την αλλάξετε, στη συνέχεια πατήστε \checkmark για επιβεβαίωση και για να συνεχίσετε σε αλλαγή των ρυθμίσεων που ακολουθούν (εφόσον είναι δυνατό). τον ίδιο τρόπο, μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο του γκριλ: Υπάρχουν προκαθορισμένα επίπεδα ισχύος για το ψήσιμο στο γκριλ: 3 (υψηλό), 2 (μεσαίο), 1 (χαμηλό).

Σημείωση: Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία/επίπεδο γκριλ χρησιμοποιώντας το $+$ ή το $-$.


ΔΙΑΡΚΕΙΑ



Όταν το  εικονίδιο στην οθόνη, πατήστε $+$ ή $-$ για να ρυθμίσετε το χρόνο που επιθυμείτε και, στη συνέχεια, πατήστε \checkmark για επιβεβαίωση. Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος αν θέλετε να διαχειριστείτε το ψήσιμο μη αυτόματα (χωρίς χρόνο ψησίματος): Πατήστε \checkmark ή \triangleright για επιβεβαίωση και έναρξη της λειτουργίας. Επιλέγοντας αυτήν τη λειτουργία, μπορείτε να προγραμματίσετε καθυστερημένη έναρξη της λειτουργίας.


Σημείωση: Μπορείτε να προσαρμόσετε το χρόνο μαγειρέματος που ρυθμίστηκε κατά τη διάρκεια μαγειρέματος πιέζοντας το : πατήστε $+$ ή $-$ για να την τροποποιήσετε και, στη συνέχεια, πατήστε \checkmark για επιβεβαίωση.

ΤΕΛΟΣ ΧΡΟΝΟΥ (ΕΝΑΡΞΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ)

Σε πολλές λειτουργίες, μόλις ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη της λειτουργίας προγραμματίζοντας το χρόνο τέλους. Στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα ολοκλήρωσης ενώ το εικονίδιο  αναβοσβήνει.



Πατήστε $+$ ή $-$ για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το μαγείρεμα και πατήστε \checkmark για επιβεβαίωση και ενεργοποίηση της λειτουργίας. Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα: Η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.

Σημείωση: Ο προγραμματισμός χρόνου καθυστέρησης έναρξης μαγειρέματος απενεργοποιεί πάντα την φάση προθέρμανσης του φούρνου: Ο φούρνος θα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία βαθμιαία, κάτι που σημαίνει ότι οι χρόνοι μαγειρέματος θα είναι ελαφρώς μεγαλύτεροι από αυτούς που αναγράφονται στον πίνακα μαγειρέματος. Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, μπορείτε να πατήσετε $+$ ή $-$ για να τροποποιήσετε την προγραμματισμένη ώρα λήξης ή να πατήσετε \lll για να αλλάξετε άλλες ρυθμίσεις. Πατώντας το , για εμφάνιση πληροφοριών, μπορείτε να αλλάξετε μεταξύ τέλους χρόνου και διάρκειας.

6TH SENSE

Αυτές οι λειτουργίες επιλέγουν αυτόματα τον καλύτερο τρόπο μαγειρέματος, τη θερμοκρασία και τη διάρκεια μαγειρέματος ή ψησίματος για όλα τα διαθέσιμα φαγητά.

Όταν απαιτείται, απλά υποδείξετε τα χαρακτηριστικά του φαγητού για να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα.

ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΣ-ΔΙΣΚΟΣ-ΣΤΡΩΣΕΙΣ



Για να ρυθμίσετε σωστά τη λειτουργία, ακολουθήστε τις ενδείξεις στην οθόνη, όταν σας ζητηθεί, και πατήστε $+$ ή $-$ για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη τιμή και, στη συνέχεια, πατήστε \checkmark για επιβεβαίωση.

ΨΗΣΙΜΟ / ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ

Σε ορισμένες λειτουργίες 6th Sense μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ψησίματος.





Όταν σας ζητηθεί, πατήστε $+$ ή $-$ για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο από μισοψημένο (-1) έως καλά ψημένο (+1). Πατήστε \checkmark ή \triangleright για επιβεβαίωση και έναρξη της λειτουργίας.

με τον ίδιο τρόπο, όπου επιτρέπεται, σε ορισμένες λειτουργίες 6th Sense, μπορείτε να ρυθμίσετε το ροδοκοκκίνισμα από (-1) έως (+1).

3. ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Σε οποιαδήποτε στιγμή, αν οι προεπιλεγμένες τιμές είναι αυτές που επιθυμείτε ή μόλις εφαρμόσετε τις ρυθμίσεις που επιθυμείτε, πατήστε το \triangleright για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Κατά τη φάση καθυστέρησης, πατώντας  ο φούρνος θα ζητήσει αν θέλετε να παρακάμψετε αυτήν τη φάση, ξεκινώντας άμεσα τη λειτουργία.



Σημείωση: Μόλις επιλέξετε μια λειτουργία, η οθόνη θα προτείνει το καταλληλότερο επίπεδο για κάθε λειτουργία. Μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί .

Εάν ο φούρνος είναι ζεστός και η λειτουργία απαιτεί μια συγκεκριμένη μέγιστη θερμοκρασία, θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη. Μπορείτε είτε να επιλέξετε μια διαφορετική λειτουργία είτε να περιμένετε για πλήρη ψύξη.



4. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Ορισμένες λειτουργίες έχουν μια φάση προθέρμανσης: Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, η οθόνη δείχνει ότι ενεργοποιήθηκε η λειτουργία προθέρμανσης.



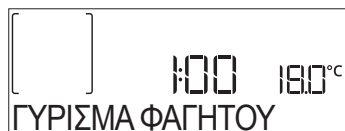
Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία και θα σας ζητηθεί η "ΠΡΟΣΘ. ΦΑΓΗΤΟΥ". Στο σημείο αυτό, ανοίξτε την πόρτα, τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο, κλείστε το φούρνο και ξεκινήστε το μαγείρεμα πατώντας  ή .


Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό μαγείρεμα. Το άνοιγμα της πόρτας κατά τη φάση προθέρμανσης θα σταματήσει τη λειτουργία.

Ο χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης. Μπορείτε πάντα να αλλάξετε τη θερμοκρασία στην οποία θέλετε να φτάσει ο φούρνος χρησιμοποιώντας το  ή το .

5. ΓΥΡΙΣΤΕ Η ΕΛΕΓΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ



Ορισμένες συνταγές μαγειρέματος 6th Sense απαιτούν να γυρίσετε το φαγητό κατά το ψήσιμο.




Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει. Ανοίξτε την πόρτα, κάντε την ενέργεια που σας ζητήθηκε στην οθόνη και κλείστε την πόρτα, στη συνέχεια πατήστε  για να συνεχίσει το ψήσιμο.

Με τον ίδιο τρόπο, στο 10% του χρόνου πριν από το τέλος του ψησίματος, ο φούρνος σας ζητάει να ελέγξετε το φαγητό.



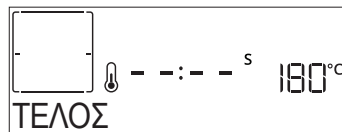
Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει. Ελέγξτε το φαγητό, κλείστε την πόρτα και πατήστε  ή  για να συνεχιστεί το ψήσιμο.



Σημείωση: Πατήστε  για να παρακάμψετε αυτές τις ενέργειες. Διαφορετικά, μετά από ένα συγκεκριμένο χρονικό

διάστημα χωρίς καμία ενέργεια, ο φούρνος θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

6. ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

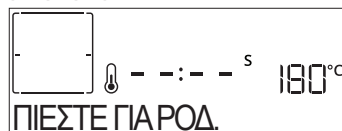
Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.





Πατήστε  για συνέχιση του ψησίματος σε χειροκίνητη λειτουργία (χωρίς χρόνο) ή πατήστε  για παράταση του χρόνου ψησίματος επιλέγοντας μια νέα διάρκεια. Και στις δύο περιπτώσεις, οι παράμετροι μαγειρέματος θα διατηρηθούν.

ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ

Ορισμένες λειτουργίες του φούρνου σας επιτρέπουν να ροδοκοκκινίσετε την επιφάνεια του φαγητού ενεργοποιώντας το γκριλ μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.









Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το κατάλληλο μήνυμα, αν απαιτείται πατήστε το  για να ξεκινήσει ένας κύκλος ροδοκοκκινίσματος πέντε λεπτών. Μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή πατώντας  για να σβήσετε το φούρνο.

ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ


Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η οθόνη θα σας προτρέψει να αποθηκεύσετε τη λειτουργία σε έναν αριθμό από το 1 έως το 10 στη λίστα αγαπημένων.

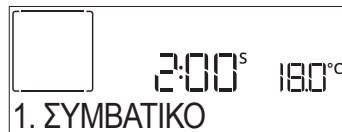







Αν θέλετε να αποθηκεύσετε μια λειτουργία στα αγαπημένα και να αποθηκεύσετε τις τρέχουσες ρυθμίσεις για μελλοντική χρήση, πατήστε  διαφορετικά, για να την αγνοήσετε πατήστε .

Αφού πατήσετε , πατήστε  ή  για να επιλέξετε τη θέση του αριθμού και, στη συνέχεια, πατήστε  για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Εάν η μνήμη είναι γεμάτη ή ο επιλεγμένος αριθμός ήδη χρησιμοποιείται, ο φούρνος θα σας ζητήσει να διαγραφεί η προηγούμενη λειτουργία για να αποθηκευτεί η νέα.

Για να εμφανίσετε σε μεταγενέστερο χρόνο τις λειτουργίες που αποθηκεύσατε, πιέστε το : Η οθόνη εμφανίζει τη λίστα αγαπημένων σας λειτουργιών.



Πατήστε το  ή το  Πατήστε  για να επιλέξετε τη λειτουργία και επιβεβαιώστε πατώντας , στη συνέχεια πατήστε  για ενεργοποίηση.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΠΥΡΟΛΥΣΗ









Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης.


Διατηρείτε τα παιδιά και τα ζώα μακριά από το φούρνο κατά τη διάρκεια και μετά τον κύκλο πυρόλυσης (έως ότου ολοκληρωθεί ο εξαερισμός του χώρου).

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το φούρνο πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία πυρολ. καθαρισμού (και τους οδηγούς ραφιών). Εάν ο φούρνος είναι τοποθετημένος κάτω από μονάδα εστίων, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι καυστήρες ή οι ηλεκτρικές εστίες έχουν απενεργοποιηθεί κατά τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού. Για να έχετε το βέλτιστο αποτέλεσμα καθαρισμού, απομακρύνετε τη χειρότερη βρομιά με ένα νωπό σπόγγο πριν χρησιμοποιήσετε την πυρολυτική λειτουργία. Συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία πυρόλυσης μόνο εάν η συσκευή έχει δύσκολες βρομιές ή αναδύει δυσσομία κατά το μαγείρεμα.

Πατήστε  για να εμφανιστεί το "Pyro" στην οθόνη.



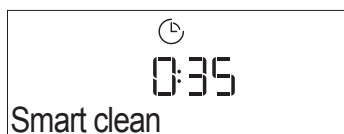
Πατήστε το  ή το  Πατήστε το  ή το  για να επιλέξετε τον επιθυμητό κύκλο και πατήστε το  για επιβεβαίωση. Μόλις επιλέξετε τον κύκλο, εάν το επιθυμείτε, πατήστε  ή  για να ρυθμίσετε το τέλος χρόνου (έναρξη καθυστέρησης), μετά πατήστε  για επιβεβαίωση.




Καθαρίστε την πόρτα και αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ μόλις σας ζητηθεί, μετά κλείστε την πόρτα και πατήστε  όταν ολοκληρωθεί: Ο φούρνος θα ξεκινήσει τον κύκλο αυτοκαθαρισμού και η πόρτα κλειδώνει αυτόματα: Στην οθόνη εμφανίζεται ένα προειδοποιητικό μήνυμα μαζί με την αντίστροφη μέτρηση που δείχνει την κατάσταση του τρέχοντος κύκλου.

Μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος, η πόρτα παραμένει κλειδωμένη έως ότου η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου επιστρέψει σε ένα αποδεκτά ασφαλές επίπεδο.

SMART CLEAN

Πατήστε  για να εμφανιστεί στην οθόνη το "Smart Clean".







Πατήστε  για ενεργοποίηση της λειτουργίας: η οθόνη θα σας προτρέψει να κάνετε όλες τις ενέργειες που απαιτούνται για να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα καθαρισμού: Ακολουθήστε τις οδηγίες και στη συνέχεια πατήστε  όταν ολοκληρωθεί. Όταν ολοκληρωθούν όλα τα βήματα, όταν απαιτείται πατήστε  για ενεργοποίηση του κύκλου καθαρισμού.

Σημείωση: Συνιστάται να μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του κύκλου καθαρισμού για να αποφύγετε την απώλεια ατμού που θα μπορούσε να επηρεάσει αρνητικά το

τελικό αποτέλεσμα καθαρισμού.

Το κατάλληλο μήνυμα θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος. Αφήστε το φούρνο να κρυώσει και στη συνέχεια σκουπίστε και στεγνώστε τις εσωτερικές επιφάνειες με ένα πανί ή σφουγγάρι.

ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΛΕΠΤΩΝ

Για ενεργοποίηση της λειτουργίας πατήστε το εικονίδιο . Πατήστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τη χρονική διάρκεια που χρειάζεστε και στη συνέχεια πατήστε το  για να ενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη.










Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα και θα υποδειχθεί στην οθόνη μόλις η υπενθύμιση λεπτών ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

Σημείωση: Ο μετρητής λεπτών δεν ενεργοποιεί κανέναν από τους κύκλους μαγειρέματος.


Ο μετρητής λεπτών μπορεί να ενεργοποιηθεί επίσης όταν εκτελείται μια λειτουργία.

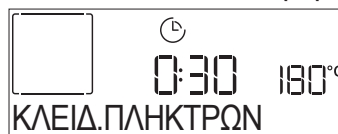
Ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει την αντίστροφη μέτρηση ανεξάρτητα χωρίς να παρεμβάλλεται στην ίδια τη λειτουργία.

Κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης, δεν μπορείτε να δείτε το μετρητή λεπτών (εμφανίζεται μόνο το εικονίδιο  που συνεχίζει την αντίστροφη μέτρηση.. Για να επεξεργαστείτε την υπενθύμιση λεπτών μπορείτε να πατήσετε το εικονίδιο  και να ρυθμίσετε την ώρα χρησιμοποιώντας το  ή το εικονίδιο .

Για να ακυρώσετε την υπενθύμιση λεπτών, πατήστε το εικονίδιο  και, στη συνέχεια, επιλέξτε  μέχρι η ώρα που εμφανίζεται να είναι "--:--". Πιέστε  για επιβεβαίωση.

ΚΛΕΙΔ. ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Για να κλειδώσετε το πληκτρολόγιο, κρατήστε πατημένο το  για τουλάχιστον πέντε δευτερόλεπτα. Επαναλάβετε για να ξεκλειδώσετε το πληκτρολόγιο.



Σημείωση: Η λειτουργία αυτή μπορεί να ενεργοποιηθεί και στη διάρκεια του ψησίματος. Για λόγους ασφάλειας, μπορεί να σβήσει οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί .

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

- Μην καλύπτετε το εσωτερικό τμήμα του φούρνου με αλουμινόχαρτο.
- Μην ολισθαίνετε ποτέ σκεύη ή ταψιά στο κάτω μέρος του φούρνου, καθώς έτσι μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επίστρωση.
- Μην τοποθετείτε βαριά βάρη στην πόρτα και μην κρατιέστε από την πόρτα.
- Λόγω της υψηλότερης θερμοκρασίας του κύκλου Pizza αναμένεται ελαφρώς υψηλότερος θόρυβος από τον ανεμιστήρα ψύξης.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού. Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πιρέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Εξαναγκ. αέρας", μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά τα οποία χρειάζονται την ίδια θερμοκρασία ψησίματος (για παράδειγμα: ψάρι και λαχανικά), χρησιμοποιώντας διαφορετικά ράφια. Αφαιρέστε το φαγητό που απαιτεί μικρότερο χρόνο ψησίματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που απαιτεί το μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος.

ΚΡΕΑΣ

Χρησιμοποιήστε οποιονδήποτε τύπο ταψιού φούρνου ή πιρέξ που είναι κατάλληλος για το κομμάτι κρέατος που θα μαγειρέψετε. Για ψητά, είναι καλό να προσθέσετε ζωμό στον πάτο του σκεύους και να περιχύνετε το κρέας στη διάρκεια του ψησίματος για καλύτερη γεύση. Λάβετε υπόψη ότι κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας θα παραχθεί ατμός. Όταν το ψητό είναι έτοιμο, αφήστε μέσα στο φούρνο για άλλα 10-15 λεπτά, ή τυλίξτε το σε αλουμινοχαρτό.

Όταν θέλετε να ψήσετε κρέας στο γκριλ, επιλέξτε κομμάτια με ομοιόμορφο πάχος για ομοιόμορφα αποτελέσματα. Τα πολύ παχιά κομμάτια κρέατος χρειάζονται περισσότερο χρόνο ψησίματος. Για να μην καεί το κρέας εξωτερικά, χαμηλώστε τη σχάρα και διατηρήστε το φαγητό πιο μακριά από το γκριλ. Γυρίστε το κρέας στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος. Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα δεδομένου ότι θα βγει ζεστός ατμός.

Για να συλλέξετε τους χυμούς κατά το ψήσιμο, συνιστάται να τοποθετήσετε ένα λιποσυλλέκτη με μισό λίτρο πόσιμο νερό ακριβώς κάτω από τη σχάρα όπου βρίσκεται το φαγητό. Συμπληρώστε νερό όταν χρειαστεί.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Μαγειρέψτε γλυκά που απαιτούν δεξιοτεχνία με τη συμβατική λειτουργία μόνο σε ένα ράφι.

Χρησιμοποιήστε σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και τοποθετείτε τις πάντα στην παρεχόμενη σχάρα. Για να μαγειρέψετε σε περισσότερα από ένα ράφια, επιλέξτε τη λειτουργία εξαναγκασμένου αέρα και τοποθετήστε τις φόρμες γλυκού στα ράφια, γεγονός που θα βοηθήσει τη βέλτιστη κυκλοφορία του θερμού αέρα.

Για να δείτε εάν έχει ψηθεί ένα αφράτο κέικ, τοποθετήστε μια ξύλινη οδοντογλυφίδα στο κέντρο του. Εάν η οδοντογλυφίδα βγει καθαρή, το κέικ είναι έτοιμο.

Εάν χρησιμοποιείτε αντικολλητικές φόρμες, μη βουτυρώνετε τις άκρες καθώς το κέικ μπορεί να μη φουσκώσει ομοιόμορφα στις άκρες του.

Αν "φουσκώσει" κατά τη διάρκεια του ψησίματος, χρησιμοποιήστε χαμηλότερη θερμοκρασία την επόμενη φορά και ενδεχομένως μειώστε το υγρό που προσθέσατε ή ανακατέψτε το μείγμα πιο απαλά.

Για γλυκά με υγρή γέμιση ή γαρνιτούρα (τσιζ κέικ ή φρουτόπιτες) χρησιμοποιήστε τη λειτουργία "Συμβ. ψήσιμο". Εάν η βάση του κέικ είναι υγρή, χαμηλώστε το ράφι και σκορπίστε ψίχουλα ψωμιού ή μπισκότων στη βάση του κέικ πριν προσθέσετε τη γέμιση.







ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Είναι πάντα προτιμότερο να καλύπτετε τη ζύμη με ένα υγρό πανί πριν τη βάλετε στο φούρνο. Κατά αυτόν τον τρόπο, μειώνεται ο χρόνος φουσκώματος της ζύμης στο ένα τρίτο περίπου συγκριτικά με το φούσκωμα σε θερμοκρασία δωματίου (20-25 °C). Ο χρόνος φουσκώματος για ζύμη για πίτσα βάρους 1 κιλού είναι περίπου μία ώρα.





ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑΤΟΣ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	
ΛΑΖΑΝΙΑ	Λαζάνια	0,5 - 3 kg	—	0	—		
ΚΡΕΑΣ	Μοσχαράκι	Ψητό κρέας	0,6 - 2 kg	0	—		
		Burger	1,5 - 3 cm	0	—	3/5	
	Χοιρινό	Ψητό κρέας	0,6 - 2,5 kg	—	0	—	
		Λουκάνικα και wurstel	1,5 - 4 cm	—	—	2/3	
	Κοτόπουλο	Ψητό κρέας	0,6 - 3 kg	—	0	—	
	Πουλερικά	Φιλέτο και στήθος	1 - 5 cm	—	—	2/3	
Σουβλάκια		μία σχάρα	—	—	1/2		
ΨΑΡΙΑ	Φιλέτα	0,5 - 3 (cm)	—	—	—		
	Φιλέτα [κατεψυγμένα]	0,5 - 3 (cm)	—	—	—		
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Ψητά λαχανικά	Ψητές πατάτες	0,5 - 1,5 kg	—	0	—	
		Γεμιστά λαχανικά	0,1 - 0,5 kg καθένα	—	—	—	
		Ψητά λαχανικά	0,5 - 1,5 kg	—	0	—	
	Λαχανικά ογκρατέν	Πατάτες γκρατέν	ένας δίσκος	—	—	—	
		Τομάτες ογκρατέν	ένας δίσκος	—	—	—	
		Πιπεριές ογκρατέν	ένας δίσκος	—	—	—	
		Μπρόκολο ογκρατέν	ένας δίσκος	—	—	—	
		Κουνουπίδι ογκρατέν	ένας δίσκος	—	—	—	
Λαχανικά γκρατέν	ένας δίσκος	—	—	—			
ΑΛΜΥΡΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	Αλμυρό κέικ		0,8 - 1,2 kg	—	0	—	
	Ψωμί	Ψωμάκια	60 - 150 γρ. καθένα	—	—	—	
		Ψωμάκι για σάντουιτς	0,4 - 0,6kg καθένα	—	—	—	
		Μεγάλο ψωμί	0,7 - 2,0 kg	—	—	—	
		Μπαγκέτες	200 - 300 γρ. καθένα	—	—	—	
	Πίτσα	Στρογγυλή πίτσα	στρογγυλή	—	—	—	
		Χοντρή πίτσα	δίσκος	—	—	—	
		Pizza [κατεψυγμένη]	1 στρώμα*	—	—	—	
			2 στρώματα*	—	—	—	
			3 στρώματα*	—	—	—	
4 στρώματα*			—	—	—		

* Προτεινόμενη ποσότητα

ΑΞΕΣΟΥΑΡ				
Σχάρα	Δίσκος φούρνου / Δίσκος για κέικ / Στρογγυλός δίσκος για πίτσα σε συρμάτινο ράφι		Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑΤΟΣ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	
ΓΛΥΚΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	Αφράτο κέικ	0,5 - 1,2 kg	—	—	—	 2
	Μπισκότα	0,2 - 0,6 kg	—	—	—	 3
	Ζύμη για σου	ένας δίσκος *	—	—	—	 3
	Τάρτα	0,4 - 1,6 kg	—	—	—	 3
	Στρούντελ	0,4 - 1,6 kg	—	—	—	 3
	Πίτα με φρούτα	0,5 - 2 kg	—	—	—	 2

* Προτεινόμενη ποσότητα

ΑΞΕΣΟΥΑΡ				
	Σχάρα	Δίσκος φούρνου / Δίσκος για κέικ / Στρογγυλός δίσκος για πίτσα σε συρμάτινο ράφι	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό



ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΕΡΑ

	ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες		650 - 850 γρ.	Ναι	200	25 - 30	
	Κατεψυγμένο κοτόπουλο Nugget		500 γρ.	Ναι	200	15 - 20	
	Μπαστουνάκια ψαριού		500 γρ.	Ναι	220	15 - 20	
	Κρεμμυδοροδέλες		500 γρ.	Ναι	200	15 - 20	
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Κολοκυθάκια φρέσκα ψημένα		400 γρ.	Ναι	200	15 - 20	
	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες		300 - 800 γρ.	Ναι	200	20 - 40	
	Ανάμικτα λαχανικά		300 - 800 γρ.	Ναι	200	20 - 30	
ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΨΑΡΙ	Στήθος κοτόπουλο		1 - 4 cm	Ναι	200	20 - 40	
	Φτερούγες κοτόπουλου		200 - 1500 γρ.	Ναι	220	30 - 50	
	Κοτολέτα παναρισμένη		1 - 4 cm	Ναι	220	20 - 50	
	Φιλέτο ψαριού		1 - 4 cm	Ναι	220	15 - 25	

Για το μαγείρεμα φρέσκων ή σπιτικών φαγητών, απλώστε ένα λεπτό στρώμα λαδιού στην επιφάνεια του φαγητού. Για να διασφαλίσετε ομοιόμορφα αποτελέσματα ψησίματος, ανακατέψτε το φαγητό στη μέση του προτεινόμενου χρόνου μαγειρέματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ			
	Τηγάνισμα στον αέρα		
ΑΞΕΣΟΥΑΡ			
	Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος ή Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ		Ναι	170	30 - 50	
		Ναι	160	30 - 50	
		Ναι	160	30 - 50	
Πίτες με γέμιση (τσιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα)		Ναι	160 - 200	30 - 85	
		Ναι	160 - 200	30 - 90	
Μπισκότα		Ναι	150	20 - 40	
		Ναι	140	30 - 50	
		Ναι	140	30 - 50	
		Ναι	135	40 - 60	
Μικρά κέικ / Μάφιν		Ναι	170	20 - 40	
		Ναι	150	30 - 50	
		Ναι	150	30 - 50	
		Ναι	150	40 - 60	
Σουδάκια		Ναι	180 - 200	30 - 40	
		Ναι	180 - 190	35 - 45	
		Ναι	180 - 190	35 - 45 *	
Μαρέγκα		Ναι	90	110 - 150	
		Ναι	90	130 - 150	
		Ναι	90	140 - 160 *	
Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια		Ναι	190 - 250	15 - 50	
		Ναι	190 - 230	20 - 50	
Πίτσα (λεπτή, χοντρή, φοκάτσια)		Ναι	310	7 - 12	
		Ναι	220 - 240	25 - 50 *	
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	250	10 - 15	
		Ναι	250	10 - 20	
		Ναι	220 - 240	15 - 30	
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικ)		Ναι	180 - 190	45 - 55	
		Ναι	180 - 190	45 - 60	
		Ναι	180 - 190	45 - 70 *	

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ								ECO	
	Συμβατικό	Εξαναγκ. αέρας	Ψήσιμο με αέρα	Γκριλ	Γκριλ τούρμπο	Maxi Cooking	Cook 4	Κύκλος Eco	Πίτσα

ΑΞΕΣΟΥΑΡ					
	Σχάρα	Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστα		Ναι	190 - 200	20 - 30	
		Ναι	180 - 190	20 - 40	
		Ναι	180 - 190	20 - 40 *	
Λαζάνια/Φλαν/Ζυμαρικά στο φούρνο/Κανελόνια		Ναι	190 - 200	45 - 65	
Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 kg		Ναι	190 - 200	80 - 110	
Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 kg		—	170	110 - 150	
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg		Ναι	200 - 230	50 - 100	
Γαλοπούλα / Χήνα 3 kg		Ναι	190 - 200	80 - 130	
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	180 - 200	40 - 60	
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 60	
Φρυγανισμένο ψωμί		—	3 (υψηλή)	3 - 6	
Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες		—	2 (μεσαία)	20 - 30 **	
Λουκάνικα / σουβλάκια / παιδάκια / χάμπουργκερ		—	2-3 (μεσαία-υψηλή)	15 - 30 **	
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg		—	2 (μεσαία)	55 - 70 ***	
Μπούτι αρνίσιο / Κότσι		—	2 (μεσαία)	60 - 90 ***	
Ψητές πατάτες		—	2 (μεσαία)	35 - 55 ***	
Λαχανικά ογκρατέν		—	3 (υψηλή)	10 - 25	
Μπισκότα		Ναι	135	50 - 70	
Τάρτες		Ναι	170	50 - 70	
Στρογγυλή pizza		Ναι	210	40 - 60	
Πλήρες γεύμα: Τάρτα φρούτων (επίπεδο 5) / Λαζάνια (επίπεδο 3) / Κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	190	40 - 120 *	
Πλήρες γεύμα: Τάρτα (Επίπεδο 5) / ψητά λαχανικά (επίπεδο 4) / λαζάνια (επίπεδο 2) / κομμάτια κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	190	40 - 120 *	
Λαζάνια και κρέας		Ναι	200	50 - 100 *	
Κρέας και πατάτες		Ναι	200	45 - 100 *	
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	180	30 - 50 *	
Γεμιστά κομμάτια ψητά	ECO	—	200	80 - 120 *	
Κομμάτια κρέατος (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί)	ECO	—	200	50 - 100 *	

* Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρείτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

** Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος.

*** Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ								ECO	
	Συμβατικό	Εξαναγκ. αέρας	Ψήσιμο με αέρα	Γκριλ	Γκριλ τούρμπο	Maxi Cooking	Cook 4	Κύκλος Eco	Πίτσα

ΑΞΕΣΟΥΑΡ					
	Σχάρα	Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρματινή σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό

Whirlpool

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού.

Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται).

Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται.

Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές.

Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πιρέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή καθαρισμό.

Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

Φοράτε προστατευτικά γάντια.

Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

• Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

• Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

• Μετά τη χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.

• Ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Smart Clean" για βέλτιστο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών. (Μόνο σε ορισμένα μοντέλα).

• Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.

• Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα.

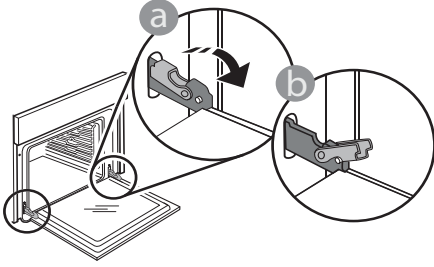
ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι. Μην καθαρίζετε τον αισθητήρα φαγητού και τον αισθητήρα κρέατος (εάν υπάρχει) στο πλυντήριο πιάτων.

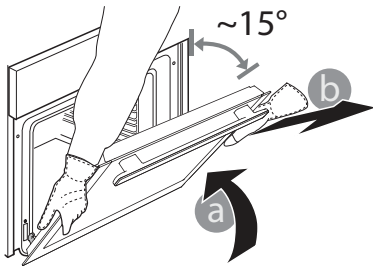
Ο δίσκος τηγανίσματος με αέρα (εάν υπάρχει) μπορεί να καθαριστεί στο πλυντήριο πιάτων.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

1. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.



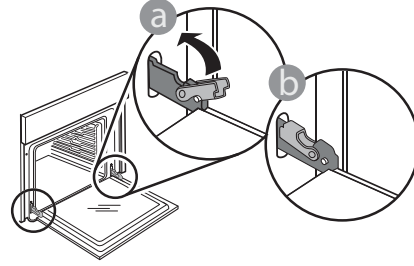
2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.



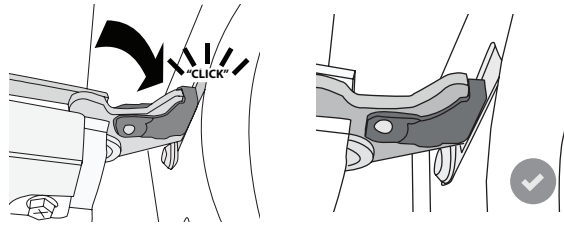
3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαρίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς.

Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.



Ασκήστε ελαφριά πίεση για να βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα βρίσκονται στη σωστή θέση.



5. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα: Αν δεν λειτουργεί κανονικά μπορεί να προκληθεί ζημιά στην πόρτα.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

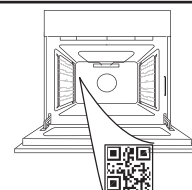
Για την αντικατάσταση του λαμπτήρα, επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό.	Πρόβλημα λογισμικού.	Επικοινωνήστε με το τηλεφωνικό κέντρο και δηλώστε τον αριθμό που ακολουθεί το γράμμα "F".
Μια λειτουργία μαγειρέματος 6th Sense τελειώνει χωρίς να εμφανιστεί αντίστροφη μέτρηση. Το μαγείρεμα τελειώνει πριν από το τέλος της αντίστροφης μέτρησης.	Ποσότητα τροφής που διαφέρει από το συνιστώμενο εύρος. Πόρτα ανοιχτή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Ανοίξτε την πόρτα και ελέγξτε τον βαθμό ψησίματος του φαγητού. Εάν είναι απαραίτητο, ολοκληρώστε το μαγείρεμα επιλέγοντας μια συμβατική λειτουργία.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Όταν είναι ενεργοποιημένη "On" η λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ" όλα τα χειριστήρια είναι ενεργοποιημένα και τα μενού διαθέσιμα αλλά ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ΔΟΚΙΜΗ για 60 δευτερόλεπτα.	Ανοίξτε το "ΔΟΚΙΜΗ" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off".
Το φως σβήνει.	Η λειτουργία "ECO" είναι ενεργοποιημένη "On".	Ανοίξτε το "ECO" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off".
Η πόρτα δεν κλείνει καλά.	Τα άγκιστρα ασφαλείας βρίσκονται σε λάθος θέση.	Βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα ασφαλείας βρίσκονται στη σωστή θέση ακολουθώντας τις οδηγίες για την αφαίρεση και την επανατοποθέτηση της πόρτας στην ενότητα "Καθαρισμός και συντήρηση".
Το οικιακό ρεύμα διακόπτεται.	Λανθασμένη ρύθμιση ισχύος.	Βεβαιωθείτε ότι το οικιακό δίκτυο έχει ισχύ τουλάχιστον πάνω από 3 kW. Διαφορετικά, αυξήστε την ισχύ στα 13 Ampere. Ανοίξτε το "ΙΣΧΥΣ" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "ΧΑΜΗΛΗ".
Ο κύκλος μαγειρέματος με τον αισθητήρα τερματίστηκε χωρίς προφανή αιτία ή στην οθόνη εμφανίζεται το σφάλμα F3E3.	Ο αισθητήρας τροφίμων δεν είναι σωστά συνδεδεμένος.	Ελέγξτε τη σύνδεση του αισθητήρα τροφίμων.

Μπορείτε να βρείτε πολιτικές, τυπική τεκμηρίωση και πρόσθετες πληροφορίες προϊόντος:

- Χρήση του QR στο προϊόν σας
- Μεταβαίνοντας στην ιστοσελίδα μας docs.whirlpool.eu
- Εναλλακτικά, **μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών** (βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.



Whirlpool

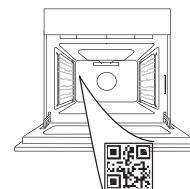


400020004900

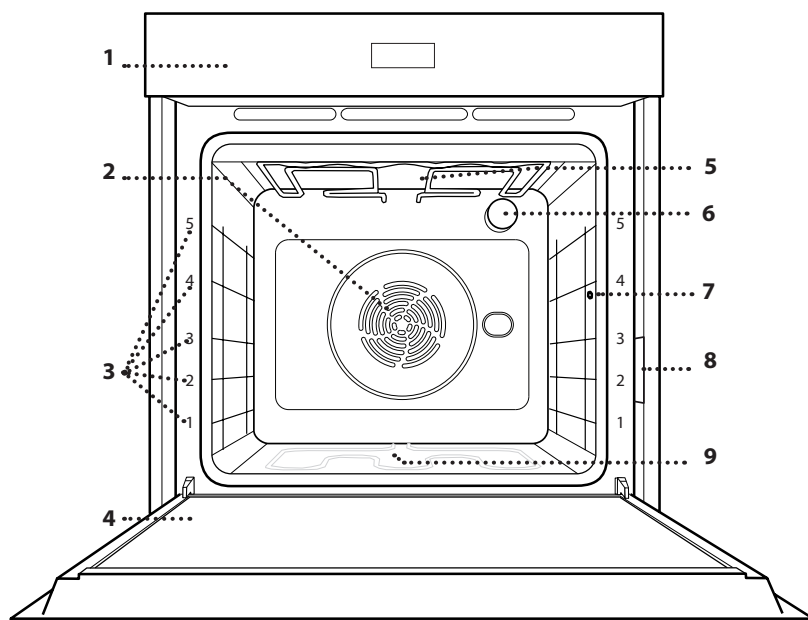
**TAKK FOR AT DU KJØPTE ET WHIRLPOOL-PRODUKT**

For å motta en mer fullstendig assistanse, vennligst registrer produktet ditt på www.whirlpool.eu/register

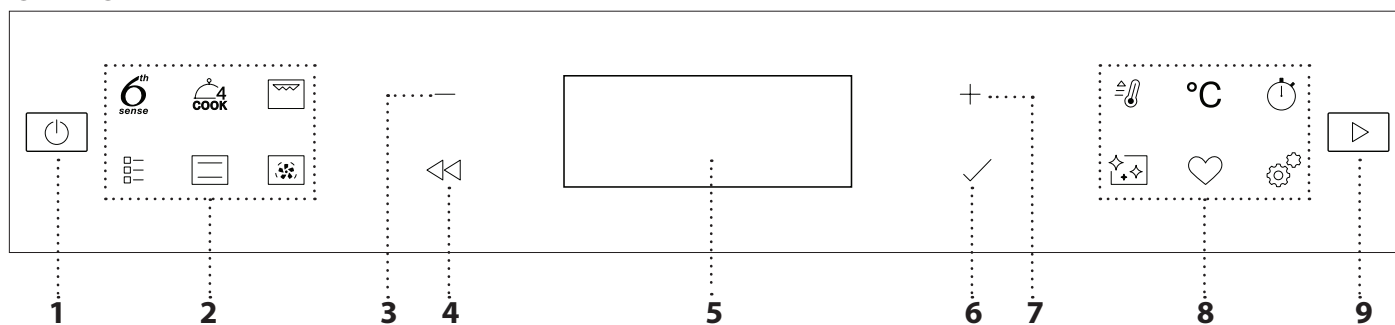
SKANN QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON



Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBEKRIVELSE

1. Kontrollpanel
2. Vifte og rundt varmelement (ikke synlig)
3. Ristens skinner (nivået er angitt på ovnens forside)
4. Dør
5. Øvre varmelement / grill
6. Lyspære
7. Punkt for innsetting av steketermometer
8. Identifikasjonsskilt (må ikke fjernes)
9. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)

KONTROLLPANEL**1. ON/OFF**

For å slå ovnen av og på, og for å stoppe en aktiv funksjon.

2. FUNKSJONER FOR DIREKTE TILGANG

For å få rask tilgang til funksjoner og meny.

3. NAVIGERINGSKNAPP MINUS

For å bla gjennom en meny og redusere innstillingene eller verdiene til en funksjon.

4. TILBAKE

Får å gå tilbake til forrige meny. Gjør det mulig å endre innstillinger mens tilberedningen pågår.

5. DISPLAY**6. BEKREFT**

For å bekrefte en valgt funksjon eller en fastsatt verdi.

7. NAVIGERINGSKNAPP PLUSS

For å bla gjennom en meny og øke innstillingene eller verdiene til en funksjon.

8. OPSJONER / FUNKSJONER FOR DIREKTE TILGANG

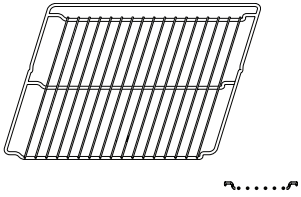
For å få rask tilgang til funksjonene, varighet, innstillinger og favoritter.

9. START

For å starte en funksjon ved å benytte de spesifikke eller grunnleggende innstillingene.

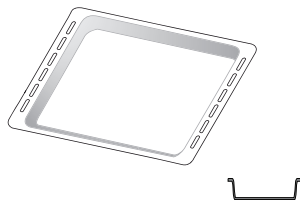
TILBEHØR

RIST



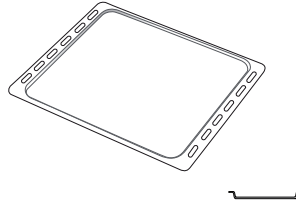
Brukes for å tilberede mat eller som støtte for panner, kakeformer eller andre ildfaste former.

LANGPANNE



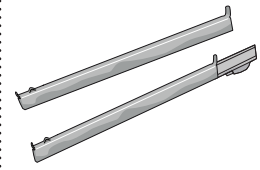
Brukes som ovnsbrett for tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv. eller plasseres under risten for å samle opp kraft/sju fra tilberedningen.

BAKEBRETT *



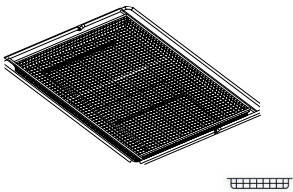
Brukes til steking av brød og kaker, men også til steker, fisk en papillotte, osv.

GLIDESKINNER *



For å gjøre det enklere å sette inn eller fjerne tilbehør.

LUFTSTEKINGSBRETT *



Brukes ved tilberedning av mat med Luftstekingsfunksjon (steke/fritere med luft), med et stekebrett plassert på et lavere nivå for å samle opp eventuelle smuler og drypp. Den kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

Antallet og type tilbehør kan variere, avhengig av hvilken modell som kjøpes.

Annet tilbehør kan kjøpes separat; ta kontakt med kundeservicen når det gjelder bestillinger og informasjon.

* Kun tilgjengelig på noen modeller

SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

Innfør risten horisontalt ved å skyve den over ristens glideskinnene og pass på at siden med den opphøyde kanten er vendt oppover.

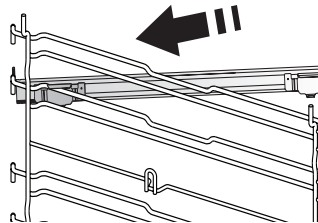
Annet tilbehør, som langpannen og bakebrettet, settes inn horisontalt på samme måten som risten.

DEMONTERING OG INSTALLASJON AV HYLLENES SPOR

• For å fjerne rillenes spor, løft de opp og trekk de nedre delene ut av eget feste: Glideskinnene kan nå fjernes.

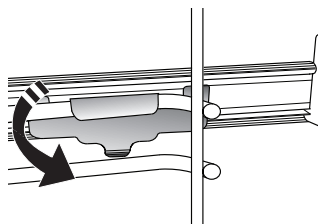
• For å installere glideskinnene igjen, må de først settes tilbake i det øvre festet. Hold de oppe, skyv de inn i ovnsrommet, senk de deretter på plass i det nedre festet.

INSTALLASJON AV GLIDESKINNER



Fjern ristenes spor fra ovnen og fjern plastvernet fra de glidende sporene.

Fest den øvre klipsen til føringen til rillene og gli den så langt den går. Senk den andre klipsen i posisjon.



For å feste sporene, trykk den nedre delen av klemmen bestemt mot rillens spor. Pass på at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse stegene på den andre rillen på samme høyde.

Vennligst merk: Glideskinnene kan monteres på alle nivåer.

FUNKSJONER



6TH SENSE

Disse gjør det mulig med automatisk tilberedning av alle typer mat (Lasagne, Kjøtt, Fisk, Grønnsaker, Kaker & Bakst, Salte paier, Brød, Pizza). For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i tilberedningstabellen som medfølger.



COOK 4

For å steke ulike mattyper som krever samme steketemperatur på fire høyder samtidig. Denne funksjonen kan benyttes for å steke småkaker, kaker, runde pizzaer (også frosne) og for å tilberede et helt måltid. Følg tilberedningstabellen for å oppnå best resultat.



VARMLUFT

For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere riller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.



TRADISJONELLE FUNKSJONER

• OVER/UNDERV.

For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.

• TURBO GRILL

For å steke store kjøttstykker (lammelår, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.

• FROSSEN BAKST

Denne funksjonen lar deg automatisk velge ideell tilberedningstemperatur og -modus for 5 forskjellige typer ferdig frossenmat. Ovnens trenger ikke å forvarmes.

• SPESIAL FUNKSJONER

» PIZZA

Med denne funksjonen kan du lage god hjemmelaget pizza på mindre enn 10 minutter, som på en restaurant.

Den dedikerte tilberedningssyklusen fungerer ved temperaturer på over 300 grader celsius og gir en pizza som er myk inni, sprø i kantene og perfekt brunet. Ved å kombinere denne funksjonen med tilbehøret Pizza Stone WPro og forvarme i 30 minutter kan du steke en pizza på 5-8 min. (For bestillinger og informasjon, kontakt ettersalgsservicen eller www.whirlpool.eu.)

» LUFTSTEKING

Med denne funksjonen kan du tilberede pommes frites, kyllingnuggets og annet med mindre olje, og resultatet blir behagelig sprøtt. Varmeelementene går i syklus for å varme opp ovnsrommet, mens viften sirkulerer varm luft.

De beste stekeresultatene kan oppnås ved å bruke et Luftstekingsbrett (følger med noen modeller). Plasser maten på luftstekingsbrettet i ett lag, og følg instruksjonene i Luftsteking Cooking Table for best mulig resultat. Unngå å bruke mer enn ett brett for å unngå ujevn tilberedning.

» 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.

» HOLD VARM

For å holde ferdiglaget mat varm og sprø.

» TINING

For å framskynde tining av mat. Plasser maten på rillen i midten. La maten være i emballasjen for å forhindre at den tørker ut på utsiden.

» ECO-SYKLUS

For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Når eco-funksjonen er i bruk, er lyset slukket under tilberedningen. Bruk av eco-syklusen optimerer derfor strømbroken, og ovnsdøren må ikke åpnes før maten er helt stekt.

» MAXI COOKING

Denne funksjonen velger automatisk den beste stekemåten og temperatur ved tilberedelse av store kjøttstykker (over 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet i løpet av tilberedningen slik at det blir like bruning på begge sider. Det anbefales å ha fett på kjøttet innimellom slik at det ikke tørker ut.



OVER-/UNDERV.

For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.



GRILL

Til grilling av steker, kebab og pølser, tilberede gratinerte grønnsaker eller riste brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpanne for å samle opp stekesjyen: Plasser brettet på ett av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.



RASK FORVARMING

For hurtig forvarming av ovnen.



TIMER

For å holde tiden uten å aktivere en funksjon.



RENGJØRING

• PYRO

For å eliminere flekker etter matlaging ved hjelp av en syklus ved svært høy temperatur. To selvrensende sykluser er tilgjengelige: En fullstendig syklus (Pyro)

og en kortere syklus (Pyro Eco). Vi anbefaler at du bruker hele syklusen for å få best mulig rengjøringsresultat.

- **SMART CLEAN**

Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringscyklusen ved lav temperatur gjør at skitt og matrester lett kan fjernes. For 200 ml drikkevann i på bunnen av ovnen og aktivere funksjonen når ovnen er kald.



FAVORITTER

For å hente fram listen over de 10 favorittfunksjonene.



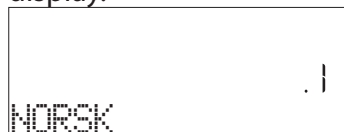
INNSTILLINGER

For justering av ovns innstillinger. Når "ECO" modus er aktiv, vil lysstyrken på skjermen reduseres for å spare energi og lyset slår seg av etter 1 minutt. Den aktiveres automatisk når det trykkes på en av knappene. Når «DEMO» er «På» er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. For å deaktivere denne modusen, få tilgang til «DEMO» fra menyen «INNSTILLINGER» og velg «Av». Ved å velge «FACTORY RESET» (fabrikkinnstilling) slår produktet seg av og returnerer til første påslåing. Alle innstillingene vil bli slettet.

FØRSTE GANGS BRUK

1. VELG SPRÅK

Du må stille inn språket og tiden når du slår på apparatet for første gang: "English" vil vises på display.

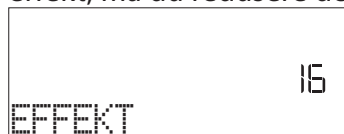


Trykk + eller - for å bla igjennom listen over språk som er tilgjengelige og velg språket du ønsker. Trykk ✓ for å bekrefte ditt valg.

Vennligst merk: Språket kan senere endres ved å velge "SPRÅK" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke på .

2. STILL INN EFFEKTFORBRUKET

Ovnen er programmert for å konsumere et nivå av elektrisk effekt som er kompatibel med et hjemmenettverk som har en nominell verdi på mer enn 3 kW (16): Hvis din husstand bruker en lavere effekt, må du redusere denne verdien (13).



Trykk + eller - for å velge 16 "High" eller 13 "Low" og trykk ✓ for å bekrefte.

3. STILL INN TIDEN

Når du har valgt språk, må du stille inn den aktuelle tiden: De to sifrene for timer vil blinke på displayet.



Trykk + eller - for å stille inn riktig time og trykk ✓ : De to sifrene for minutter vil blinke på display. Trykk + or - for å stille inn minutter og trykk ✓ for å bekrefte.

Vennligst merk: Du må kanskje stille klokken på nytt etter langvarige strøbrudd. Velg "KLOKKE" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke på .

4. VARM OVNEN




En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: 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 beskyttelsesplatt eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den. Varm ovnen til 200 °C i rundt en time, helst ved hjelp av en funksjon med luftsirkulasjon (f. eks. "Forced Air" (Varmluft) eller "Convection Bake" (konveksjonsbaking).

Vennligst merk: Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.


DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

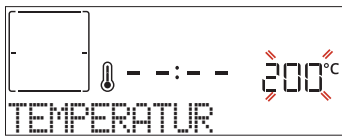
Trykk  for å slå på ovnen: displayet vil vise den siste hovedfunksjonen eller hovedmenyen.




Funksjonene kan velges ved å trykke på symbolet til én av hovedfunksjonene eller ved å bla igjennom en meny: For å velge et element fra menyen (displayet vil vise det første tilgjengelige elementet), trykk  eller  for å velge det du ønsker, trykk deretter  for å bekrefte.

2. STILL INN FUNKSJONEN

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene. Displayet vil vise innstillingene som kan endres i sekvens. Ved å trykke  vil du kunne endre den tidligere innstillingen igjen.

TEMPERATUR- / GRILLNIVÅ

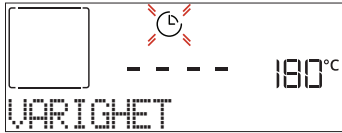








Når verdien blinker på displayet, trykk  eller  for å endre den, trykk deretter  for å bekrefte og fortsett med innstillingene som følger (hvis dette er mulig).





På samme måte er det mulig å stille inn grillnivået: Det finnes definerte effektnivå for grilling: 3 (høy), 2 (middels), 1 (lav).

Vennligst merk: Når denne funksjonen har blitt aktivert, kan temperatur/grill-nivå endres ved å bruke  eller .


VARIGHET






Når  ikonet blinker på display, trykk  eller  for å stille inn tilberedningstiden du ønsker og trykk deretter  for å bekrefte. Du trenger ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre steking manuelt (uten tidsinnstilling): Trykk  eller  for å bekrefte og starte funksjonen. Ved å velge denne modusen, kan du programmere en utsatt start.

Vennligst merk: Du kan regulere steketiden som er stilt inn mens steking pågår ved å trykke : trykk  eller  for å endre den, og trykk deretter  for å bekrefte.





SLUTTID (UTSATT START)

For mange funksjoner, når du først har stilt inn steketiden kan du utsette start av funksjonen ved å programmere sluttiden. Displayet viser sluttiden mens  ikonet blinker.



Trykk  eller  for å stille inn tiden du ønsker tilberedningen skal avsluttes og trykk på .

for å bekrefte og aktivere funksjonen. Plasser maten 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.

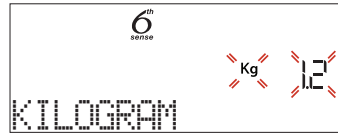
Vennligst merk: Programmering av utsatt start av tilberedningen vil deaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnens vil gradvis nå ønsket temperatur, som betyr at tilberedningstidene vil være litt lengre enn de som er oppgitt i tilberedningstabellen. I løpet av ventetiden kan du trykke på  eller  for å endre den programmerte sluttiden eller trykke på  for å endre andre innstillinger. Ved å trykke på , for å vise informasjonen, er det mulig å skifte fra sluttid til varighet.




. 6TH SENSE

Disse funksjonene velger automatisk beste modus for tilberedning, temperatur og varighet for koking, steking eller baking av alle rettene som er tilgjengelige.

Når det kreves, skal du ganske enkelt indikere matens egenskaper for å oppnå et optimalt resultat.

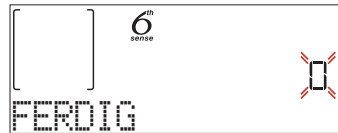
VEKT / HØYDE (RUNDE-BRETT-LAG)







For å stille inn funksjonen riktig, følg anvisningene på displayet når du blir bedt om det, og trykk  eller  for å stille inn den ønskede verdien  for å bekrefte.

STEKEGRAD / BRUNING


For noen 6th Sense-funksjoner er det mulig å justere stekegraden.





Når du blir bedt om det, trykk  eller  for å velge ønsket nivå mellom rå (-1) til godt stekt (+1). Trykk  eller  for å bekrefte og starte funksjonen.

På samme måte, der det tillates, for noen 6th Sense funksjoner, er det mulig å regulere nivået for bruning mellom lav (-1) og høy (+1).

3. START FUNKSJONEN

Til enhver tid, dersom default-verdiene er de som ønskes, eller når du har brukt innstillingene du ønsker, trykk på  for å aktivere funksjonen.

Ved å trykke på  under fasen for utsatt start, vil ovnen spørre deg om du ønsker å hoppe over denne fasen og starte funksjonen umiddelbart.

Merk: Når funksjonen er valgt, vil display anbefale det best egnede nivået for hver funksjon. Du kan stanse funksjonen som er aktivert når som helst ved å trykke på .

Hvis ovnen er varm og funksjonen krever en spesifikk maksimumstemperatur, vises en melding på

displayet. Du kan enten velge en annen funksjon eller vente på fullstendig avkjøling.

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 og "LEGG INN MAT". Åpne nå døren, plasser maten i ovnen, lukk døren og start steking ved å trykke på ✓ eller ▶.

Vennligst merk: Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet. Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på pause.

Tilberedningstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase. Du kan alltid endre temperaturen du ønsker at ovnen skal nå ved å benytte + eller -.

5. SNU OG KONTROLLER MATEN

Noen 6th Sense funksjoner vil kreve at maten skal snus under steking.



Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres. Åpne døren, utfør handlingen som vises på display og lukk døren, trykk deretter på ▶ for å fortsette tilberedningen.

På samme måte, når det gjenstår 10% av tiden for tilberedning, minner ovnen deg om at du må kontrollere maten.

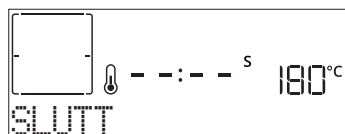


Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres. Kontroller maten, lukk døren og trykk på ✓ eller ▶ for å fortsette steking.

Vennligst merk: Trykk på ▶ for å hoppe over disse handlingene. Dersom det ikke gjøres noe etter en viss tid, fortsetter ovnen tilberedningen.

6. ENDT TILBEREDNING

Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig.

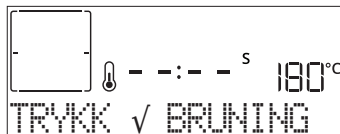


Trykk ▶ for å fortsette steking i manuell modus (uten tidsinnstilling) eller trykk + for å forlenge

steketiden ved å stille inn en ny varighet. I begge tilfeller vil parametrene for steking opprettholdes.

BRUNING

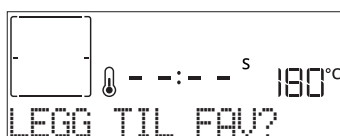
Enkelte funksjoner av ovnen gjør det mulig å brune overflaten av maten ved å aktivere grillen når matlagingen er avsluttet.



Når display viser den aktuelle meldingen, dersom det er nødvendig, trykk ✓ for å starte en syklus for brunng på fem minutter. Du kan stanse funksjonen når som helst ved å trykke på ⏻ for å slå av ovnen.

. FAVORITTER

Når tilberedningen er avsluttet vil displayet be deg om å lagre funksjonen på et nummer mellom 1 og 10 i din favorittliste.



Hvis du ønsker å lagre en funksjon som en favoritt og lagre de gjeldende innstillingene for senere bruk, trykk ✓ ellers, for å ignorere forespørselen må du trykke ◀◀.

Når du har trykket på ✓, trykker du på + eller - for å velge nummerposisjonen og deretter på ✓ for å bekrefte.

Vennligst merk: Dersom minnet er fullt eller dersom nummeret som er valgt allerede er opptatt, vil ovnen be deg bekrefte ved å skrive over den forrige funksjonen.

Hvis du vil tilbakekalle de funksjonene du har lagret på et senere tidspunkt, trykk på ♥: Displayet vil vise listen over favorittfunksjonene dine.



Trykk + eller - for å velge funksjonen, bekreft ved å trykke ✓, og trykk deretter ▶ for å aktivere.

. RENGJØRING

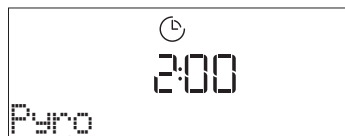
• PYRO

Ta ikke på ovnen mens Pyro-syklusen pågår. Hold barn og dyr på sikker avstand fra ovnen under og etter Pyro-syklusen pågår (helt til rommet er fullstendig utluftet).


Fjern alt tilbehør - inkludert glideskinnene - fra ovnen før du aktiverer funksjonen. Dersom ovnen er montert under en kokeflate, må du påse at flammene eller de elektriske kokeplatene er slått av mens den selvrensende syklusen pågår. For optimale renseresultat, må større smussrester fjernes med

en fuktig svamp før Pyro-funksjonen benyttes. Vi anbefaler at du kun bruker Pyro-funksjonen dersom apparatet er svært skittent eller dersom det utvikles dårlig lukt mens steking pågår.

Trykk  for å få frem "Pyro" på displayet.



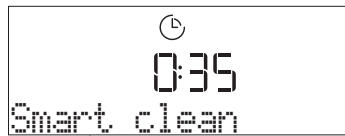
Trykk $+$ eller $-$ for å velge ønsket syklus, trykk deretter \checkmark for å bekrefte. Når syklusen er valgt, hvis du ønsker det, trykk $+$ eller $-$ for å stille inn sluttid (utsatt start), trykk deretter \checkmark for å bekrefte.



Gjør ren døren og fjern alt tilbehør når du blir minnet om det, lukk døren og trykk på  når du har gjort dette: ovnen vil begynne syklusen for selv-rengjøring, mens døren låses automatisk: en advarsel kommer til syne på display, sammen med en nedtelling som indikerer tilstanden til syklusen under utføring.

Når syklusen er fullført, vil døren være sperret inntil temperaturen ikke utgjør noen fare.

• SMART CLEAN

Trykk  for å vise "Smart Clean" på displayet.




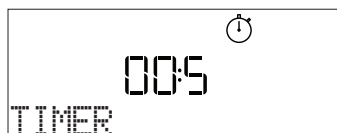
Trykk  for å aktivere funksjonen: displayet vil oppfordre deg til å gjøre alle handlingene som trengs for å oppnå best rengjøringsresultat: Følg indikasjonene og trykk deretter \checkmark når dette er gjort. Når du har gjort alle trinnene, må du trykke på  når det kreves for å aktivere syklusen for renhold.

Vennligst merk: Det anbefales at ovnsdøren ikke åpnes i løpet av rengjøringssyklusen for å unngå tap av vandamp som kan ha negativ innvirkning på resultatet av rengjøringen.

En passende melding vil begynne å blinke på displayet når syklusen er ferdig. La ovnen kjøle seg ned før du vasker og tørker de innvendige flatene med en klut eller en svamp.

• MINUTTELLER

Trykk på  ikonet for å aktivere denne funksjonen. Trykk $+$ eller $-$ for å angi ønsket tidslengde du trenger og trykk deretter \checkmark for å aktivere timeren.






Du vil høre et lydsignal og display vil indikere når minuttet har avsluttet nedtellingen av den valgte tiden.

Vennligst merk: Minuttet aktiverer ikke noen av syklusene for steking.


Minuttet kan også aktiveres når en funksjon er i gang.

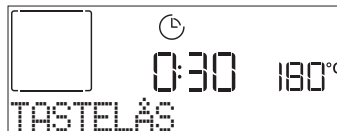
Timeren vil fortsette nedtellingen uavhengig uten å påvirke selve funksjonen.

I løpet av denne fasen er det ikke mulig å se minuttet (kun ikonet  vil vises), som vil fortsette nedtellingen i bakgrunnen. For å redigere minuttet kan du trykke på ikonet  og stille inn klokkeslettet ved å benytte $+$ eller $-$ ikonet.

Hvis du vil avbryte minuttet, trykker du på ikonet  og velger deretter $-$ til klokkeslettet som vises er "--:--". Trykk \checkmark for å bekrefte.

• TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold  inne i minst fem sekunder.. Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.



Merk: Denne funksjonen kan også velges under tilberedning. Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst ved å trykke på .

MERKNADER

- Dekk ikke bunnen av ovnen med aluminiumsfolie.
- Unngå å trekke gryter eller stekeformer over bunnen i ovnen, da dette kan føre til skader på emaljen.
- Ikke plasser tunge vekter på døren, og ikke hold deg fast i den.
- På grunn av den høye temperaturen i Pizza-syklusen forventes det noe høyere støy fra kjøleviften.

NYTTIGE RÅD

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat. Tilberedningstiden begynner fra maten settes i ovnen, eksklusiv forvarming (der nødvendig). Tilberedningstemperaturene og tidene er omtrentlige, og avhenger av mengden mat og typen utstyr 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 "Forced Air" (tvungen luft) er det mulig å tilberede forskjellige mat 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 tilberedningstider. For å unngå at stykkene svis på overflaten, øker du avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått. Åpne døren forsiktig, da det kan strømme ut varm damp.

Vi anbefaler at det plasseres en langpanne med en halv liter drikkevann direkte under risten med maten, slik at sjuen fra kjøttet samles opp. Fyll opp ved behov.

DESSERTER

Delikate kaker stekes med den konvensjonelle funksjonen på én enkel rille.

Bruk langpanner i mørkt metall og plasser de alltid på risten som medfølger. Ved steking på flere riller, velges tvungen luftfunksjonen og kakeformene fordeles utover rillene, slik at den varme luften kan sirkulere.

For å undersøke om en kake med heving er stekt, stikker man i den med en tannpirker av tre i den øverste delen. Hvis tannpirkeren fortsetter å være tørr, er kaken ferdig.

Hvis man bruker klebefrie langpanner, skal man ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene.

Dersom bakverket "svulmer ut" under steking, bør du bruke en lavere temperatur neste gang og vurdere å redusere mengden væske du tilfører eller røre mer forsiktig i blandingen.

Bruk funksjonen "Konveksjonsbaking" 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 kjeksmuler før du har i fyllet.







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.





MATVAREKATEGORIER		MENGDE	TILBEREDNINGS-GRAD NIVÅ	NIVÅ FOR BRUNING	SNU (AV TILBEREDNINGSTID)	NIVÅ OG TILBEHØR	
LASAGNE	Lasagne	0,5 - 3 kg	-	0	-	2	
KJØTT	Biff	Stek	0,6 - 2 kg	0	0	3	
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
	Svin	Stek	0,6 - 2,5 kg	-	0	-	3
		Pølser og Wurstel	1,5 - 4 cm	-	-	2/3	5 4
	Kylling	Stek	0,6 - 3 kg	-	0	-	2
	Fjærkre	Filet og bryst	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
Kebab		én rist	-	-	1/2	5 4	
FISK	Fileter	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2	
	Fileter [frosne]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2	
GRØNNSAKER	Grillede grønnsaker	Stekte poteter	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
		Fylte grønnsaker	0.1 - 0.5 kg hver	-	-	-	3
		Grillede grønnsaker	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
	Grønnsaksgrateng	Potetgrateng	et brett	-	-	-	3
		Tomatgrateng	et brett	-	-	-	3
		Gratinerte paprika	et brett	-	-	-	3
		Brokkoligrateng	et brett	-	-	-	3
		Blomkålgratin	et brett	-	-	-	3
Grønnsaksgrateng	et brett	-	-	-	3		
SALT BAKST	Salte kaker		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	2
	Brød	Rundstykker	60 - 150g hver	-	-	-	3
		Sandwichbrød	0.4 - 0.6kg hver	-	-	-	2
		Stort brød	0,7 - 2,0 kg	-	-	-	2
		Bagetter	200 - 300g hver	-	-	-	3
	Pizza	Rund pizza	Rund	-	-	-	2
		Tykk pizza	Brett	-	-	-	2
		Pizza [frosne]	1 lag*	-	-	-	2
			2 lag*	-	-	-	4 1
			3 lag*	-	-	-	5 3 1
4 lag*	-	-	-	5 4 2 1			

* Anbefalt mengde


































TILBEHØR				
	Rist	Stekebrett / kakebrett / rundt pizzabrett på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann

	MATVAREKATEGORIER	MENGDE	TILBEREDNINGS- GRAD NIVÅ	NIVÅ FOR BRUNING	SNU (AV TILBERED- NINGSTID)	NIVÅ OG TILBEHØR
SØT BAKST	Sukkerbrød	0.5 - 1.2 kg	-	-	-	2 
	Småkaker	0.2 - 0.6 kg	-	-	-	3 
	Vannbakkels	ett brett *	-	-	-	3 
	Terte	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3 
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3 
	Fruktpai	0,5 -2 kg	-	-	-	2 





* Anbefalt mengde

TILBEHØR				
	Rist	Stekebrett / kakebrett / rundt pizzabrett på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann

TABELL FOR LUFTSTEK-TILBEREDNING

	OPPSKRIFT	FUNKSJON	ANBEFALT MENGDE	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR
FROSSEN MAT	Frosne pom. frites		650 - 850 g	Ja	200	25 - 30	 
	Frosne kyllingnuggets		500g	Ja	200	15 - 20	 
	Fiskepinner		500g	Ja	220	15 - 20	 
	Løkringer		500g	Ja	200	15 - 20	 
GRØNNSAKER	Ferske panerte squash		400g	Ja	200	15 - 20	 
	Hjemmelagde pommes frites		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	 
	Blandete grønnsaker		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	 
KJØTT OG FISK	Kyllingsbryst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	 
	Kyllingvinger		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	 
	Panert kotelett		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	 
	Fiskefilet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	 

Ved tilberedning av fersk eller hjemmelaget mat, smør et tynt lag med olje på overflaten. For å sikre et jevnt tilberedningsresultat bør du blande maten halvveis i den anbefalte steketiden.

FUNKSJONER	 Luftsteking		
TILBEHØR	 Luftstekingsbrett	 Ovnfast panne eller kakeform på rist	 Langpanne / bakebrett panne på rist

TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR
Surdeigs-/sukkerbrødkaker		Ja	170	30 – 50	
		Ja	160	30 – 50	
		Ja	160	30 – 50	
Fylte kaker (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	160 – 200	30 – 85	
		Ja	160 – 200	30 – 90	
Småkaker		Ja	150	20 – 40	
		Ja	140	30 – 50	
		Ja	140	30 – 50	
		Ja	135	40 – 60	
Småkaker/muffins		Ja	170	20 – 40	
		Ja	150	30 – 50	
		Ja	150	30 – 50	
		Ja	150	40 – 60	
Vannbakkels		Ja	180 – 200	30 – 40	
		Ja	180 – 190	35 – 45	
		Ja	180 – 190	35 – 45 *	
Marengs		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 – 150	
		Ja	90	140 – 160 *	
Pizza/brød/focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 – 230	20 - 50	
Pizza (Tynn, tykk, focaccia)		Ja	310	7 - 12	
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
Frossen pizza		Ja	250	10 – 15	
		Ja	250	10 – 20	
		Ja	220 - 240	15 – 30	
Middagspaier (grønnsakspai, quiche)		Ja	180 – 190	45 – 55	
		Ja	180 – 190	45 - 60	
		Ja	180 – 190	45 – 70 *	

FUNKSJONER								ECO	
	Konvensjonell	Varmluft	Konveksjonsbaking	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco-syklus	Pizza
TILBEHØR									

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR
Vols-au-vent/butterdeigskjeks		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagne/ovnsbakt pasta/cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lam /kalv /okse /svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Svinestek med svor 2 kg		-	170	110 - 150	
Kylling /kanin /and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkun/gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Ovnsbakt fisk / fileter, hel		Ja	180 - 200	40 - 60	
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Ristet brød		-	3 (høy)	3 - 6	
Fiskefileter / Stek		-	2 (mid)	20 - 30 **	
Pølser / Kebab / spareribs / hamburgere		-	2 - 3 (mid - høy)	15 - 30 **	
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	2 (mid)	55 - 70 ***	
Lammelår/lammeskank		-	2 (mid)	60 - 90 ***	
Stekte poteter		-	2 (mid)	35 - 55 ***	
Gratinerte grønnsaker		-	3 (høy)	10 - 25	
Småkaker		Ja	135	50 - 70	
Terter		Ja	170	50 - 70	
Runde pizzaer		Ja	210	40 - 60	
Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / Lasagne (nivå 3) / Kjøtt (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / grillede grønnsaker (nivå 4) / lasagna (nivå 2) / kjøttbiter (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Lasagna og kjøtt		Ja	200	50 - 100 *	
Kjøtt og poteter		Ja	200	45 - 100 *	
Fisk og grønnsaker		Ja	180	30 - 50 *	
Fylte grillsteker	ECO	-	200	80 - 120 *	
Kjøttdeleer (kanin, kylling, lam)	ECO	-	200	50 - 100 *	

*Anslått varighet: rettene kan tas ut av ovnen til forskjellige tider avhengig av personlige preferanser.

** Snu maten halvveis under steking.

*** Snu maten to tredjedeler uti matlagingen (hvis nødvendig).

FUNKSJONER								ECO	
	Konvensjonell	Varmluft	Konveksjonsbaking	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco-syklus	Pizza

TILBEHØR					
	Rist	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat.

Tilberedningstiden begynner fra maten settes i ovnen, eksklusiv forvarming (der nødvendig).

Tilberedningstemperaturene og tidene er omtrentlige, og avhenger av mengden mat og typen utstyr som brukes.

Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger.

Bruk tilbehøret som medfølger, mørke kakeformer og bakebrett i metall er å foretrekke. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

VEDLIKEHOLD OG RENHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Bruk ikke damprengjøringsutstyr.

Bruk ikke stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

Bruk vernehansker.

Ovnen må kobles fra strømmen før du utfører noen form for vedlikeholdsarbeid.

UTVENDIGE OVERFLATER

• Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut.

Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.

• Bruk ikke korrosive eller slipende rengjøringsmidler.

Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med apparat overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNENDIGE OVERFLATER

• Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke eventuell kondens som har dannet seg som følge av tilberedning av mat med høyt vanninnhold, la ovnen avkjøles helt og tørk med en klut eller svamp.

• Aktiver "Smart Clean" funksjonen for optimal rengjøring av de indre flatene. (Kun ved noen modeller).

• Rengjør glasset i døren med et egnet flytende vaskemiddel.

• Ovnsdøren kan tas av for å gjøre rengjøringen enklere.

TILBEHØR

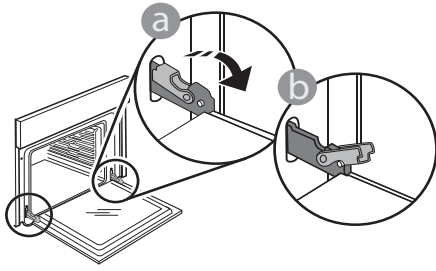
Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan fjernes med en vaskebørste eller svamp.

Ikke rengjør matsonden og kjøttsonden (hvis aktuelt) i oppvaskmaskinen.

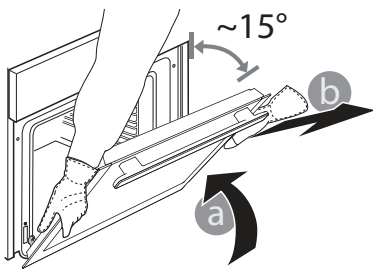
Luftstekingsbrettet (hvis det finnes) kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

FJERNING OG MONTERING AV DØREN

1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.

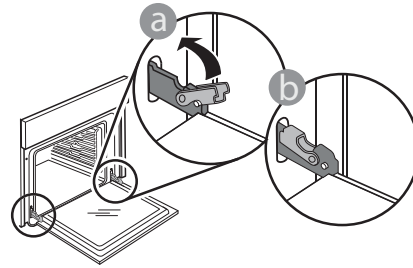


2. Lukk døren så godt du kan. Ta godt tak i døren med begge hendene – du må ikke holde den i håndtaket. Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du drar den oppover samtidig til den frigjøres fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et bløtkokt underlag.

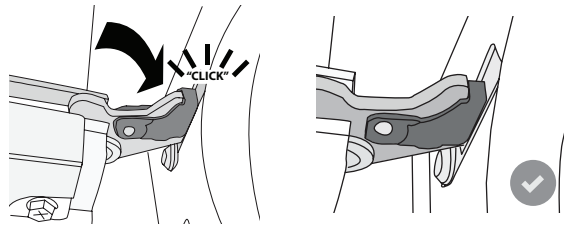


3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med festene og sikre den øvre delen på festet

4. Senk døren og åpne den helt. Senk sperrene slik at det når den opprinnelige posisjonen: Påse at de senkes helt.



Påfør et lett trykk for å kontrollere at sperrene er i riktig posisjon.



5. Forsøk å lukke døren for på påse at den står på linje med kontrollpanelet. Dersom den ikke gjør det, må trinnene ovenfor gjentas: Døren kan skades dersom den ikke lukker seg på riktig måte.

SKIFTE LAMPEN

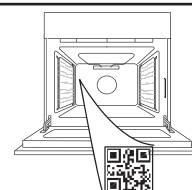
Kontakt ettersalgsservicen for utskifting av lampen.

FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrydd. Koblet fra stikkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømmettet. Skrum ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Displayet viser bokstaven «F» etterfulgt av et nummer.	Programvareproblem.	Kontakt kundesenteret og oppgi nummeret etter bokstaven "F".
En 6th sense tilberedningsfunksjon avsluttet uten å vise nedtellingen. Tilberedningen slutter før nedtellingen er avsluttet.	Mengden mat som er forskjellig fra den anbefalte mengden. Åpning av døren under tilberedningen.	Åpne døren og kontroller om maten er ferdig. Avslutt tilberedningen ved å velge en tradisjonell funksjon.
Ovnen varmes ikke opp.	Når «DEMO» er «På» er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. DEMO vises på display hvert 60 sekund.	Få tilgang til «DEMO» fra «INNSTILLINGER» og velg «Av» .
Lysene slukkes.	"ECO" modus er "On".	Få tilgang til "ECO" fra "INNSTILLINGER" og velg "Off".
Døren lukker seg ikke skikkelig.	Sikkerhetssperrene er i feil posisjon.	Påse at sikkerhetssperrene er i riktig posisjon ved å følge instruksene for fjerning og ny montering av døren i delen "Renhold og Vedlikehold".
Strømmen slår seg av.	Strømminnstillingen er feil.	Påse at hjemmenettverket ditt har nominell effekt på mer enn 3 kW. Hvis ikke, reduserer du strømmen til 13 Ampere. Gå til "EFFEKT" fra "INNSTILLINGER" og velg "LAV".
Tilberedningscyklus med sonde avsluttet uten åpenbar årsak eller med feilen F3E3 skrevet på skjermen.	Matsonden er ikke riktig tilkoblet.	Kontroller tilkoblingen av matsonden.

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- Bruke QR-koden på produktet ditt
- Ved å besøke vårt nettsted docs.whirlpool.eu
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.



Whirlpool

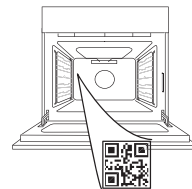


400020004900


VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS
WHIRLPOOL

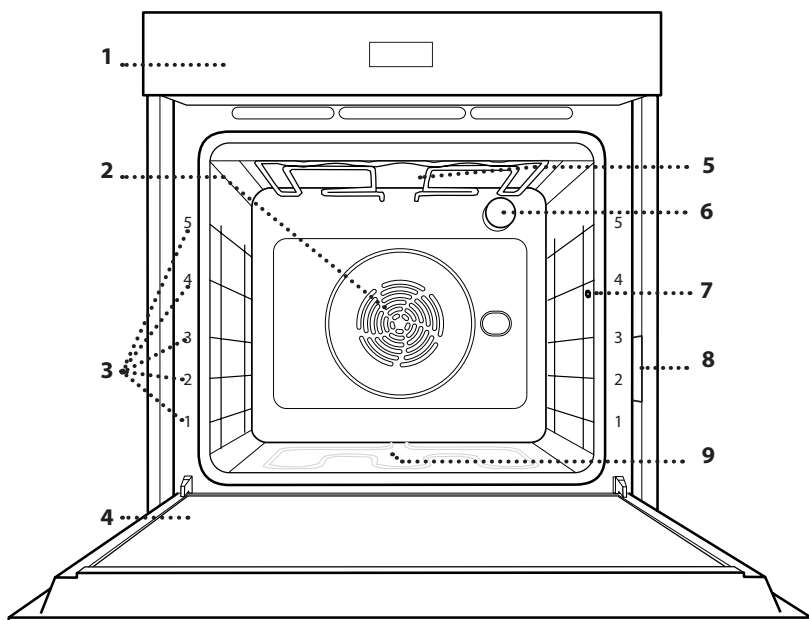
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.whirlpool.eu/register

SCANAȚI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBȚINE MAI MULTE INFORMAȚII



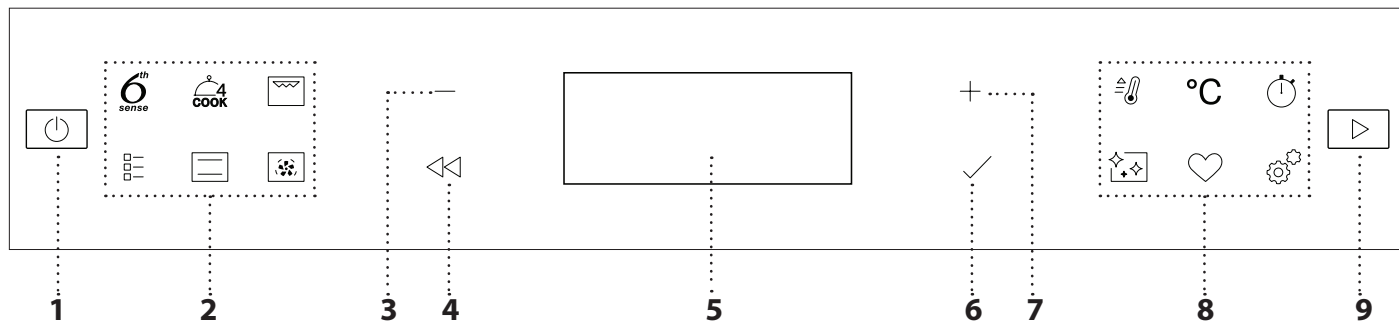
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator și rezistență circulară (nu sunt vizibile)
3. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
4. Ușă
5. Rezistența superioară/grillul
6. Bec
7. Punct de inserție sondă pentru alimente
8. Plăcuța cu date de identificare (a nu se demonta)
9. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)

PANOU DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE PORNIRE/OPRIRE

Pentru pornirea și oprirea cuptorului, precum și pentru oprirea unei funcții active.

2. ACCES DIRECT LA FUNCȚII

Pentru accesarea rapidă a funcțiilor și meniului.

3. BUTON DE NAVIGARE MINUS

Pentru derularea printr-un meniu și reducerea setărilor sau valorilor unei funcții.

4. ÎNAPOI

Pentru revenirea la ecranul anterior. În timpul preparării, permite modificarea setărilor.

5. AFIȘAJ

6. CONFIRMARE

Pentru confirmarea unei funcții selectate sau a unei valori setate.

7. BUTON DE NAVIGARE PLUS

Pentru derularea printr-un meniu și creșterea setărilor sau valorilor unei funcții.

8. ACCESAREA DIRECTĂ A OPȚIUNILOR/ FUNCȚIILOR

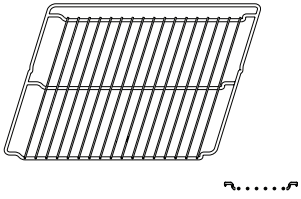
Pentru accesarea rapidă a funcțiilor, duratei, setărilor și favoritelor.

9. PORNIRE

Pentru a porni o funcție folosind setările specificate sau de bază.

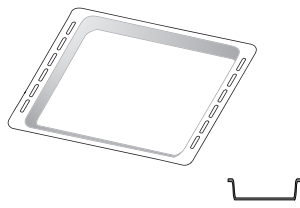
ACCESORII

GRĂTAR METALIC



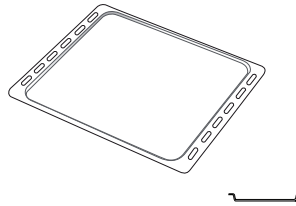
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



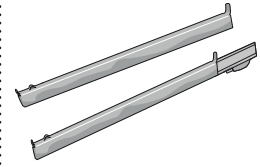
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT*



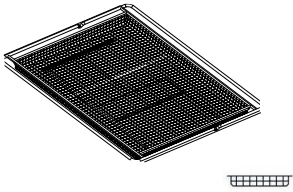
Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

TAVĂ DE PRĂJIRE CU AER*



Poate fi utilizată atunci când gătiți alimente cu funcția Prăjire cu aer, cu o tavă de copt poziționată la un nivel inferior pentru a colecta eventualele firimituri și picături. Aceasta poate fi spălată în mașina de spălat vase.

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

Alte accesorii pot fi achiziționate separat; pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

* Disponibil numai la anumite modele

INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

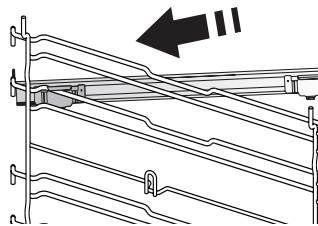
Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca grătarul metalic.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

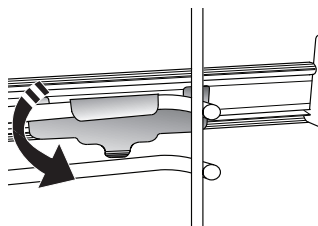
- Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și trageți-le de părțile inferioare: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.
- Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.

MONTAREA ȘINELOR CULISANTE



Demontați ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.

Cuplați clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisați-l până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție.



Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemii 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 următoarele: Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

FUNȚII



6TH SENSE

Acestea permit prepararea automată integrală pentru toate tipurile de alimente (lasagna, carne, pește, legume, prăjituri și produse de patiserie, plăcinte, pâine, pizza). Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea.



COOK 4

Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe patru niveluri în același timp. Această funcție poate fi utilizată pentru a prepara fursecuri, prăjituri, pizza rotundă (și congelată) și pentru a prepara o masă completă. Respectați tabelul cu informații privind prepararea pentru a obține cele mai bune rezultate.



AER FORȚAT

Pentru prepararea 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.



FUNȚII TRADIȚIONALE

• CONVECTIE

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

• TURBO GRILL

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, friptură de vită, pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

• GAT CONGELATE

Funcția selectează automat temperatură ideală și cel mai bun mod de preparare pentru 5 tipuri diferite de alimente congelate. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

• FUNȚII SPECIALE

» PIZZA

Această funcție vă permite să gătiți o pizza de casă excelentă, în mai puțin de 10 minute, ca la restaurant.

Ciclul de preparare dedicat funcționează la o temperatură de peste 300 de grade Celsius, astfel încât pizza să fie pufoasă la interior, crocantă pe margini cu rumenită uniform la perfecție. Puteți prepara pizza în 5-8 minute dacă combinați această funcție cu accesoriul Pizza Stone WPro și cu funcția de preîncălzire timp de 30 de minute. (Pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare sau accesați site-ul web www.whirlpool.eu.)

» AER CALD

Această funcție vă permite să gătiți cartofi prăjiți, crochete de pui și multe altele folosind mai puțin ulei, și să obțineți preparate crocante

delicioase. Rezistențele circulă aerul pentru a încălzi corespunzător cavitatea, în timp ce ventilatorul circulă aer fierbinte. Cele mai bune rezultate de preparare preconizate pot fi obținute numai prin utilizarea tăvii Prăjire cu aer (furnizată împreună cu anumite modele). Pentru rezultate optime, așezați alimentele într-un singur strat pe tava Prăjire cu aer și urmați instrucțiunile din tabelul cu informații privind prepararea cu funcția Prăjire cu aer. Evitați să folosiți mai multe rotundă pentru a preveni prepararea neuniformă.

» DOSPIRE

Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

» MENȚINERE LA CALD

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.

» DECONGELARE

Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Lăsați alimentele în ambalaj pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafață.

» CICLUL ECO

Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Atunci când se utilizează Ciclul 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.

» MAXI COOKING

Această funcție selectează automat modul optim de preparare și temperatura aferentă pentru frigerea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceți carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți. Se recomandă să o stropiți din când în când pentru a nu se usca excesiv.



CONVENȚIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.



GRILL

Pentru prepararea la grill a fripturilor, frigăruilor și cărnaților, pentru gratinarea legumelor sau prăjirea feliilor de pâine. Atunci când preparați carne pe grill, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.



PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.



TEMPORIZATOR

Pentru citi ora fără a fi necesară activarea unei funcții.



CURĂȚARE

- **PYRO**

Pentru eliminarea depunerilor care se produc în timpul preparării, prin intermediul unui ciclu de curățare la temperatură înaltă. Sunt disponibile două cicluri de autocurățare: Un ciclu complet (Pyro) și un ciclu mai scurt (Pyro Eco). Vă recomandăm să folosiți ciclul complet pentru a obține cele mai bune performanțe de curățare.

- **SMART CLEAN**

Ațiunea aburilor eliberați 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.



PREFERINȚE

Pentru accesarea listei de 10 funcții favorite.



SETĂRI

Pentru reglarea setărilor cuptorului. Când modul „ECO” este activ, luminozitatea afișajului va fi redusă pentru a economisi energie, iar becul se va stinge după 1 minut. Acesta se va reaprinde automat atunci când este apăsat orice buton. Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzește. Pentru a dezactiva acest mod, accesați „DEMO” din meniul „SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire). Selectând „SETĂRI FABRICĂ”, produsul se oprește și revine la setările de la prima pornire. Toate setările vor fi șterse.


PRIMA UTILIZARE

1. SELECTAREA LIMBII

Va trebui să setați limba și ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Pe afișaj va apărea „Română”.

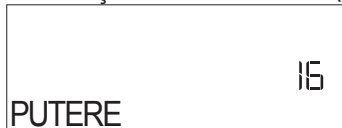


Apăsați pe + sau — pentru a derula lista cu limbile disponibile și selectați limba dorită. Apăsați ✓ pentru a confirma selecția.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Limba poate fi schimbată ulterior selectând opțiunea „LIMBĂ” din meniul „SETĂRI”, disponibil prin apăsare pe .

2. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16): Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare (13).




Apăsați pe + sau — pentru a selecta 16 „High” (Ridicat) sau 13 „Low” (Redus) și apăsați pe ✓ pentru a confirma.

3. SETAREA OREI

După selectarea limbii, va trebui să setați ora curentă: Cele două cifre care reprezintă ora vor clipi pe afișaj.



Apăsați pe + sau — pentru a seta ora corectă și apăsați pe ✓ : Cele două cifre care reprezintă minutele vor clipi pe afișaj. Apăsați pe + sau — pentru a seta minutele și apăsați pe ✓ pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți următoarele: După întreruperi îndelungate ale alimentării cu energie electrică, ar putea fi necesar să setați din nou ora. Selectați „CEAS” din meniul „SETĂRI”, disponibil prin apăsare pe .

4. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL


Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal.




Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia. Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcție de circulație a aerului (de exemplu Aer forțat sau Coacere convecție).

Vă rugăm să rețineți următoarele: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.


UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

Apăsați pe  pentru a porni cuptorul: pe afișaj va fi prezentată ultima funcție principală care a rulat sau meniul principal.




Funcțiile pot fi selectate apăsând pe pictograma uneia dintre funcțiile principale sau derulând printr-un meniu: Pentru a selecta un element din meniu (pe afișaj va apărea primul element disponibil), apăsați pe  sau  pentru a selecta elementul dorit, apoi apăsați  pentru a confirma.

2. SETAREA FUNCȚIEI

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate secvențial setările care pot fi modificate. Prin apăsarea pe , aveți posibilitatea de a modifica din nou setarea anterioară

NIVEL DE TEMPERATURĂ / DE PUTERE PENTRU GRILL

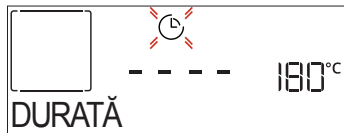








Când valoarea clipește pe afișaj, apăsați pe  sau  pentru a o modifica, apoi apăsați pe  pentru a confirma și continuați cu setările care urmează (dacă este posibil).





În mod similar, puteți seta nivelul de putere pentru grill: Există trei niveluri definite de putere pentru grill: 3 (ridicat), 2 (mediu), 1 (redus).

Vă rugăm să rețineți următoarele: Odată ce funcția a fost activată, temperatura/nivelul grill poate fi modificată folosind  sau .


DURATĂ



Când pictograma  clipește pe afișaj, apăsați pe  sau  pentru a seta durata de preparare dorită, iar apoi apăsați pe  pentru a confirma. Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare (necronometrat): Apăsați pe  sau  pentru a confirma și a activa funcția. Prin selectarea acestui mod, nu puteți programa o pornire temporizată.


Vă rugăm să rețineți următoarele: Puteți regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfășurării procesului de preparare apăsând pe : apăsați pe  sau  pentru a o modifica și apoi apăsați pe  pentru a confirma.





ORĂ TERMINARE (PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE)

În cazul mai multor funcții, odată ce ați setat o durată de preparare, puteți amâna pornirea funcției prin programarea orei de terminare a acesteia. Pe afișaj este prezentată ora de finalizare, în timp ce pictograma  clipește.



Apăsați pe  sau  pentru a seta ora la care doriți să

se finalizeze procesul de preparare, apoi apăsați pe  pentru a confirma și a activa 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 următoarele: Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea. În perioada de așteptare, puteți apăsa pe  sau  pentru a modifica ora de finalizare programată sau apăsați pe  pentru a modifica alte setări. Pentru a vizualiza informații, prin apăsare pe  puteți comuta între ora de finalizare și durată.




. 6TH SENSE

Aceste funcții selectează automat modul de preparare, temperatura și durata optime pentru prepararea, frigerea sau coacerea tuturor preparatelor disponibile.

Dacă este necesar, pur și simplu indicați caracteristica alimentului pentru a obține un rezultat optim.

GREUTATE/ÎNĂLȚIME (STRATURI ÎN TAVĂ ROTUNDĂ)







Pentru a seta corect funcția, urmați indicațiile de pe afișaj, când vi se solicită acest lucru, apăsați pe  sau  pentru a seta valoarea necesară, apoi apăsați pe  pentru a confirma.

GRAD PREPARARE/RUMENIRE


În cazul anumitor funcții 6th Sense, puteți regla gradul de preparare.





Atunci când vi se solicită acest lucru, apăsați pe  sau  pentru a selecta nivelul dorit, de la preparate în sânge (-1) la preparate bine făcute (+1). Apăsați pe  sau  pentru a confirma și a activa funcția.

În același mod, unde este permis, pentru unele funcții 6th Sense, este posibilă reglarea nivelului de rumenire de la redus (-1) la ridicat (+1).

3. ACTIVAREA FUNCȚIEI

În orice moment, dacă valorile implicite sunt cele dorite sau odată ce ați aplicat setările necesare, apăsați pe  pentru a activa funcția.

În timpul etapei de întârziere, prin apăsare pe , cuptorul vă va întreba dacă doriți să omiteți această etapă, pornind imediat funcția.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Odată ce a fost selectată o funcție, pe afișaj vi se va recomanda cel mai adecvat nivel pentru fiecare funcție. Puteți opri oricând funcția activată apăsând pe .

Dacă cuptorul este fierbinte și funcția necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj. Puteți fie să selectați o altă funcție, fie să așteptați o răcire completă.

4. PREÎNCĂLZIRE

Unele funcții includ o fază de preîncălzire a cuptorului: Odată funcția pornită, pe afișaj este indicat faptul că faza de preîncălzire a fost activată.



Odată ce această etapă este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată, fiind necesar să „ADAUGĂ ALIMENTE”. În acest moment, deschideți ușa, așezați alimentele în cuptor, închideți ușa și începeți prepararea apăsând pe ✓ sau ▶.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe.

Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire. Puteți modifica oricând temperatura pe care doriți să o atingă cuptorul utilizând + sau -.

5. ÎNTOARCEREA SAU VERIFICAREA ALIMENTELOR

Anumite funcții 6th Sense vor necesita întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare.



Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată. Deschideți ușa, executați acțiunea indicată pe afișaj și închideți ușa, apoi apăsați pe ▶ pentru a continua procesul de preparare.

În același mod, când a rămas 10% din timpul de preparare, cuptorul va solicita să verificați alimentele.

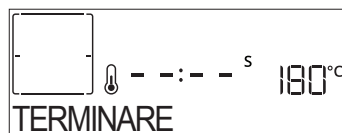


Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată. Verificați alimentele, închideți ușa și apăsați pe ✓ sau pe ▶ pentru a continua prepararea.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Apăsați pe ▶ pentru a omite aceste acțiuni. În caz contrar, după o anumită perioadă de timp în care nu este efectuată nicio acțiune, cuptorul va continua procesul de preparare.

6. FINALIZAREA PREPARĂRII

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.



Apăsați pe ▶ pentru a continua procesul de preparare în modul manual (necronometrat) sau apăsați pe + pentru a prelungi durata de preparare setând o durată nouă. În ambele cazuri, parametrii de preparare vor fi memorați.

RUMENIRE

Unele funcții ale cuptorului permit rumenirea suprafeței alimentelor prin activarea grillului odată ce prepararea a fost finalizată.



Atunci când pe afișaj apare mesajul aferent, dacă este necesar, apăsați ✓ pentru a porni un ciclu de rumenire de cinci minute. Puteți opri în orice moment funcția apăsând pe ⏻ pentru a opri cuptorul.

. PREFERINȚE

Odată terminat procesul de preparare, pe afișaj va apărea un mesaj prin care vi se va solicita să memorați funcția la un număr cuprins între 1 și 10 în lista dumneavoastră de funcții favorite.



Dacă doriți să memorați o funcție ca favorită și să salvați setările curente pentru utilizarea ulterioară, apăsați pe ✓, în caz contrar, pentru a ignora solicitarea, apăsați pe ◀◀.

După ce a fost apăsat ✓, apăsați pe + sau pe - pentru a selecta poziția numerotată, apoi apăsați pe ✓ pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Dacă memoria este plină sau dacă numărul ales este deja utilizat, cuptorul vă va solicita să confirmați suprascrisura funcției anterioare.

Pentru a apela funcțiile memorate la o dată ulterioară, apăsați ♥: Pe afișaj apare lista cu funcțiile dumneavoastră favorite.



Apăsați pe + sau - pentru a selecta funcția, confirmați apăsând ✓, iar apoi apăsați pe ▶ pentru a activa.

. CURĂȚARE

• PYRO







Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro.


Nu lăsați copiii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).

Scoateți din cuptor toate accesoriile, inclusiv ghidajele pentru grătar, înainte de a activa funcția. În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asigurați-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului de autocurățare. Pentru a obține rezultate optime de curățare, eliminați depunerile de dimensiuni mai mari cu un burete umed, înainte de a utiliza funcția Pyro. Vă recomandăm să activați funcția Pyro numai în cazul în care aparatul este foarte murdar sau dacă emană mirosuri neplăcute în timpul procesului de preparare.

Apăsați  pentru ca mesajul „Pyro” să apară pe afișaj.



Apăsați pe  sau  pentru a selecta ciclul dorit, apoi apăsați pe  pentru a confirma. Odată ce a fost selectat un ciclu, dacă doriți, apăsați pe  sau pe  pentru a seta ora de finalizare (pornire cu întârziere), iar apoi apăsați pe  pentru a confirma.




Curățați ușa și scoateți toate accesoriile conform solicitării, apoi închideți ușa și apăsați  după ce ați terminat: cuptorul pornește ciclul de autocurățare, iar ușa se blochează automat: pe afișaj apare un mesaj de avertisment, alături de numărătoarea inversă, indicând starea ciclului aflat în desfășurare.

Odată cu finalizarea ciclului, ușa rămâne blocată până când temperatura din interiorul cuptorului revine la o valoare de siguranță.

• SMART CLEAN

Apăsați pe  pentru a afișa „Smart Clean” pe afișaj.







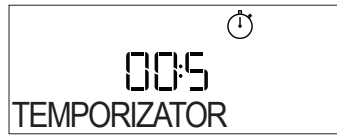
Apăsați pe  pentru a activa funcția: afișajul vă va solicita să efectuați toate acțiunile necesare pentru a obține cele mai bune rezultate de curățare: urmați indicațiile, apoi apăsați pe  atunci când ați terminat. Odată ce au fost finalizate toate etapele, dacă este necesar, apăsați pe  pentru a activa ciclul de curățare.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Este recomandat să nu deschideți ușa cuptorului în timpul derulării ciclului de curățare, pentru a evita pierderea vaporilor de apă, aspect ce poate compromite rezultatul final de curățare.

Odată ciclul finalizat, pe afișaj va începe să clipească un mesaj corespunzător. Lăsați cuptorul să se răcească, iar apoi ștergeți și uscați suprafețele interioare utilizând o lavetă sau un burete.

• TEMPORIZATOR

Pentru a activa această funcție, apăsați pe pictograma . Apăsați pe  sau  pentru a seta durata de timp necesară, apoi apăsați pe  pentru a activa temporizatorul.










Odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicat acest lucru.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Temporizatorul nu activează niciunul din ciclurile de preparare.


Temporizatorul poate fi activat și atunci când rulează o funcție.

Temporizatorul va continua numărătoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine.


În această etapă, nu este posibilă vizualizarea temporizatorului (va fi afișată numai pictograma ) , care va continua numărătoarea inversă în plan secund. Pentru a edita temporizatorul, puteți apăsa pe pictograma  și puteți seta ora cu ajutorul pictogramei  sau .

Pentru a anula temporizatorul, apăsați pe pictograma , apoi selectați  până când ora afișată este „-:-”. Apăsați  pentru a confirma.

• BLOCARE TASTE

Pentru a bloca tastatura, apăsați și mențineți apăsat  timp de cel puțin cinci secunde. Pentru a debloca tastatura, efectuați aceeași procedură.



Vă rugăm să rețineți următoarele: Puteți activa această funcție și în timpul procesului de preparare a alimentelor. Din motive de siguranță, cuptorul poate fi oprit în orice moment apăsând butonul .

NOTE

- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu târâți niciodată oale sau tăvi pe partea inferioară a cuptorului, deoarece stratul de email ar putea suferi deteriorări.
- Nu puneți greutatea mare pe ușă și nu vă țineți de ușă.
- Datorită temperaturii mai ridicate a ciclului Pizza, este de așteptat ca zgomotul ventilatorului de răcire să fie ușor mai ridicat.

RECOMANDĂRI UTILE

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt așezate în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt găsite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

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 mai multe niveluri. 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 bucății de carne pe care o veți găti. Când preparați fripturi, adăugați în tavă supă de carne, stropind carnea în timpul procesului de gătit, 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, alegeți bucăți de carne cu grosime egală pentru a obține o preparare uniformă. Bucățile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai îndelungate. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, coborâți grătarul metalic, menținând carnea la o distanță mai mare față de grill. Întoarceți carnea după ce s-au scurs două treimi din durata de preparare. 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. Completați 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 așezați-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectați funcția „Aer forțat” și puneți formele pentru prăjituri în zigzag pe grătare, pentru a favoriza circulația aerului fierbinte.

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 ungeți 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 „Convecție”. Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiți un nivel inferior și, înainte de a adăuga umplutura, presărați baza prăjiturii cu pesmet sau cu biscuiți sfărâmați.





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 temperatura camerei (20-25 °C). Durata de dospire pentru pizza este de aproximativ o oră pentru 1 kg de aluat.







6th sense **TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA**

CATEGORII DE ALIMENTE		CANTITATE	GRAD DE COACERE	NIVEL DE RUMENIRE	ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE)	NIVEL ȘI ACCESORII	
LASAGNA	Lasagna	0,5 - 3 kg	—	0	—		
CARNE	Vită	Roast (Friptură)	0,6 - 2 kg	0	0		
		Burger	1,5 - 3 cm	0	—	3/5 	
	Porc	Roast (Friptură)	0,6 - 2,5 kg	—	0		
		Cârnați și crenvurști	1,5 - 4 cm	—	—	2/3 	
	Pui	Roast (Friptură)	0,6 - 3 kg	—	0		
	Carne de pasăre	File și piept	1 - 5 cm	—	—	2/3 	
Frigărui		un grătar	—	—	1/2 		
PEȘTE	Fillets (Fileuri)	0,5 - 3 (cm)	—	—	—	 	
	Fileuri [congelate]	0,5 - 3 (cm)	—	—	—	 	
LEGUME	Legume la cuptor	Cartofi copti	0,5 - 1,5 kg	—	0		
		Legume umplute	0,1 - 0,5 kg fiecare	—	—		
		Legume la cuptor	0,5 - 1,5 kg	—	0		
	Legume gratinate	Cartofi gratinați	o tavă	—	—		
		Roșii gratinate	o tavă	—	—		
		Ardei gratinați	o tavă	—	—		
		Broccoli gratinat	o tavă	—	—		
		Conopidă gratinată	o tavă	—	—		
Legume gratinate	o tavă	—	—				
PANIFICAȚIE SĂRATĂ	Prăjitură sărată		0,8 - 1,2 kg	—	0		
	Pâine	Chifle	60 - 150 g fiecare	—	—		
		Franzelă sandviș	0,4 - 0,6 kg fiecare	—	—		
		Pâine mare	0,7 - 2,0 kg	—	—		
		Baghete	200 - 300 g fiecare	—	—		
	Pizza	Pizza rotundă		rotund	—	—	
		Pizza groasă		tavă	—	—	
		Pizza [congelată]		1 strat*	—	—	
				2 straturi*	—	—	 
				3 straturi*	—	—	  
4 straturi*				—	—	   	





* Cantitate recomandată

ACCESORII				
	Grătar metalic	Tavă de cuptor/Tavă pentru prăjituri/Tavă rotundă pentru pizza pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/ Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă


































TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

	CATEGORII DE ALIMENTE	CANTITATE	GRAD DE COACERE	NIVEL DE RUMENIRE	ÎNTOARCERE (DIN DURATA DE PREPARARE)	NIVEL ȘI ACCESORII
PANIFICAȚIE DULCE	Pandișpan	0,5 - 1,2 kg	—	—	—	2 
	Fursecuri	0,2 - 0,6 kg	—	—	—	3 
	Choux a la creme	o tavă*	—	—	—	3 
	Tart (Tartă)	0,4 - 1,6 kg	—	—	—	3 
	Ștrudel	0,4 - 1,6 kg	—	—	—	3 
	Plăcintă cu fructe	0,5 - 2 kg	—	—	—	2 





* Cantitate recomandată

ACCESORII				
	Grătar metalic	Tavă de cuptor/Tavă pentru prăjituri/Tavă rotundă pentru pizza pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/ Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PRĂJIREA CU AER

	REȚETĂ	FUNCȚIE	CANTITATE RECOMANDATĂ	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂȚAR ȘI ACCESORII
ALIMENTE CONGELATE	Cartofi prăjiți, congelați		650 - 850 g	Da	200	25 - 30	 4  2
	Crochete de pui congelate		500 g	Da	200	15 - 20	 4  2
	Crochete de pește		500 g	Da	220	15 - 20	 4  2
	Rondele de ceapă		500 g	Da	200	15 - 20	 4  2
LEGUME	Dovlecei proaspeți cu pesmet		400 g	Da	200	15 - 20	 4  2
	Cartofi prăjiți		300 - 800 g	Da	200	20 - 40	 4  2
	Legume mixte		300 - 800 g	Da	200	20 - 30	 4  2
CARNE ȘI PEȘTE	Piepturi de pui		1 - 4 cm	Da	200	20 - 40	 4  2
	Aripioare de pui		200 - 1500 g	Da	220	30 - 50	 4  2
	Cotlet pane		1 - 4 cm	Da	220	20 - 50	 4  2
	File de pește		1 - 4 cm	Da	220	15 - 25	 4  2

Pentru prepararea de alimente proaspete sau de casă, întindeți un strat subțire de ulei pe suprafața alimentelor.
Pentru a garanta rezultate de preparare uniforme, amestecați alimentele la jumătatea timpului de preparare recomandat.

FUNCȚII	 Aer cald		
ACCESORII	 Tavă de prăjire cu aer	 Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	 Tavă de colectare a grăsimii scurse/tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metalic

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂTAR ȘI ACCESORII
Leavened cakes / Sponge cakes (Prăjituri cu aluat dospit/Pandișpanuri)		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, tartă cu mere)		Da	160 - 200	30 - 85	
		Da	160 - 200	30 - 90	
Fursecuri		Da	150	20 - 40	
		Da	140	30 - 50	
		Da	140	30 - 50	
		Da	135	40 - 60	
Prăjiturile/Brioșe		Da	170	20 - 40	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	30 - 50	
		Da	150	40 - 60	
Choux à la crème		Da	180 - 200	30 - 40	
		Da	180 - 190	35 - 45	
		Da	180 - 190	35 - 45 *	
Bezele		Da	90	110 - 150	
		Da	90	130 - 150	
		Da	90	140 - 160 *	
Pizza / pâine / Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 230	20 - 50	
Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)		Da	310	7 - 12	
		Da	220 - 240	25 - 50 *	
Pizza congelată		Da	250	10 - 15	
		Da	250	10 - 20	
		Da	220 - 240	15 - 30	
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 190	45 - 55	
		Da	180 - 190	45 - 60	
		Da	180 - 190	45 - 70 *	

FUNCȚII								ECO	
	Convențional	Aer forțat	Convecție	Grill	Grill Turbo	MaxiCooking	Cook 4	Ciclul Eco	Pizza

ACCESORII					
	Grătar metallic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metallic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metallic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂTAR ȘI ACCESORII
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	
		Da	180 - 190	20 - 40	
		Da	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagna/Tartă cu fructe/Paste la cuptor/Cannelloni		Da	190 - 200	45 - 65	
Miel / vițel / vită / porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	
Friptură de porc cu șorici 2 kg		—	170	110 - 150	
Carne de pui / iepure / rață, 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Carne de curcan/gâscă, 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	
Pește la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 60	
Pâine prăjită		—	3 (Ridicat)	3 - 6	
Fileuri de pește/Fripturi		—	2 (Mediu)	20 - 30 **	
Cârnați/Frigărui/Coaste/Hamburgeri		—	2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 30 **	
Friptură de pui 1-1,3 kg		—	2 (Mediu)	55 - 70 ***	
Pulpă de miel/Rasoluri		—	2 (Mediu)	60 - 90 ***	
Cartofi copti		—	2 (Mediu)	35 - 55 ***	
Legume gratinate		—	3 (Ridicat)	10 - 25	
Fursecuri	Fursecuri	Da	135	50 - 70	
Tarte	Tarte	Da	170	50 - 70	
Pizza rotundă	Pizza	Da	210	40 - 60	
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)		Da	190	40 - 120 *	
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5)/Legume prăjite (nivel 4)/Lasagna (nivel 2)/Bucăți de carne (nivel 1)	Meniu	Da	190	40 - 120 *	
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 *	
Carne și cartofi		Da	200	45 - 100 *	
Pește și legume		Da	180	30 - 50 *	
Fripturi umplute	ECO	—	200	80 - 120 *	
Bucăți de carne (iepure, pui, miel)	ECO	—	200	50 - 100 *	

* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

** Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

*** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

FUNCȚII								ECO	
	Convențional	Aer forțat	Convecție	Grill	Grill Turbo	MaxiCooking	Cook 4	Ciclul Eco	Pizza
ACCESORII									
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/ Tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor/ Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor, cu 500 ml de apă		

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt așezate în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară).

Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate.

La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți 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.

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 sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.

Purtați mănuși de protecție.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

• Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți-le cu o lavetă uscată.

• Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

• După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

• Activați funcția „Smart Clean” pentru curățarea

optimă a suprafețelor interioare. (Numai la anumite modele).

• Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.

• Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

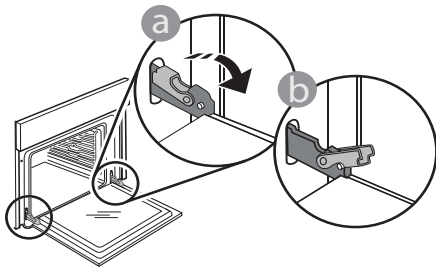
ACCESORII

După utilizare, puneți accesorii 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.

Nu curățați sonda pentru alimente și sonda pentru carne (dacă intră în dotare) în mașina de spălat vase. Tava Prăjire cu aer (dacă intră în dotare) poate fi curățată în mașina de spălat vase.

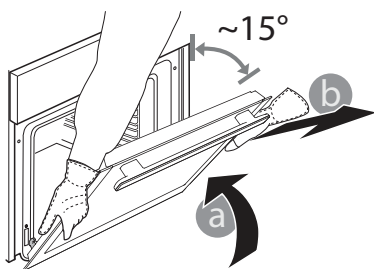
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



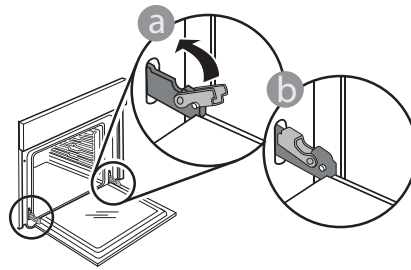
2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner.

Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

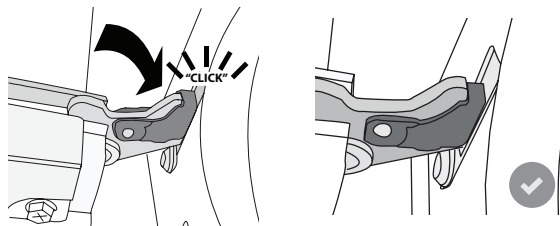


3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.



5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

ÎNLOCUIREA BECULUI

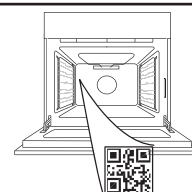
Pentru înlocuirea becului, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr.	Problemă de software.	Contactați centrul de asistență și indicați numărul după litera „F”.
O funcție de preparare 6th Sense se încheie fără afișarea unei numărători inverse. Prepararea se încheie înainte de finalul numărătorii inverse.	Cantitate de alimente diferită de cea recomandată. Ușa a fost deschisă în timpul preparării.	Deschideți ușa și verificați gradul de preparare al alimentelor. Dacă este necesar, încheiați prepararea selectând o funcție convențională.
Cuptorul nu se încălzește.	Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzește. Mesajul DEMO apare pe afișaj la fiecare 60 de secunde.	Accesați „DEMO” din „SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).
Lumina se stinge.	Modul „ECO” este „On” (activ).	Accesați „ECO” din „SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).
Ușa nu se va închide corespunzător.	Dispozitivele de oprire în siguranță sunt poziționate greșit.	Asigurați-vă că dispozitivele de oprire în siguranță sunt în poziția corectă urmând instrucțiunile pentru demontarea și remontarea ușii din secțiunea „Curățarea și întreținerea”.
Energia electrică din locuință se întrerupe.	Nivel de putere incorect.	Verificați dacă rețeaua de domiciliu are o capacitate de peste 3 kW. În caz contrar, reduceți puterea la 13 A. Accesați „PUTERE” din „SETĂRI” și selectați „Redus”.
Ciclul de preparare cu sonda s-a încheiat fără o cauză evidentă sau pe ecran este afișată eroarea F3E3.	Sonda pentru alimente nu este conectată corespunzător.	Verificați conexiunea sondei pentru alimentare.

Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizarea codului QR în cazul produsului dumneavoastră
- Vizitând site-ul nostru web docs.whirlpool.eu
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



Whirlpool

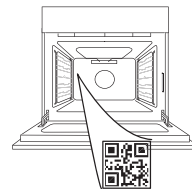


400020004900


TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

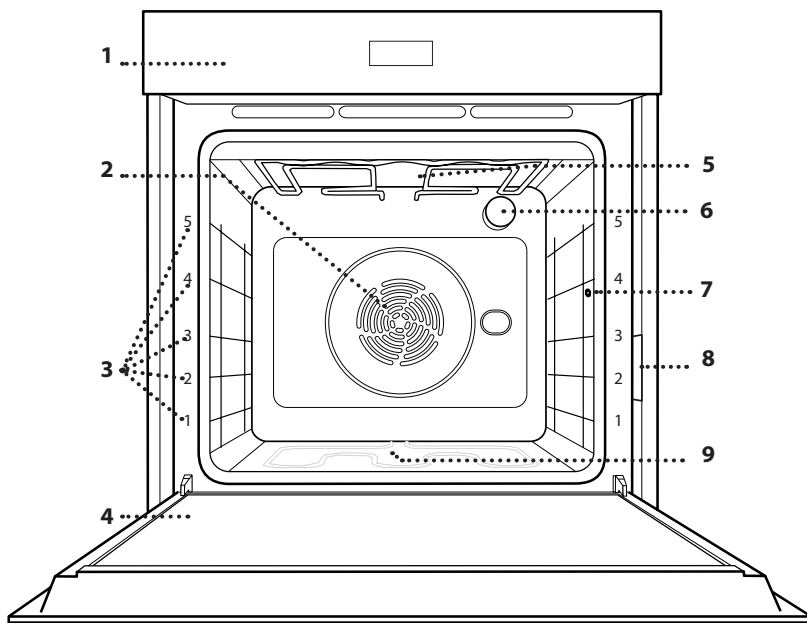
För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på www.whirlpool.eu/register.

SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT FÖR ATT FÅ MER INFORMATION



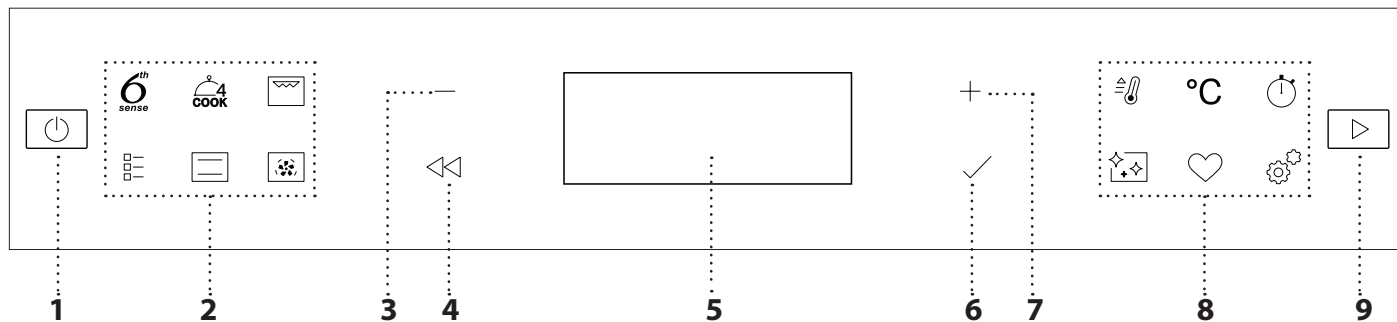
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt och runt värmeelement (dolt)
3. Sidostegar (nivån anges på ugnens framsida)
4. Lucka
5. Övre värmeelement/grillelement
6. Lampa
7. Instickstermometerns införingspunkt
8. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
9. Nedre värmeelement (dolt)

KONTROLLPANEL



1. PÅ / AV

För att sätta på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiverad funktion.

2. DIREKTÅTKOMST TILL FUNKTIONER

För snabb åtkomst till funktionerna och menyn.

3. MINUS (NAVIGERINGSKNAPP)

Använd den här knappen för att bläddra i menyn och för att minska inställningar eller värden för en funktion.

4. TILLBAKA

För återgång till föregående skärm. Gör det möjligt att ändra inställningarna under tillagning.

5. DISPLAY

6. BEKRÄFTA

För att bekräfta en vald funktion eller ett inställt värde.

7. PLUS (NAVIGERINGSKNAPP)

Använd den här knappen för att bläddra i menyn och öka inställningar eller värden för en funktion.

8. DIREKTÅTKOMST TILL TILLVAL / FUNKTIONER

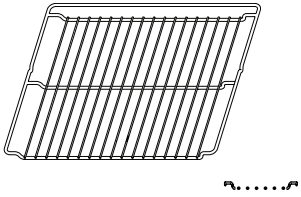
För att få snabb åtkomst till funktioner, tidslängd, inställningar och favoriter.

9. START

För att starta en funktion med angivna inställningar eller basinställningarna.

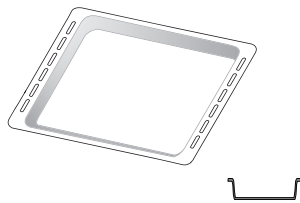
TILLBEHÖR

GALLER



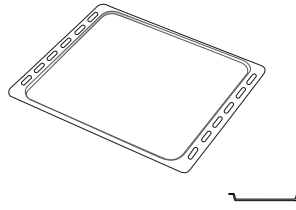
Används för att laga mat eller som stöd för formar, kakformar och andra ugnsfasta köksredskap.

LÅNGPANNA



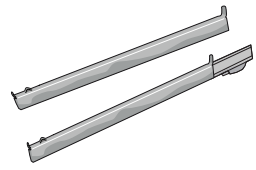
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp kötsaften.

BAKPLÅT *



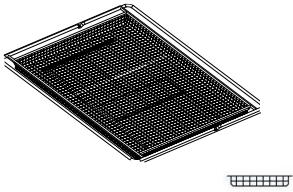
Används för att baka bröd och bakverk, men även för stekar, inbakad fisk osv.

GLIDSKENOR *



För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

LUFTFRITERAPLÅT *



Ska användas när man lagar mat med Luftfriterfunktionen, med en bakplåt placerad på en lägre nivå för att samla upp eventuella smulor och droppar. Den kan diskas i diskmaskin.

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör kan köpas separat. För beställningar och information, kontakta kundservice.

* Endast tillgänglig på vissa modeller

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över ugnsstegen och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

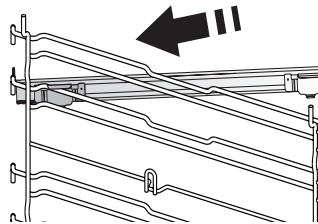
Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

TA BORT OCH MONTERA UGNSTEGARNA

• För att ta bort sidostegen, lyft dem och dra den nedre delen ut från dess fäste: Sidostegen kan nu tas bort.

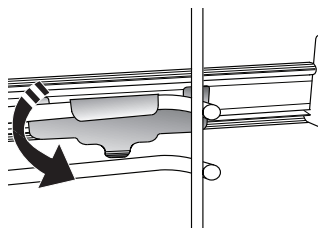
• För att montera tillbaka sidostegen, passa först in dem i det övre fästet. Håll kvar dem uppe, skjut in dem i ugnsutrymmet och sänk dem sedan på plats i de undre fästena.

MONTERING AV TELESKOPSKENOR



Ta bort ugnsstegen från ugnen och ta bort skyddsplasten från teleskopskenorerna.

Fäst den utdragbara skenans övre klämman på sidostegen och låt den glida så långt som möjligt. Sänk ner den andra klämman på plats.



För att säkra sidostegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen. Säkerställ att teleskopskenorerna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra ugnsstegen på samma nivå.

Observera: Teleskopskenorerna kan monteras på alla nivåer.

FUNKTIONER



6TH SENSE

Dessa tillåter en helt automatisk tillagning av alla typer av mat (lasagne, kött, fisk, grönsaker, kakor & bakverk, salta kakor, bröd, pizza). Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.



COOK 4

För samtidig tillagning på fyra nivåer av olika rätter som kräver samma ugnstemperatur. Denna funktion kan användas för att tillaga kakor, runda pizzor (även frusna) och tillaga en komplett måltid. Följ tillagningstabellen för att få de bästa resultaten.



VARMLUFT

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.



TRADITIONELLA FUNKTIONER

• CONVECT. BAKE

För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.

• TURBO GRILL

För att steka större köttbitar (lammlägg, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

• FRYSBAK

Funktionen används för att automatiskt ställa in optimal tillagningstemperatur och läge för 5 typer av fryst färdigmat. Ugnen behöver inte vara förvärmad.

• SPECIAL FUNKTIONER

» PIZZA

Med den här funktionen kan du laga god hemlagad pizza på mindre än 10 minuter, precis som på en restaurang.

Det dedikerade tillagningsprogrammet arbetar med temperaturer över 300 grader Celsius och ger en pizza som är mjuk inuti, krispig i kanterna och med en perfekt jämn brynt yta. Om du kombinerar denna funktion med tillbehöret Pizzasten WPro och förvärmer i 30 minuter kan du baka en pizza på 5-8 min. (För beställning och information kontakta kundtjänst eller www.whirlpool.eu.)

» LUFTFRITERA

Med denna funktion går det att laga pommes frites, kycklingnuggets m.m. genom att använda mindre olja och ändå få dem krispiga. Värmeelementen värmer upp insidan till rätt värme och fläkten gör så att varmluft cirkulerar. Bästa förväntade

tillagningsresultat erhålls bara om man använder en luftfriteringsplåt (medföljer vissa modeller). Lägg maten i ett enda lager på luftfriteringsplåten och följ instruktionerna i luftfriteringstabellen för bästa resultat. Undvik att använda mer än en plåt för att förhindra ojämn tillagning.

» JÄSNING

För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra jäsningresultat får inte funktionen aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagning.

» VARMHÅLLNING

För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.

» UPPTINING

För att påskynda upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.

» ECO-PROGRAM

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. När detta EKO-program är aktivt är lampan släckt under tillagning. För att använda Eko-programmet och således minska effektförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

» MAXI COOKING

Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagnings sättet och den bästa temperaturen för att tillaga stora köttstycken (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.



ÖVER-/UNDERV.

För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.



GRILL

För att grilla stekar, grillspett och korv, tillaga grönsaksgratäng eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.



SNABB FÖRVÄRMN.

För snabb förvärmning av ugnen.



TIMER

Används för att hålla koll på tiden utan att behöva aktivera någon funktion.



RENGÖRING

• PYRO

För att eliminera matlagningstänk med ett program med mycket hög temperatur. Två automatiska

rengöringsprogram finns tillgängliga: Ett komplett program (Pyro) och ett kortare program (Pyro Eco). Vi rekommenderar att använda hela programmet för att få bästa möjliga rengöringseffekt.

- **SMART CLEAN**

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Häll 200 ml kranvatten i botten på ugnen och aktivera funktionen när ugnen är kall.



FAVORITER

För att komma åt listan över tio favoritfunktioner.



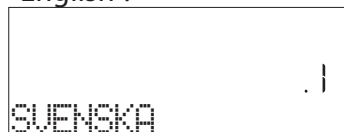
INSTÄLLNINGAR

Används för att justera ugsinställningarna. När "ECO"-läget är aktiverat dämpas displayens ljusstyrka och lampan släcks efter en minut för att spara energi. Den återaktiveras automatiskt när någon av knapparna trycks ned. När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. Om du vill avaktivera det här läget går du till "DEMO" i menyn "INSTÄLLNINGAR" och väljer "Av". Om du väljer "FABRIKSÅTERST." stängs produkten av och återgår till inställningarna från första gången du använde produkten. Alla valda inställningar raderas.

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

1. VÄLJA SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången: På displayen visas "English".

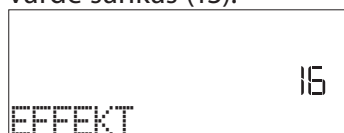


Tryck på + eller — för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk. Tryck på ✓ för att bekräfta valet.

Observera: Du kan ändra språk senare genom att välja "SPRÅK" i menyn "INSTÄLLNINGAR" som du kommer åt genom att trycka på ⚙️.

2. STÄLLA IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk effekt som är kompatibel med ett hemmanätverk vars nominella värde är över 3 kW (16): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13).



Tryck på + eller — för att välja 16 "Hög" eller 13 "Låg" och tryck på ✓ för att bekräfta.

3. STÄLLA IN KLOCKAN

Efter att du valt språk kommer du behöva ställa in den nuvarande tiden: På displayen blinkar de två siffrorna för timma.



Tryck på + eller — för att ställa in rätt timme och tryck på ✓: På displayen blinkar de två siffrorna för minuterna. Tryck på + eller — för att ställa in minuterna och tryck på ✓ för att bekräfta.

Observera: Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott. Tryck på ⚙️ och välj KLOCKA i menyn INSTÄLLNINGAR.


4. VÄRM UPP 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 transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm ugnen till 200 °C i cirka en timme, helst med hjälp av en funktion med luftcirkulation (t.ex. "Varmluft" eller "Över/underv.& Fläkt").

Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.


DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

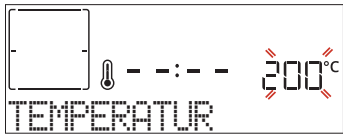
Tryck på  för att sätta på ugnen: Den senast använda huvudfunktionen eller huvudmenyn visas på displayen.

Välj funktion genom att trycka på ikonen för någon av huvudfunktionerna eller bläddra i menyn: För att välja ett alternativ från en meny (displayen visar det första tillgängliga alternativet), tryck på **+** eller **-** för att välja önskat alternativ och tryck sedan 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. Genom att trycka på  kan du ändra föregående inställning igen.

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ

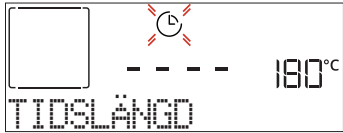




När värdet blinkar på displayen, tryck på **+** eller **-** för att ändra det. Tryck sedan på **✓** för att bekräfta och fortsätta med nästa inställning (om möjligt).


På samma sätt går det att ställa in grillnivån: Det finns tre definierade effektnivåer för grill: 3 (hög), 2 (medel), 1 (låg).

Observera: När funktionen har aktiverats kan du ändra temperaturen/grillnivå med hjälp av **+** eller **-**.


TIDSLÄNGD



När ikonen  blinkar på displayen, tryck på **+** eller **-** 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 (tidsberoende): Tryck på **✓** eller  för att bekräfta och starta funktionen. När det här läget väljs går det inte att programmera en fördröjd start.

Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på : tryck på **+** eller **-** för att ändra och tryck sedan på **✓** för att bekräfta.



SLUTTID (FÖRDRÖJD START)

I många av funktionerna kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess sluttid. Displayen visar sluttiden och ikonen  blinkar.



Tryck på **+** eller **-** för att ställa in tiden som du vill att tillagningen ska vara klar på. Tryck sedan på

✓ för att bekräfta och aktivera 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.

Observera: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen. Under väntetiden kan du trycka på **+** eller **-** för att ändra den programmerade sluttiden eller trycka på  för att ändra andra inställningar. Tryck på  för att visa informationen och ändra sluttid och tidslängd efter behov.

6TH SENSE

Med dessa funktioner väljs optimalt tillagningsläge, effekt, temperatur och tidslängd för att tillaga, steka eller baka alla tillgängliga rätter.

Ange vid behov typ av livsmedel för att uppnå bästa resultat.

VIKT / HÖJD (RUND-PLÅT-LAGER)




För att ställa in funktionen korrekt, följ anvisningarna på displayen när du blir ombedd. Tryck på **+** eller **-** för att ställa in önskat värde och tryck sedan på **✓** för att bekräfta.

TILLAGNINGSGRAD / BRYNER


Det går att justera tillagningsgraden med vissa 6th Sense-funktioner.





När du blir ombedd, tryck på **+** eller **-** för att välja önskad nivå mellan röd (-1) till välstekt (+1). Tryck på **✓** eller  för att bekräfta och starta funktionen.

På samma sätt, där det tillåts, är det möjligt att i vissa 6th Sense-funktioner justera bryningsnivån mellan låg (-1) and hög (+1).

3. STARTA FUNKTIONEN

Om du vill använda standardvärdena eller har valt önskade inställningar kan du aktivera funktionen genom att trycka på .

Om du trycker på  under fördröjningsfasen visas en fråga om du vill hoppa över denna fas och starta funktionen direkt.

Observera: När du valt en funktion kommer displayen att rekommendera den mest lämpliga nivån för varje funktion. Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på knappen .

Om ugnen är het och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Du kan antingen välja en annan funktion

eller vänta tills den har svalnat helt.

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 och "TILLSÄTT MATEN". Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen genom att trycka på ✓ eller ▶.

Observera: Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att avbrytas tillfälligt.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas. Du kan alltid ändra temperaturen som ska uppnås med hjälp av + eller -.

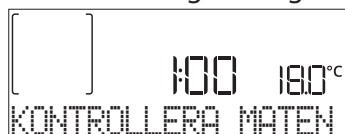
5. VÄND ELLER KONTROLLERA MATEN

Vissa 6th Sense-funktioner kräver att maten rörs om under tillagning.



När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Öppna luckan, utför åtgärden som anges på displayen och stäng luckan igen. Tryck sedan på ▶ för att återuppta tillagningen.

På samma sätt, när 10% av tiden för tillagningens slut återstår ber ugnen dig att kontrollera maten.

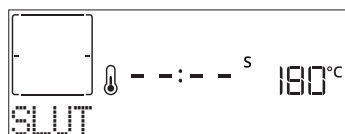


När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Kontrollera maten, stäng luckan och tryck på ✓ eller ▶ för att återuppta tillagningen.

Observera: Tryck på ▶ för att hoppa över dessa åtgärder. Ugnen återupptar tillagningen efter en stund även om ingen åtgärd utförs.

6. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.

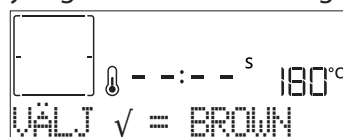


Tryck på ▶ för att fortsätta tillaga manuellt (utan tidsbegränsning) eller tryck på + för att förlänga tillagningstiden genom att ange en ny tidslängd.

Tillagningsparametrarna bibehålls i båda alternativen.

BRYNER

Vissa funktioner i ugnen gör att du kan bryna matens yta genom att aktivera grillen när tillagningen är klar.



När displayen visar det avsedda meddelandet, tryck på ✓ om du önskar starta en femminuters bryningscykel. Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på ⏻ för att stänga av ugnen.

. FAVORITER

När tillagningen är klar uppmanas du att spara funktionen med ett nummer mellan 1 och 10 i din lista över favoriter på displayen.



Om du vill spara en funktion som favorit och lagra de aktuella inställningarna för framtida bruk trycker du på ✓ när tillagningen är klar. Tryck annars på ◀◀ för att ignorera denna förfrågan.

Efter att ha tryckt på ✓ ska du trycka på + eller - för att välja siffran och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

Observera: Om minnet är fullt eller om numret redan är upptaget blir du uppmanad att skriva över den tidigare funktionen för att bekräfta.

För att hämta funktioner som sparats vid ett annat tillfälle, tryck på ♥: På displayen visas listan över dina favoritfunktioner.



Tryck på + eller - för att välja funktionen och bekräfta genom att trycka på ✓. Tryck sedan på ▶ för att aktivera.

. RENGÖRING

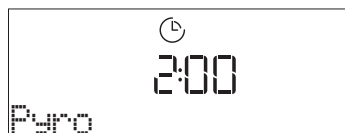
• PYRO







Vidrör inte ugnen under pyro-rengöringen. Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter pyro-programmet (tills rummet har vädrats klart).


Ta bort alla tillbehör delar (inklusive sidostegarna) från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda medan rengöringsprogrammet körs. För bästa rengöringsresultat ska du torka bort den värsta smutsen med en fuktig svamp innan pyrolysfunktionen aktiveras. Vi råder till att bara köra pyro-funktionen om det finns mycket smuts

i apparaten eller om den avger dålig lukt under matlagning.

Tryck på  för att visa "Pyro" på displayen.




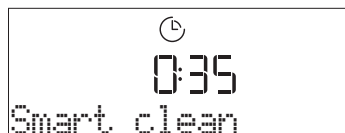
Tryck på  eller  för att välja önskat program och tryck sedan på  för att bekräfta. Efter att ha valt ett program, tryck på  eller  för att om så önskas ställa in sluttid (startfördröjning) och tryck sedan på  för att bekräfta.




Rengör luckan och avlägsna alla tillbehör som du blir ombedd. Stäng sedan luckan och tryck på  när det är klart: Ugnen kommer att starta självrengöringscykeln, och luckan låses automatiskt: Ett varningsmeddelande visas på displayen tillsammans med en nedräkning som anger status för det pågående programmet.

När programmet har slutförts förblir luckan låst tills ugnens temperatur har sjunkit till en säker nivå.

• SMART CLEAN

Tryck på  för att visa "Smart Clean" på displayen.







Tryck på  för att aktivera funktionen: displayen kommer uppmana dig att utföra alla erforderade åtgärder som krävs för att uppnå de bästa rengöringsresultaten: Följ anvisningarna och tryck sedan på  när du är klar. När du utfört samtliga steg trycker du på  när du blir ombedd för att starta rengöringsprogrammet.

Observera: Vi avråder från att öppna ugnsluckan under rengöringscykeln för att undvika att vattenångan försvinner ut eftersom det kan försämra det slutliga rengöringsresultatet.

Ett avsett meddelande börjar blinka på displayen när cykeln är klar. Låt ugnen svalna och torka sedan av insidan med en trasa eller en svamp.

. TIMER

För att aktivera denna funktion, tryck på ikonen  . Tryck på  eller  för att ställa in hur lång tid du behöver och tryck sedan på  för att aktivera timern.







En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner den valda tiden.

Observera: Timern aktiverar inte något tillagningsprogram.


Timern kan aktiveras även när en funktion är igång.

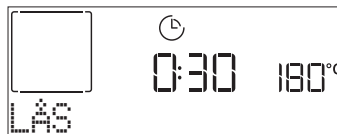
Timern fortsätter att räkna ned helt oberoende utan att påverkas av funktionen.


Timern visas inte under den här fasen (endast ikonen  visas), men den fortsätter att räkna ner i bakgrunden. För att justera timern kan du trycka på ikonen  och ställa in tiden med hjälp av ikonen  eller  .

För att avbryta timern, tryck på ikonen  och tryck sedan på  tills tiden som visas är "--:--". Tryck på  för att bekräfta.

. LÅS

För att låsa knappsatsen, tryck på  och håll intryckt i minst fem sekunder. Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.



Observera: Denna funktion kan även aktiveras under tillagning. Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att trycka på .

ANMÄRKNINGAR

- Täck inte ugnens inre väggar med aluminiumfolie.
- Dra inte kokkärnen på ugnens botten eftersom detta kan skada emaljen.
- Lägg inte tunga vikter på luckan och håll dig inte fast i luckan.
- På grund av den högre temperaturen i Pizza-programmet förväntas det att kylfläkten avger ett något högre ljud.

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. Tillagningstiderna börjar från det ögonblick som rätten placeras i ugnen, exklusive förvärmning (vid behov). Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT

Med funktionen Varmluft kan du tillaga olika sorters mat samtidigt (t.ex. fisk och grönsaker) på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

KÖTT

Använd alla typer av formar eller pyrexformar som passar för storleken på det köttstycke som skall tillagas. När du steker kött är det bra om du håller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. Se upp för ångan som skapas när detta görs. När steken är klar, låt den vila i ugnen i ytterligare 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.

När du ska grilla kött blir tillagningen mer jämn om du använder bitar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. För att undvika att de bränns på ytan, placera dem på större avstånd från grillen genom att sätta gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet när 2/3 av tiden har gått. Var försiktig när du öppnar luckan eftersom ånga kommer ut.

För att samla upp köttsaften rekommenderar vi att placera en långpanna fylld med en halvliter kranvatten strax under gallret där maten ligger. Fyll på om nödvändigt.

DESSERTER

Baka efterrätter med Över/undervärme på en enda ugnsfals.

Använd bakformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera nivåer, välj funktionen med varmluft och placera tårtformarna i sicksack på gallren, så att luftcirkulationen fungerar väl.

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 botten på en tårta är blöt, så sänk falsen och strö bröd- eller kaksmulor på kabbotten före du tillsätter fyllningen.

JÄSNING



Vi rekommenderar att du alltid täcker över deg som ska jäsas innan du placerar den i ugnen. Jäsningstiden med denna funktion reduceras med cirka en tredjedel jämfört med jäsningstid i rumstemperatur (20-25 °C). Jäsningstiden för pizza är ungefär en timme för 1 kg deg.

LIVSMEDELSKATEGORIER		MÄNGD	TILLAGNINGS-GRAD	BRYNINGSGRAD	VÄND (AV TILLAGNINGSTIDEN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR	
LASAGNE	Lasagne	0,5-3 kg	-	0	-	2	
KÖTT	Nöt	Stekar	0,6-2 kg	0	0	3	
		Hamburgare	1,5 - 3 cm	0	-	3/5 4	
	Fläsk	Stekar	0,6-2,5 kg	-	0	3	
		Korv och wurstel	1,5 - 4 cm	-	-	2/3 4	
	Kyckling	Stekar	0,6-3 kg	-	0	2	
	Fågel	Filéer & bröst	1 - 5 cm	-	-	2/3 4	
Grillspett		ett galler	-	-	1/2 4		
FISK	Filéer	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	2 3	
	Filéer [frysta]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	2 3	
GRÖNSAKER	Grillade Grönsaker	Rostad potatis	0,5-1,5 kg	-	0	3	
		Fyllda grönsaker	0,1 - 0,5 kg	-	-	3	
		Grillade Grönsaker	0,5-1,5 kg	-	0	3	
	Gratinerade grönsaker	Potatisgratäng	en plåt	-	-	-	3
		Tomatgratäng	en plåt	-	-	-	3
		Paprikagrätäng	en plåt	-	-	-	3
		Broccoligratäng	en plåt	-	-	-	3
		Blomkålsgratäng	en plåt	-	-	-	3
Grönsaksgratäng	en plåt	-	-	-	3		
SALT BAKNING	Salta pajer	0,8-1,2 kg	-	0	-	2	
	Bröd	Småfranskor	60 - 150g st	-	-	-	3
		Smörgåslimpa	0,4 - 0,6kg st	-	-	-	2
		Stort bröd	0,7 - 2,0kg	-	-	-	2
		Baguetter	200 - 300g st	-	-	-	3
	Pizza	Rund Pizza	Rund	-	-	-	2
		Pan pizza	Plåt	-	-	-	2
		Pizza [fryst]	1 lager*	-	-	-	2
			2 lager*	-	-	-	1 4
			3 lager*	-	-	-	1 3 5
4 lager*	-		-	-	1 2 4 5		

* Föreslagen mängd

TILLBEHÖR				
Galler	Ugnsform / Tårtform / Rund pizzaplåt på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	


































6th
sense **TILLAGNINGSTABELL**

LIVSMEDELSKATEGORIER	MÄNGD	TILLAGNINGSGRAD	BRYNINGSGRAD	VÄND (AV TILLAGNINGSTIDEN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
SÖTA BAKELSER	Sockerkaka	0,5 - 1,2 kg	-	-	2 
	Kakor	0,2 - 0,6 kg	-	-	3 
	Petit-choux	en plåt *	-	-	3 
	Mördegspaj	0,4 - 1,6kg	-	-	3 
	Strudel	0,4 - 1,6kg	-	-	3 
	Fruktpaj	0,5-2 kg	-	-	2 





* Föreslagen mängd

TILLBEHÖR				
	Galler	Ugnsform / Tårtform / Rund pizaplåt på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten

TILLAGNINGSTABELL FÖR LUFTFRITERING

	RECEPT	FUNKTIONER	FÖRESLAGEN MÄNGD	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
FRYST MAT	Fryst pommes frites		650 - 850g	Ja	200	25 - 30	 4  2
	Frysta kycklingnuggets		500g	Ja	200	15 - 20	 4  2
	Fiskpinnar		500g	Ja	220	15 - 20	 4  2
	Lökkringar		500g	Ja	200	15 - 20	 4  2
GRÖNSAKER	Färsk panerad zucchini		400g	Ja	200	15 - 20	 4  2
	Hemlagade pommes frites		300-800 g	Ja	200	20 - 40	 4  2
	Blandade grönsaker		300-800 g	Ja	200	20 - 30	 4  2
KÖTT OCH FISK	Kycklingbröst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	 4  2
	Kycklingvingar		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	 4  2
	Panerad kotlett		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	 4  2
	Fiskfilé		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	 4  2

Vid tillagning av färsk eller hemlagad mat ska ett tunt lager olja spridas över matens yta.
För att garantera ett jämnt tillagningsresultat, rör om i maten när halva rekommenderade tillagningstiden har gått.

FUNKTIONER	 Luftfritera		
TILLBEHÖR	 Luftstekningplåt	 Ugnsfast form eller kakform på galler	 Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler

MATLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
Jästa kakor/sockerkakor		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
Fyllda tårter (cheesecake, strudel, äppelpaj)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	30 - 90	
Kakor		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
Småkakor / Muffins		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	40 - 60	
Petit-chouer		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Maränger		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	
Pizza / Bröd / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (tunn, pan, focaccia)		Ja	310	7 - 12	
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
Fryst pizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
Matpajer (grönsakspajer, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	

FUNKTIONER								ECO	
	Över/ undervärme	Varmluft	Konvektions bakning	Grill	Turbo grill	Maxi Tillagning	Cook 4	EKO-PROGRAM	Pizza

TILLBEHÖR					
	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
Vol-au-vent/salta kex		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagne / Pudding / Ugnsbakad pasta/ Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg		-	170	110 - 150	
Kyckling / Kanin / Anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkon / Gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Ugnsbakad fisk / fiskpaket (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 / Stekar		-	2 (medel)	20 - 30 **	
Korv / grillspett / revbensspjäll / hamburgare		-	2 - 3 (Medel - Hög)	15 - 30 **	
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		-	2 (medel)	55 - 70 ***	
Lammlägg / Lägg		-	2 (medel)	60 - 90 ***	
Ugnsstekt potatis		-	2 (medel)	35 - 55 ***	
Grönsaksgratäng		-	3 (Hög)	10 - 25	
Kakor	4 Kakor	Ja	135	50 - 70	
Pajer	4 Pajer	Ja	170	50 - 70	
Runda pizzor	4 Pizza	Ja	210	40 - 60	
Komplett måltid: Fruktpaj (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Komplett måltid: Frukttårter (nivå 5)/ grillade grönsaker (nivå 4) / lasagne (nivå 2) / köttbitar (nivå 1)	4 Meny	Ja	190	40 - 120 *	
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 *	
Kött och potatis		Ja	200	45 - 100 *	
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 *	
Fyllda ugnsstekta stekar	ECO	-	200	80 - 120 *	
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

** Vänd maten efter halva tillagningstiden.

*** Vänd maten efter två tredjedelar av tillagningstiden (om nödvändigt).

FUNKTIONER								ECO	
	Över/ undervärme	Varmluft	Konvektions bakning	Grill	Turbo grill	Maxi Tillagning	Cook 4	EKO-PROGRAM	Pizza
TILLBEHÖR									
	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten				

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiderna börjar från det ögonblick som rätten placeras i ugnen, exklusive förvärmning (vid behov). Temperaturer 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.

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.

Bär skyddshandskar.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

UTVÄNDIGA YTOR

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

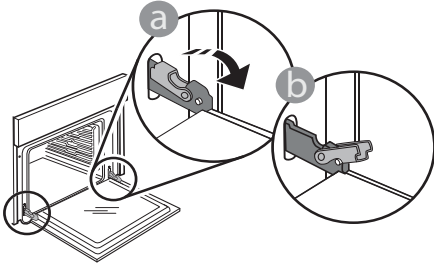
- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som kan ha bildats efter tillagning av livsmedel med högt vatteninnehåll ska du lämna luckan öppen och sedan torka av med en trasa eller svamp.
- Aktivera Smart Clean-funktionen för optimal rengöring av de inre ytorna. (Endast på vissa modeller).
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

TILLBEHÖR

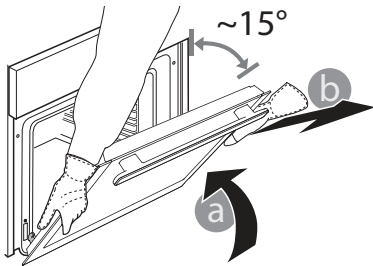
Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp. Rengör inte instickstermometern och köttermometern (om sådana finns) i diskmaskin. Luftfriteringsplåten (om sådan finns) kan rengöras i diskmaskin.

TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.

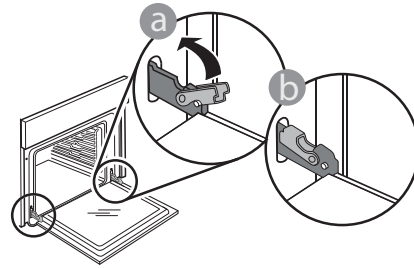


2. Stäng luckan så långt det går. Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta stänga den medan du samtidigt drar den uppåt tills den lämnar sitt säte. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

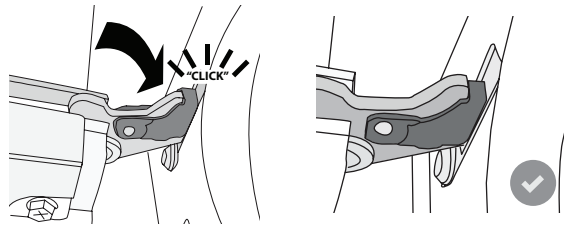


3. Montera tillbaka luckan genom att föra den mot ugnen och rikta in gångjärnens krokar med deras fästen. Säkra den övre delen i fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk spärrarna till deras ursprungliga läge: Se till att de har sänkts helt.



Tryck en aning på dem för att kontrollera att spärrarna är i korrekt läge.



5. Försök att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Upprepa annars de ovannämnda stegen: Luckan kan skadas om den inte fungerar som den ska.

BYTE AV LAMPA

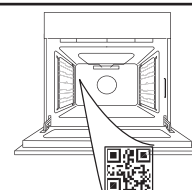
För att byta ut lampan, kontakta kundtjänst.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då 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.	Programvaruproblem.	Kontakta vårt callcenter och uppge det nummer som kommer efter bokstaven "F".
En 6th sense-tillagningsfunktion avslutas utan att en nedräkning visas i displayen. Tillagningen avslutas innan nedräkningen har avslutats.	Matmängd som avviker från den rekommenderade mängden. Öppen lucka under tillagning.	Öppna luckan och kontrollera om maten är färdigtillagad. Om det behövs, färdigtillaga maten genom att välja en traditionell funktion.
Ugnen värms inte upp.	När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. DEMO visas på displayen var 60:e sekund.	Gå till "DEMO" via "INSTÄLLNINGAR" och välj "Av".
Ljuset släcks.	"ECO"-läge är "På".	Använd ECO via INSTÄLLNINGAR och välj Av.
Luckan stängs inte korrekt.	Säkerhetsspärrarna är i fel läge.	Se till att säkerhetsspärrarna är i rätt läge genom att följa anvisningarna för avlägsnande och återställning av dörren i avsnittet "Rengöring och underhåll".
Strömmen bryts i hemmet.	Effektnivå fel.	Kontrollera om ditt hemmanätverk har minst en värdering på mer än 3 kW. Om inte, minska effekten till 13 Ampere. Använd EFFEKT via INSTÄLLNINGAR och välj Låg.
Tillagningscykeln med instickstermometer avslutades utan en uppenbar orsak eller så visas fel F3E3 på skärmen.	Instickstermometern är inte korrekt ansluten.	Kontrollera anslutningen av instickstermometern.

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

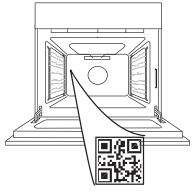
- Använda QR-koden på din produkt
- Besöka vår webbsida docs.whirlpool.eu
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



Whirlpool



400020004900



אנא סרוק את קוד ה-QR במכשיר למידע נוסף

תודה שקנית מוצר של WHIRLPOOL כדי לקבל חווית סיוע שלמה יותר, יש לרשום את המוצר בכתובת www.whirlpool.eu/register

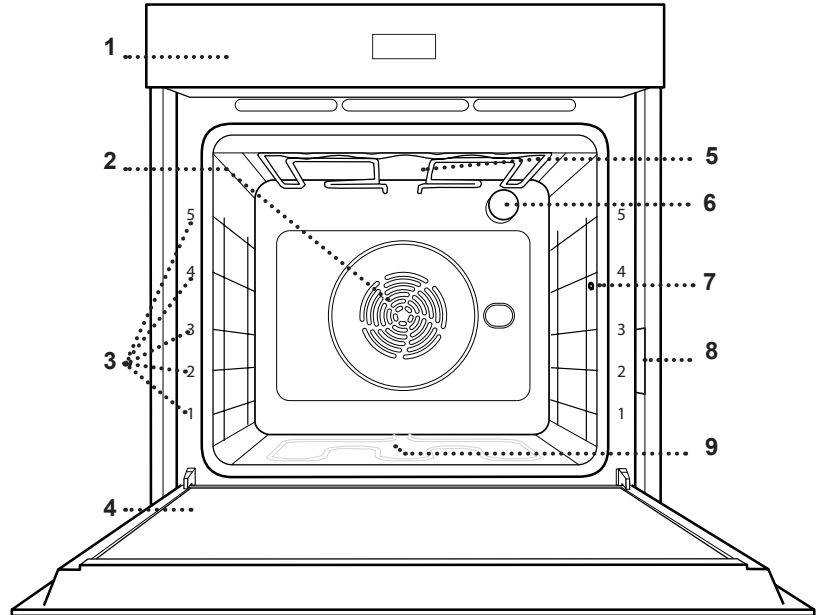


לפני השימוש במכשיר יש לקרוא בעיון את הוראות הבטיחות.

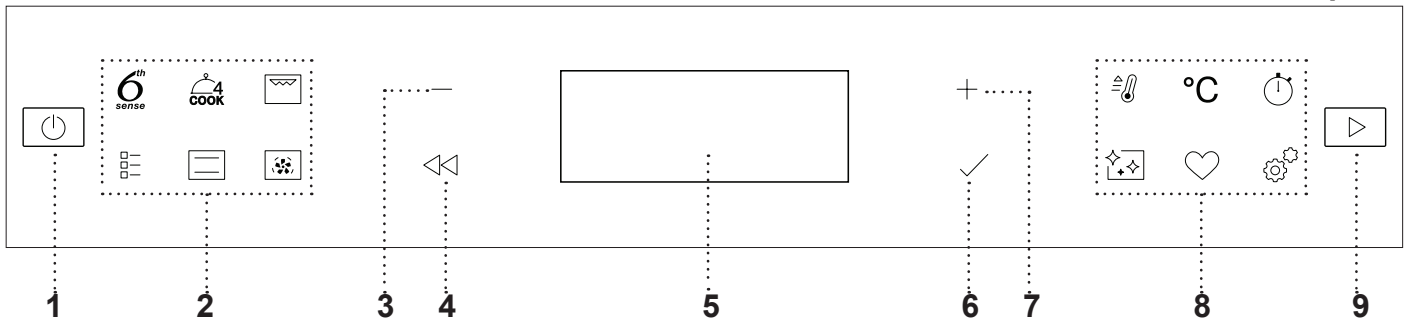


תיאור המוצר

1. לוח בקרה
2. מאוורר וגוף חימום עגול (בלתי נראה)
3. מסילות מדפים (הגובה מצוין בחזית התנור)
4. דלת
5. גוף חימום עליון/גריל
6. נורה
7. נקודה להכנסת גשוש מזון
8. לוחית זיהוי (אין להסיר)
9. גוף חימום תחתון (בלתי נראה)



לוח בקרה



7. לחצן ניווט פלוס
עבור גלילה בתפריט והגדלת ההגדרות או הערכים של פונקציה.
8. גישה ישירה לאפשרויות/פונקציות
לגישה מהירה לפונקציות, משך, הגדרות ומועדפים.
9. **START (התחלה)**
להתחלת פונקציה תוך שימוש בהגדרות שצוינו או בהגדרות הבסיסיות.

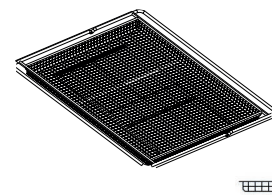
4. חזרה
לחזרה למסך החודם. מאפשר שינוי הגדרות בזמן הבישול.
5. תצוגה
6. אישור
לאישור של פונקציה שנבחרה או ערך שהוגדר.

1. הפעלה/כיבוי
להפעלה ולכיבוי של התנור ולעצירת פונקציה פעילה.
2. גישה ישירה לפונקציות
לגישה מהירה לפונקציות ולתפריט.
3. לחצן ניווט מינוס
עבור גלילה בתפריט והקטנת ההגדרות או הערכים של פונקציה.

אביזרים

<p>מסילות נעות *</p> 	<p>תבנית אפייה *</p> 	<p>מגש טפטופים</p> 	<p>מדף רשת</p> 
<p>מסייעות להכנסת אביזרים או הוצאתם.</p>	<p>משמשת לאפייה של לחם ומאפי בצק, אבל גם לצלי, דג עטוף בנייר וכו'.</p>	<p>משמש כמגש לתנור לבישול בשר, דגים, ירקות, פוקאצ'ה וכו' או למיקום מתחת למדף הרשת כדי לאסוף נוזלי בישול.</p>	<p>משמש לבישול מזון או כתמיכה עבור תבניות, תבניות עוגה וכלי בישול אחרים העמידים בחום.</p>

*מגש אייר פריי (AIR FRY)



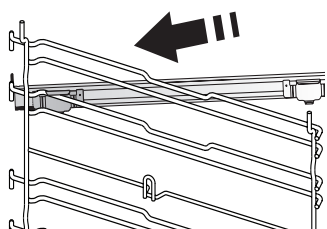
לשימוש בעת בישול מזון עם פונקציית אייר פריי, עם מגש אפייה ממוקם במפלס נמוך יותר כדי לאסוף פירוורים אפשריים ולטפטוף. ניתן לנקות אותו במדיח כלים.

מספר האביזרים והסוג שלהם עשויים להשתנות בהתאם לדגם. אביזרים אחרים ניתן לרכוש בנפרד; להזמנות ומידע פנה לשירות לאחר המכירה. * זמין רק בדגמים מסוימים

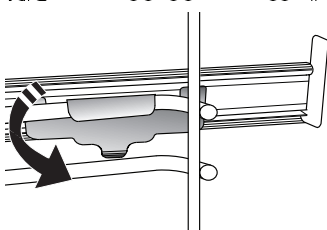
התקנת המסילות הנעות

יש להוציא את מסילות המדפים מהתנור ולהסיר את כיסוי המגן הפלסטי מהמסילות הנעות.

יש להדק את התפס העליון של המסילה הנעה למסילת המדף ולהחליק אותה ככל שאפשר. יש להנמיך את התפס השני למקומו.



כדי לאבטח את המסילה, יש להדק את החלק התחתון של התפס אל מסילת המדף. יש לוודא שגלגלי המסילות נעים בחופשיות. יש לחזור על שלבים אלה עבור מסילת המדף השנייה באותו מפלס.



הערות: ניתן להתקין את המסילות הנעות בכל גובה.

הכנסת מדף הרשת ואביזרים נוספים

יש להכניס את מדף הרשת באופן מאוזן על-ידי החלקתו על מסילות המדף, יש לוודא שהצד המוגבה פונה כלפי מעלה.

אביזרים אחרים, כגון מגש הטפטופים ומגש האפייה מוכנסים גם הם באופן מאוזן כמו מדף הרשת.

הסרת מסילות המדפים והחזרתן

• כדי להסיר את מסילות המדפים, הרם אותן ומשוך החוצה את החלקים התחתונים מהתושבות: עכשיו ניתן להוציא את מסילות המדפים.

• כדי להחזיר את מסילות המדפים, ראשית יש להחזירן לחלק העליון של התושבת. יש להחזיקן כלפי מעלה, להחליק אותן לתוך תא הבישול, ולאחר מכן להנמיך אותן למקומן בחלק התחתון של התושבת.

« **RISING** (תפיחה)

לביצוע התפחה אופטימלית של בצק מתוק או מלוח. כדי לשמור על איכות התפיחה, אין להפעיל את הפונקציה אם התנור עדיין חם לאחר מחזור בישול.

« **KEEP WARM** (שמור חם)

לשמירה על החום והפריכות של מזון שבושל זה עתה.

« **DEFROST** (הפשרה)

כדי לזרז הפשרת מזון. יש להניח את המזון על המדף האמצעי. יש להשאיר את המזון באריזתו כדי למנוע התייבשות.

« **ECO CYCLE** (מחזור חיסכון)

לצליית נתחים ממולאים ופילטים של בשר במדף אחד. כאשר מחזור חיסכון זו בשימוש, האור יישאר כבוי במהלך הבישול. כדי להשתמש במחזור החיסכון ולמטב את צריכת החשמל, אין לפתוח את דלת התנור עד לסיום הבישול.

« **MAXI COOKING**

הפונקציה בוחרת באופן אוטומטי את מצב הבישול והטמפרטורה הטובים ביותר לבישול נתחי בשר גדולים (מעל 2.5 ק"ג). מומלץ להפוך את הבשר במהלך הבישול, כדי לקבל השחמה אחידה בשני הצדדים. מומלץ להרטיב את הבשר במיצים שלו מדי פעם למניעת התייבשות.

« **CONVENTIONAL** (רגיל)

כדי לבשל כל סוג של מנה על מדף אחד בלבד.

« **GRILL** (גריל)

לצלייה של סטייקים, קבבים ונקניקיות, לבישול ירקות גרסן או לקליית לחם. כשצולים בשר, מומלץ להשתמש במגש טפטופים כדי לאסוף את נוזלי הבישול: מקם את המגש בכל מפלס שהוא מתחת למדף הרשת והוסף 500 מ"ל מי שתייה.

« **FAST PREHEAT** (חימום מראש מהיר)

לחימום מראש מהיר של התנור.

« **MINUTE-MINDER**

למעקב אחר הזמן מבלי להפעיל פונקציה.

« **ניקוי**• **PYRO**

למניעת השפרצות בישול תוך שימוש במחזור בטמפרטורה גבוהה מאוד. ישנם שני מחזורי ניקוי עצמי זמינים: מחזור שלם (פירוליטי) ומחזור קצר יותר (פירוליטי חסכוני). אנו ממליצים להשתמש במחזור השלם כדי לחוות את ביצועי הניקוי הטובים ביותר.

6TH SENSE

אלה מאפשרים בישול אוטומטי מלא עבור כל סוגי המזון (לזניה, בשר, דגים, ירקות, עוגות ומאפים, עוגות מלח, לחם, פיצה). כדי להפיק את המרב מפונקציה זו, יש לעקוב אחר ההנחיות בטבלת הבישול המתאימה.

4 **COOK4**

לבישול מאכלים שונים שזקוקים לאותה טמפרטורת בישול בארבעה מפלסים בו-זמנית. ניתן להשתמש בפונקציה זו לבישול עוגיות, עוגות, פיצות עגולות (גם קפואות) וכדי להכין ארוחה שלמה. לקבלת התוצאות הטובות ביותר, יש לעקוב אחרי טבלת הבישול.

« **FORCED AIR** (אוויר מאולץ)

לבישול בו-זמנית של מאכלים שונים הדורשים טמפרטורת בישול זהה במספר מדפים (שלושה לכל היותר). ניתן להשתמש בפונקציה זו כדי לבשל סוגי מזון שונים מבלי שריחות יעברו ממזון אחד לשני.

« **פונקציות מסורתיות**• **CONVECT BAKE** (אפייה בהסעת חום)

כדי לבשל כל סוג של מנה על מדף אחד בלבד.

• **TURBO GRILL** (גריל טורבו)

לצלייה של נתחי בשר גדולים (שוקיים, רוסטביף, עוף שלם). מומלץ להשתמש במגש טפטופים לאיסוף נוזלי הבישול: מקם את התבנית בכל מפלס שהוא מתחת למדף הרשת והוסף 500 מ"ל של מי שתייה.

• **FROZEN BAKE** (אפייה קפואה)

הפונקציה בוחרת באופן אוטומטי את מצב הבישול ואת טמפרטורת הבישול והמצב עבור עד חמישה סוגי מזון מוכן קפוא. אין צורך בחימום מראש של התנור.

• **פונקציות מיוחדות**« **PIZZA**

פונקציה זו מאפשרת לכם לבשל פיצה ביתית נהדרת, בפחות מ-10 דקות כמו במסעדה. מחזור הבישול הייעודי פועל ברמת טמפרטורה מעל 300 מעלות צלזיוס, ומספק פיצה רכה מבפנים, פריכה בקצוות ועם השחמה אחידה לחלוטין. שילוב של פונקציה זו עם אביזר אבן פיצה WPro וחימום מוקדם של 30 דקות יכול לאפות פיצה תוך 5-8 דקות. (להזמנות ומידע פנו לשירות לאחר המכירה או www.whirlpool.eu.)

« **AIR FRY** (אייר פריי)

פונקציה זו מאפשרת לך לבשל צ'יפס, נגיסים עוף ועוד תוך שימוש בפחות שמן, וכתוצאה מכך פריך נעים. גופי חימום מסתובבים במחזוריות כדי לחמם כראוי את החלל, בעוד המאוורר מזרים אוויר חם. ניתן להשיג את תוצאות הבישול הצפויות הטובות ביותר רק על ידי שימוש במגש אייר פריי (מסופק עם דגמים מסוימים). מקם את האוכל על מגש האייר פריי בשכבה אחת ופעל לפי הוראות טבלת הבישול של אייר פריי לביצועים הטובים ביותר. הימנע משימוש ביותר ממגש אחד כדי למנוע בישול לא אחיד.

• SMART CLEAN

הפעולת האדים המשתחררים במהלך מחזור ניקוי מיוחד זה בטמפרטורה נמוכה, מאפשרים הסרה קלה של לכלוך ומשקעי מזון. יש לשפוך 200 מ"ל של מי שתייה בתחתית התנור ולהפעיל את הפונקציה כשהתנור קר.

מועדפים



לאחזור רשימת 10 הפונקציות המועדפות.

SETTINGS (הגדרות)



לכוונן הגדרות התנור. כאשר מצב 'חיסכון' פועל, בהירות התצוגה תצומצם על-מנת לחסוך באנרגיה והנורה תכבה אחרי דקה. היא תופעל מחדש באופן אוטומטי כשתהיה לחיצה על לחצן כלשהו. כאשר מצב 'הדגמה' מופעל, כל הפקודות פעילות וכל התפריטים שזמינים אבל התנור לא יתחמם. כדי להשבית מצב זה, יש לגשת ל'הדגמה' מתפריט 'הגדרות' ולבחור 'כבוי'. בחירה של 'איפוס להגדרות יצרן' תכבה את המוצר, ולאחר מכן תחזיר אותו להפעלה ראשונה. כל ההגדרות יימחקו.

1. בחירת שפה

בהפעלה הראשונה של המכשיר, יש לקבוע את השפה ואת השעה: English יופיע בתצוגה.

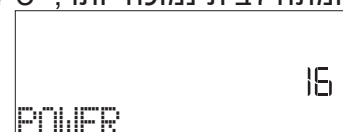


יש ללחוץ על + או - גלול דרך רשימת השפות הזמינות ולבחור את זו הרצויה. יש ללחוץ על ✓ כדי לאשר את הבחירה.

הערות: לאחר מכן ניתן לשנות את השפה על-ידי בחירה של 'שפה' בתפריט 'הגדרות', הזמין על-ידי לחיצה על 

2. הגדרת צריכת החשמל

התנור מתוכנת לרמת צריכת חשמל שתואמת לרשת ביתית בעלת דירוג של יותר מ-3 קילוואט (16 אמפר): אם אספקת המתח לבית נמוכה יותר, יש להוריד ערך זה (13 אמפר).



לחץ על + או - כדי לבחור 16 "גבוה" או 13 "נמוך" ו לחץ ✓ כדי לאשר.

3. הגדרת השעה

לאחר בחירת השפה, יהיה עליך להגדיר את השעה הנוכחית: שתי ספרות השעה יהבהבו בתצוגה.



לחץ על + או - כדי לתקן את השעה הנוכחית וללחוץ על ✓ : שתי הספרות עבור הדקות יהבהבו בתצוגה. P לחץ על + או - כדי להגדיר את הדקות ולחץ על ✓ כדי לאשר.

הערות: ייתכן שיהיה צורך להגדיר שוב את השעה לאחר הפסקת חשמל. הגדר 'שעון' בתפריט 'הגדרות', זמין על-ידי לחיצה על 

4. חימום התנור

תנור חדש עשוי לפלוט ריחות שנותרו בו בזמן הייצור: זה רגיל לחלוטין.

לכן, לפני שמתחילים לבשל מזון מומלץ לחמם את התנור כשהוא ריק כדי לסלק את הריחות האפשריים. הוצא את קרטוני המגן או היריעות השקופות מהתנור ואת כל האביזרים שבתוכו. יש לחמם את התנור ל-200°C למשך כשעה אחת, רצוי האמצעות פונקציה בעלת סחרור אוויר (למשל 'אוויר מאולץ' או 'אפייה רגילה').

הערות: מומלץ לאוורר את החדר אחרי שימוש במכשיר בפעם הראשונה.

ההמתנה, ניתן ללחוץ על **+** או על **-** כדי לתקן את שעת הסיום שהוגדרה, או ללחוץ על **⏪** כדי לשנות הגדרות אחרות. על-ידי לחיצה על **⌚**, כדי להציג מידע, ניתן לעבור בין שעת סיום ומשך.

6TH SENSE

פונקציות אלה בוחרות באופן אוטומטי את מצב הבישול הטוב ביותר, טמפרטורה ומשך הבישול, צלייה או אפייה של כל המנות הזמינות.

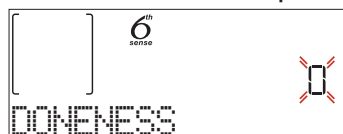
כאשר יש צורך, ציין את מאפיין המזון כדי לקבל תוצאה אופטימלית.



משקל / גובה (שכבות עגולות במגש) כדי להגדיר את הפונקציה כהלכה, יש לעקוב אחר החיוויים בתצוגה, ובהתאם לבקשה, ללחוץ על **+** או **-** כדי להגדיר את הערך הרצוי, ולאחר מכן ללחוץ על **✓** כדי לאשר.

רמת עשייה/השחמה

בפונקציות 6th Sense מסוימות ניתן לכוון את רמת העשייה.



כאשר תתבקש, לחץ על **+** או על **-** כדי לבחור את הרמה הרצויה בין נא (1-) ועשוי היטב (1+). לחץ על **✓** או **▶** כדי לאשר ולהתחיל את הפונקציה.

באותו אופן, היכן שמותר, בחלק מהפונקציות של 6th Sense ניתן לכוון את רמת ההשחמה בין נמוכה (1-) לגבוהה (1+).

3. התחלת הפונקציה

בכל עת, אם ערכי ברירת המחדל הם הרצויים או לאחר שהחלת את ההגדרות הנחוצות, יש ללחוץ על **▶** כדי להפעיל את הפונקציה.

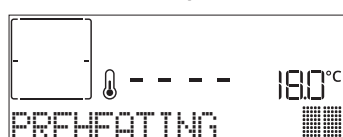
במהלך שלב ההשהיה, לחיצה על **▶** בתנור תשאל אם לדלג על שלב זה ולהפעיל מיד את הפונקציה.

הערות: לאחר בחירת פונקציה, התצוגה תמליץ על הרמה המתאימה ביותר עבור כל פונקציה. בכל עת תוכל לעצור פונקציה שהופעלה על-ידי לחיצה על **⏻**.

אם התנור חם והפונקציה מחייבת טמפרטורה מקסימלית, תופיע הודעה בתצוגה. אתה יכול לבחור פונקציה אחרת או להמתין לקירור מלא.

PREHEATING 4

חלק מהפונקציות מצריכות חימום מראש של התנור: לאחר הפעלת הפונקציה, תצוגה תראה ששלב החימום מראש הופעל.



לאחר סיום שלב זה, יישמע צפצוף והתצוגה תציין שהתנור הגיע לטמפרטורה שהוגדרה ויש צורך 'להוסיף מזון'.

בנקודה זו, יש לפתוח את הדלת, להניח את המזון בתנור, לסגור את הדלת ולהתחיל את הבישול על-ידי לחיצה על **▶** או **✓**.

1. בחירת פונקציה

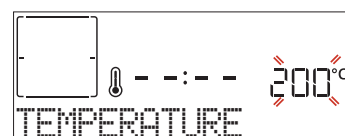
לחץ על **⏻** כדי להפעיל את התנור: בתצוגה תופיע פונקציית הריצה האחרונה של התפריט הראשי.

ניתן לבחור את הפונקציות על-ידי לחיצה על הסמל של אחת הפונקציות הראשיות או על-ידי גלילה בתפריט: כדי לבחור פריט מהתפריט (בתצוגה יופיע הפריט הזמין הראשון), לחץ על **+** או על **-** כדי לבחור את הרצוי, ולאחר מכן לחץ על **✓** כדי לאשר.

2. הגדרת הפונקציה

לאחר בחירת הפונקציה הרצויה, ניתן לשנות את ההגדרות שלה. בתצוגה יופיעו ברצף ההגדרות שניתן לשנות. לחיצה על **⏪** תאפשר לשנות שוב את ההגדרה הקודמת.

טמפרטורה/רמת גריל

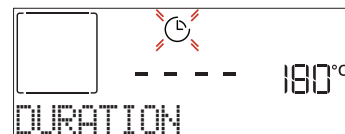


כאשר הערך מהבהב בתצוגה, יש ללחוץ על **+** או **-** כדי לשנות אותו ולאחר מכן ללחוץ **✓** ולאחר מכן ללחוץ על **⏪** כדי לאשר ולהמשיך בהגדרות הבאות (אם אפשר).

באותו אופן ניתן להגדיר את רמת הגריל: יש 3 רמות עוצמה לגריל: 3 (גבוה), 2 (אמצעי), 1 (נמוך).

הערות: לאחר הפעלת הפונקציה, ניתן לשנות את הטמפרטורה/רמת הגריל באמצעות **+** או **-**.

DURATION



כאשר **⌚** הערך מהבהב בתצוגה, יש ללחוץ על **+** או **-** כדי לשנות אותו, ולאחר מכן ללחוץ על **✓** כדי לאשר. אין צורך להגדיר את משך הבישול אם הכוונה לנהל את הבישול באופן ידני (ללא תזמון): לחץ על **✓** או **▶** כדי לאשר ולהתחיל את הפונקציה. על ידי בחירת מצב זה, לא ניתן לתכנת התחלה מושהית.

הערות: ניתן לכוון את זמן הבישול שהוגדר בזמן הבישול על-ידי לחיצה על **⌚**: לחץ על **+** או **-** כדי לתקן אותו ולחץ על **✓** כדי לאשר.

שעת סיום (השהיית תחלה)

בפונקציות רבות, לאחר הגדרת זמן בישול, ניתן להשהות את התחלת הפונקציה על-ידי תכנות זמן הסיום. הזמן יופיע בתצוגה בזמן **⌚** שהסמל מהבהב.



יש ללחוץ על **+** או **-** כדי להגדיר את השעה רוצים שהבישול יסתיים, ולאחר מכן יש ללחוץ על **✓** כדי לאשר ולהפעיל את הפונקציה. יש להניח את המזון בתנור ולסגור את הדלת: הפונקציה תתחיל באופן אוטומטי לאחר תום הזמן שחושב כדי לסיים את הבישול במועד שהגדרת.

הערות: תכנות שעת התחלת בישול מושהית תשבית את שלם החימום המוקדם: הנור יגיע לטמפרטורה הרצויה באופן הדרגתי והמשמעות היא שזמני הבישול יהיו מעט ארוכים יותר מאלה המופיעים בטבלת הבישול. במהלך זמן

אם תרצה לשמור את הפונקציה כמועדפת ולאחסן את ההגדרות הנוכחיות לשימוש עתידי, יש ללחוץ על אחרת, כדי להתעלם, יש ללחוץ על . לאחר לחיצה, לחץ על או כדי לבחור את מיקום המספר, ולאחר מכן לחץ כדי לאשר. הערות: אם הזיכרון מלא או שהמספר שנבחר כבר תפוס, התנור יבקש אישור למחוק את הפונקציה הקודמת. כדי להעלות את הפונקציות ששמרת במועד מאוחר יותר, יש ללחוץ על : רשימת הפונקציות המועדפות תופיע בתצוגה.



יש ללחוץ על או על כדי לבחור את הפונקציה, לאשר על-ידי לחיצה על , ולאחר מכן ללחוץ על כדי להפעיל.

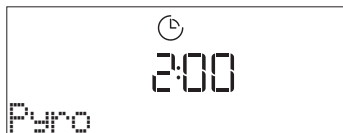
ניקוי

• PYRO

אין לגעת בתנור בזמן מחזור הניקוי. הרחק ילדים ובעלי חיים מהתנור במהלך ולאחר השימוש בפונקציית הניקוי הפירוליטי (עד שהחדר יאוורר היטב).

הוצא מהתנור את כל האביזרים – כולל מסילות המדפים – לפני הפעלת הפונקציה. אם התנור מותקן מתחת לכיריים, יש לוודא שכל כירות הגז או הכירות החשמליות כבויות במהלך פונקציית הניקוי העצמי. לקבלת תוצאות הניקוי הטובות ביותר, יש להסיר את הלכלוך הקשה במיוחד באמצעות ספוג לח לפני השימוש בפונקציית הניקוי הפירוליטי. מומלץ להשתמש בפונקציית הניקוי הפירוליטי רק אם המכשיר מכיל לכלוך קשה מאוד או שנפלטים ממו ריחות רעים בזמן הבישול.

לחץ על כדי להציג את "Pyro" בתצוגה.



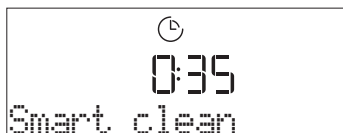
לחץ על או כדי לבחור את המחזור הרצוי, ולאחר מכן לחץ כדי לאשר. לאחר בחירת מחזור, אם רצוי, לחץ על או די להגדיר שעת סיום (השהיית התחלה), ולאחר מכן לחץ על כדי לאשר.

נקה את הדלת והסר את כל האביזרים בהתאם להנחיות, ולאחר מכן סגור את הדלת ולחץ על כשתסיים: התנור יתחיל את מחזור הניקוי העצמי והדלת תינעל באופן אוטומטי: הודעת אזהרה תופיע בתצוגה, יחד עם ספירה לאחור המציינת את סטטוס המחזור שמתבצע.

כשמחזור הניקוי יסתיים, הדלת תישאר נעולה עד שהטמפרטורה בתנור תרד לרמה בטוחה.

• SMART CLEAN

לחץ על כדי להציג בתצוגה "Smart Clean".



הערות: הכנסת המזון לתנור לפני סיום שלב החימום מראש עלולה לפגוע בתוצאות הבישול. פתיחת הדלת במהלך החימום מראש תגרום להשהיית.

זמן הבישול אינו כולל שלב של חימום מראש. תמיד תוכל לשנות את הטמפרטורה שאליה אתה רוצה שהתנור יגיע באמצעות או .

5. הפיכת המזון או בדיקתו

חלק מהפונקציות של Sense 6th מחייבות הפיכת המזון במהלך הבישול.



יישמע צפצוף ובתצוגה תופיע הפעולה שיש לבצע. יש לפתוח את הדלת, לבצע את הפעולה מופיעה בתצוגה ולסגור את הדלת, ולאחר מכן ללחוץ על כדי להמשיך בבישול. באותו אופן, ב-10% מהזמן לפני סיום הבישול, התנור יבקש לבדוק את המזון.



יישמע צפצוף ובתצוגה תופיע הפעולה שיש לבצע. יש לבדוק את המזון, לסגור את הדלת וללחוץ על או על כדי להמשיך בבישול.

הערות: לחץ על כדי לדלג על פעולה זו. אחרת, אם לא תבוצע כל פעולה, לאחר פרק זמן מסוים התנור ימשיך בבישול.

6. סיום הבישול

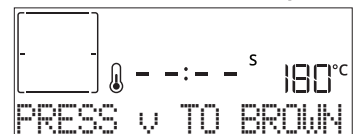
התצוגה תידלק ויישמע צפצוף כדי לציין שהבישול הסתיים.



לחץ על כדי להמשיך את הבישול במצב ידני(ללא תזמון) או לחץ על כדי להאריך את זמן הבישול על-ידי הגדרת משך חדש. בשני המקרים פרמטרי הבישול יישמרו.

השחמה

חלק מפונקציות התנור מאפשרות השחמת פני השטח של המזון על-ידי הפעלת הגריל בסיום הבישול.



כאשר ההודעה הרלוונטית מופיעה בתצוגה, אם יש צורך, יש ללחוץ על כדי להתחיל מחזור השחמה של חמש דקות. ניתן לעצור את הפונקציה בכל עת על-ידי לחיצה על כדי לכבות את התנור.

• מועדפים

לאחר סיום הבישול, תתבקש לשמור את הפונקציה למספר בין 1 ל-10 ברשימת המועדפים.



KEYLOCK (נעילת מקשים)

כדי לנעול את לוח המקשים, לחץ והחזק את \llcorner למשך חמש שניות לפחות חמש שניות. יש בצע זאת שוב כדי לשחרר את לוח המקשים.



הערות: אפשר להשבית פונקציה זו גם במהלך הבישול. מסיבות בטיחות, ניתן לכבות את התנור בכל עת על-ידי לחיצה על ⏻ .

הערות

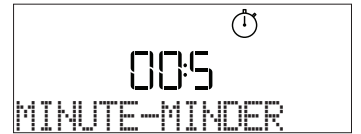
- אין לכסות את פנים התנור ברדיד אלומיניום.
- לעולם אין לגרור סירים או תבניות על תחתית התנור שכן הדבר עלול לגרום נזק לציפוי האמיל.
- אל תניח משקלים כבדים על הדלת ואל תחזיק בדלת.
- בשל הטמפרטורה הגבוהה יותר של מחזור הפיצה הוא צפוי לחוות רעש מאוורר קירור מעט גבוה יותר.

יש ללחוץ על \triangleright בכדי להפעיל את הפונקציה: התצוגה תמליץ על ביצוע הפעולות הנחוצות לצורך קבלת תוצאות הניקוי הטובות ביותר: יש לפעול בהתאם להנחיות, ולאחר מכן ללחוץ על \checkmark לסיום. לאחר ביצוע כל השלבים, כשתידרש, יש ללחוץ על \triangleright כדי להפעיל את מחזור הניקוי. הערות: מומלץ לא לפתוח את דלת התנור במהלך מחזור הניקוי כדי להימנע מאיבוד אדי מים שעלול להשפיע לרעה על תוצאת הניקוי הסופית.

הודעה מתאימה תתחיל להבהב בתצוגה לאחר סיום המחזור. יש לאפשר לתנור להתקרר, ולאחר מכן לנגב את המשטחים הפנימיים במטלית או בספוג.

MINUTEMINDER (טיימר)

יש ללחוץ על סמל ⌚ בכדי להפעיל את הפונקציה. לחץ על $+$ או על $-$ כדי להגדיר את משך הזמן הנדרש, ולאחר מכן לחץ על \checkmark כדי להפעיל את הטיימר.



A יישמע אות קולי והתצוגה תציין לאחר ששעון הדקות סיים לספור לאחור את הזמן שנבחר.

הערות: הטיימר לא מפעיל אף אחד ממחזורי הבישול. ניתן להפעיל את שעון השעון גם כאשר פונקציה פועלת. הטיימר ימשיך לספור לאחור באופן עצמאי מבלי להפריע לתפקוד עצמו.

במהלך שלב זה, לא ניתן לראות את הטיימר (רק הסמל ⌚ יוצג), שימשיך את הספירה לאחור ברקע. כדי לערוך את לוח הזמנים ניתן ללחוץ על ⌚ הסמל ולהגדיר את השעה באמצעות סמל $+$ או $-$.

כדי לבטל את שעון העצר, לחץ על ⌚ הסמל ולאחר מכן בחר $-$ עד שהשעה המוצגת היא "—:—". לחץ על \checkmark כדי לאשר.

כיצד לקרוא את טבלת הבישול

הטבלה מציגה את הפונקציה, האביזרים והמפלס הטובים ביותר עבור בישול של סוגי מזון שונים. זמני הבישול מתחילים מהרגע שבו המזון מושם בתנור, לא כולל חימום מראש (כאשר נדרש). טמפרטורות הבישול והזמנים הם הערכה בלבד ועשויים להשתנות בהתאם לכמות המזון ולסוג האביזר שבו משתמשים. מומלץ להשתמש קודם בערכים הנמוכים ביותר ואם המזון אינו מספיק מבושל לעבור לערכים הגבוהים יותר. יש להשתמש באביזרים המסופקים עם התנור, בעדיפות לתבניות אפייה ובישול מתכתיות בצבע כהה. ניתן להשתמש גם בתבניות ואביזרים מפיירקס או מחרס אבל יש לזכור שזמני הבישול יהיו מעט ארוכים יותר.

בישול סוגים שונים של מזון בו-זמנית

בעת שימוש בפונקציה 'אוויר מאולץ', אפשר לבשל בו-זמנית סוגי מזון שונים הזקוקים לאותה טמפרטורה: (לדוגמה, דגים וירקות), על מדפים שונים. יש להוציא מהתנור את המזון שדורש זמן בישול קצר יותר ולהשאיר את המזון המחייב זמן בישול ארוך יותר.

MEAT

ניתן להשתמש בכל סוג של תבנית תנור או כלי פיירקס המתאים לגודל נתח הבשר המבושל. עבור נתחים צלויים עדיף להוסיף ציר לתחתית התבנית שיפוזר על הבשר בזמן הבישול להוספת טעם. שים לב שבמהלך תהליך זה ייווצרו אדים. כאשר הצלי מוכן, יש להשאירו בתנור למשך 10-15 דקות או לעטוף אותו ברדיד אלומיניום.

כדי לבשל בשר בגריל, יש לבחור נתחים בעלי עובי אחיד לקבלת תוצאות בישול אחידות. נתחי בשר עבים מאוד דורשים זמני בישול ארוכים יותר. כדי למנוע שריפה של הבשר מבחוץ, יש להנמיך את מיקום מדף הרשת ולשמור על מרחק גדול יותר של המזון מהגריל. יש להפוך את הבשר לאחר שני שלישי מזמן הבישול. שים לב שכן בפתיחת הדלת ייצאו אדים מהתנור.

כדי לאסוף את מיצי הבישול, אנו ממליצים להניח תבנית טפטופים ובתוכה חצי ליטר מים ישירות מתחת למדף הרשת שעליו מונח המזון. יש למלא במידת הצורך.

קינוחים

בשל קינוחים עדינים באמצעות הפונקציה הרגילה על מדף אחד בלבד.

יש להשתמש בתבניות מתכת כהות לאפייה ותמיד להניח אותן על מדף הרשת הקיים. כדי לבשל על יותר ממדף אחד, בחר את פונקציית האוויר המאולץ ודרג את מיקום תבניות העוגות על המדפים על-מנת לסייע לתנועת האוויר החם.

כדי לבדוק אם עוגה מותפחת מוכנה, הכנס קיסם עץ לתוך מרכז העוגה. אם הקיסם יוצא נקי, העוגה מוכנה.

אם נעשה שימוש בתבניות אפייה המונעות הדבקה, אין לשמן את הקצוות שכן הדבר יגרום לעוגה לא לתפוח באופן אחיד בקצוות.

אם הפריט "תופח" במהלך האפייה, יש להשתמש בטמפרטורה נמוכה יותר בפעם הבאה ולשקול צמצום של כמות הנוזלים בתערובת או ערבוב יותר עדין שלה.

עבור קינוחים בעלי מילוי לח או שכבה עליונה לחה (כגון עוגת גבינה או טארט פירות), יש להשתמש בפונקציה 'אפיה רגילה'. אם בסיס העוגה ספוג מים, יש להשתמש במדף נמוך יותר ולפזר פירורי עוגיות בתחתית העוגה לפני הוספת המילוי.





RISING (תפיחה)

מומלץ לכסות את הבצק במטלית לחה לפני הנחתו בתנור. זמן התפיחה בפונקציה זו מצטמצם בכשלישי לעומת תפיחה בטמפרטורת החדר (20-25°C). זמן התפיחה עבור פיצה מתחיל בכשעה עבור ק"ג בצק.





מפלוס ואביזרים	הפיכה (מזמן הבישול)	רמת השחמה	רמת ביצוע	כמות	קטגוריות מזון	
	—	0	—	0.5 – 3 ק"ג	לזניה	לזניה
	—	0	0	0.6 – 2 ק"ג	Roast (צלי)	MEAT
	3/5	—	0	1.5 – 3 ס"מ	המבורגר	
	—	0	—	0.6 – 2.5 ק"ג	Roast (צלי)	
	2/3	—	—	1.5 – 4 ס"מ	נקניקיות	
	—	0	—	0.6 – 3 ק"ג	Roast (צלי)	
	2/3	—	—	1 – 5 ס"מ	Fillet & breast (הזחו הליפי)	
	1/2	—	—	רשת אחת	קבבים	
	—	—	—	0.5 – 3 ס"מ	Fillets (פילה)	
	—	—	—	0.5 – 3 ס"מ	פילה [קפוא]	
	—	0	—	0.5 – 1.5 ק"ג	תפוחי אדמה צלויים	ירקות צלויים
	—	—	—	0.1 – 0.5 ק"ג	ירקות ממולאים	
	—	0	—	0.5 – 1.5 ק"ג	ירדות צלויים	
	—	—	—	מגש אחד	גרטן תפוחי אדמה	ירקות גרטן
	—	—	—	מגש אחד	גרטן עגבניות	
	—	—	—	מגש אחד	גרטן פלפים	
	—	—	—	מגש אחד	גרטן ברוקולי	
	—	—	—	מגש אחד	גרטן כרובית	
	—	—	—	מגש אחד	גרטן ירקות	
	—	0	—	0.8 – 1.2 ק"ג	עוגה מלוחה	
	—	—	—	60-150 ג'	לחמניות	
	—	—	—	0.4 – 0.6 ק"ג	כיכר לכריך	
	—	—	—	0.7 – 2.0 ק"ג	לחם גדול	
	—	—	—	200-300 ג'	Baguettes (בגט)	אפייה מלוחה
	—	—	—	עגול	Round Pizza	
	—	—	—	מגש	פיצה עבה	
	—	—	—	שיכבה *1	פיצה [קפואה]	
	—	—	—	2 שכבות*		
	—	—	—	3 שכבות*		
	—	—	—	4 שכבות*		

* כמות מוצעת













				אביזרים
מגש טפטופים עם 500 מ"ל מים	מגש טפטופים/מגש אפייה	מגש תנור / מגש עוגות / מגש פיצה	מדף רשת	

מפלוס ואביזרים	הפיכה (מזמן הבישול)	רמת השחמה	רמת ביצוע	כמות	קטגוריות מזון	
	—	—	—	0.5 – 1.2 ק"ג	עוגת ספוג	אפייה מתוקה
	—	—	—	0.2 – 0.6 ק"ג	עוגיות	
	—	—	—	מגש אחד*	בצק פחזניות	
	—	—	—	0.4 – 1.6 ק"ג	Tart (טארט)	
	—	—	—	0.4 – 1.6 ק"ג	Strudel (שטרודל)	
	—	—	—	0.5 – 2 ק"ג	פאי פירות	

* כמות מוצעת

				אביזרים
מגש טפטופים עם 500 מ"ל מים	מגש טפטופים/מגש אפייה	מגש תנור / מגש עוגות / מגש פיצה עגול על מדף	מדף רשת	

טבלת הבישול של אייר פריי

מדף ואביזרים	DURATION (דק')	טמפרטורה (°C)	חימום מראש	כמות מוצעת	פונקציה	מתכון	
 	25 – 30	200	כן	650 – 850 ג'		טוגנים (צ'יפס) קפואים	FROZEN FOOD (מזון קפוא)
 	15 – 20	200	כן	500 ג'		נגיסי עוף קפואים	
 	15 – 20	220	כן	500 ג'		אצבעות דגים	
 	15 – 20	200	כן	500 ג'		טבעות בצל	
 	15 – 20	200	כן	400 ג'		זוקיני מצופים טריים	ירקות
 	20 – 40	200	כן	300 – 800 ג'		טוגנים ביתיים	
 	20 – 30	200	כן	300 – 800 ג'		תערובת ירקות	
 	20 – 40	200	כן	1 – 4 ס"מ		חזות עוף	בשר ודגים
 	30 – 50	220	כן	200 – 1500 ג'		כנפי עוף	
 	20 – 50	220	כן	1 – 4 ס"מ		קוטלט מצופה	
 	15 – 25	220	כן	1 – 4 ס"מ		פילה דג	

לבישול מזון טרי או תוצרת בית, מורחים שכבה דקה של שמן על פני המזון.
על מנת להבטיח תוצאות בישול אחידות, יש לערבב מזון באמצע זמן הבישול המומלץ.

	פונקציות
Air Fry (אייר פריי)	
  	אביזרים
מגש טפטופים/מגש אפייה או מגש תנור על מדף רשת	מגש לתנור או תבנית מתכת לעוגה על מדף רשת
	מגש אייר פריי (AIR FRY)

טבלת בישול

מתכון	פונקציה	חימום מראש	טמפרטורה (°C)	משך (דק')	מדף ואביזרים
עוגות מותפחות/עוגות ספוג		כן	170	30 – 50	
		כן	160	30 – 50	
		כן	160	30 – 50	
עוגיות ממולאות (עוגת גבינה, שטרודל, פאי תפוחים)		כן	160 – 200	30 – 85	
		כן	160 – 200	30 – 90	
עוגיות		כן	150	20 – 40	
		כן	140	30 – 50	
		כן	140	30 – 50	
		כן	135	40 – 60	
עוגות קטנות/מאפינים		כן	170	20 – 40	
		כן	150	30 – 50	
		כן	150	30 – 50	
		כן	150	40 – 60	
פחזניות		כן	180 – 200	30 – 40	
		כן	180 – 190	35 – 45	
		כן	180 – 190	35 – 45 *	
מרג		כן	90	110 – 150	
		כן	90	130 – 150	
		כן	90	140 – 160 *	
פיצה/לחם/פוקאצ'ה		כן	190 – 250	15 – 50	
		כן	190 – 230	20 – 50	
פיצה (דקה, עבה, פוקאצ'ה)		כן	310	7 – 12	
		כן	220 – 240	25 – 50 *	
פיצה קפואה		כן	250	10 – 15	
		כן	250	10 – 20	
		כן	220 – 240	15 – 30	
פאיים מלוחים (פאי ירקות, קיש)		כן	180 – 190	45 – 55	
		כן	180 – 190	45 – 60	
		כן	180 – 190	45 – 70 *	

	ECO								פונקציות
פיצה	מחזור חיסכון	Cook 4	MaxiCooking	גריל טרבו	גריל	אפייה בקונוקציה	אוויר מאולץ	רגילה	
									אביזרים
מגש טפטופים עם 500 מ"ל מים	מגש טפטופים/מגש אפייה	מגש טפטופים/מגש אפייה או מגש תנור על מדף רשת	מגש לתנור או תבנית מתכת לעוגה על מדף רשת	מדף רשת					

מתכון	פונקציה	חימום מראש	טמפרטורה (°C)	משך (דק')	מדף ואביזרים
מאפי בצק עלים		כן	190 – 200	20 – 30	3
		כן	180 – 190	20 – 40	1 4
		כן	180 – 190	20 – 40 *	1 3 5
לזניה/ פלאן/ פסטה אפויה/קנלוני		כן	190 – 200	45 – 65	3
טלה/עגל/בקר/חזיר 1 ק"ג		כן	190 – 200	80 – 110	3
נתח חזיר צלוי 2 ק"ג		—	170	110 – 150	2
עוף/ארנבת/ברווז 1 ק"ג		כן	200 – 230	50 – 100	3
הודו/אווז 3 ק"ג		כן	190 – 200	80 – 130	2
דג אפוי/ מאודה (פילה או שלם)		כן	180 – 200	40 – 60	3
ירקות ממולאים (עגבניות, קישואים, חצילים)		כן	180 – 200	50 – 60	2
טוסט		—	3 (גבוה)	3 – 6	5
פילה/סטייק דג		—	2 (אמצעי)	20 – 30 **	3 4
נקניקיות/קבאבים/צלעות/המבורגרים		—	2 – 3 (בינוני – גבוה)	15 – 30 **	4 5
עוף צלוי 1-1.3 ק"ג		—	2 (אמצעי)	55 – 70 ***	1 2
שוק/רגל טלה		—	2 (אמצעי)	60 – 90 ***	3
תפוחי אדמה צלויים		—	2 (אמצעי)	35 – 55 ***	3
גרטן ירקות		—	3 (גבוה)	10 – 25	3
עוגיות		כן	135	50 – 70	1 3 4 5
Tarts		כן	170	50 – 70	1 2 3 5
פיצות עגולות		כן	210	40 – 60	1 2 3 5
ארוחה שלמה: טארט פירות (מפלוס 5) / לזניה (מפלוס 3) / בשר (מפלוס 1)		כן	190	40 – 120 *	1 3 5
ארוחה שלמה: טארט פירות (מפלוס 5) / ירקות צלויים (מפלוס 4) / לזניה (מפלוס 2) / נתחי בשר (מפלוס 1)		כן	190	40 – 120 *	1 2 4 5
לזניה ובשר		כן	200	50 – 100 *	1 4
בשר ותפוחי אדמה		כן	200	45 – 100 *	1 4
דגים וירקות		כן	180	30 – 50 *	1 4
נתחים ממולאים לצלייה	ECO	—	200	80 – 120 *	3
נתחי בשר (ארנבת, עוף, טלה)	ECO	—	200	50 – 100 *	3

* משך זמן משוער: ניתן להוציא מזון מהתנור בזמנים שונים בהתאם למידת העשייה האישית.

** יש לסובב את המזון באמצע הבישול.

*** מומלץ להפוך את המזון אחרי שני שליש מזמן הבישול (במידת הצורך).

פונקציות	אביזרים
פיצה מחזור חיסכון Cook 4 MaxiCooking גריל טורבו גריל אפייה בקונוקציה אוויר מאולץ רגילה	מגש טפטופים עם 500 מ"ל מים מגש טפטופים/מגש אפייה מגש טפטופים/מגש אפייה או מגש תנור על מדף רשת מגש לתנור או תבנית מתכת לעוגה על מדף רשת מדף רשת

כיצד לקרוא את טבלת הבישול

הטבלה מציגה את הפונקציה, האביזרים והמפלס הטובים ביותר עבור בישול של סוגי מזון שונים. זמני הבישול מתחילים מהרגע שבו המזון מושם בתנור, לא כולל חימום מראש (כאשר נדרש). טמפרטורות הבישול והזמנים הם הערכה בלבד ועשויים להשתנות בהתאם לכמות המזון ולסוג האביזר שבו משתמשים. מומלץ להשתמש קודם בערכים הנמוכים ביותר ואם המזון אינו מספיק מבושל לעבור לערכים הגבוהים יותר. יש להשתמש באביזרים המסופקים עם התנור, בעדיפות לתבניות אפייה ובישול מתכתיות בצבע כהה. ניתן להשתמש גם בתבניות ואביזרים מפיירקס או מחרס אבל יש לזכור שזמני הבישול יהיו מעט ארוכים יותר.

תחזוקה וניקוי

יש לוודא שהתנור התקרר לפני ביצוע פעולות תחזוקה או ניקוי. אין להשתמש במנקי קיטור. אין להשתמש בצמר פלדה, מקרצפים שוחקים או חומרי ניקוי שוחקים/מאכלים, שכן הם עלולים לגרום נזק למשטחי המכשיר.

יש להשתמש בכפפות מגן. יש לנתק את התנור ממקור החשמל לפני ביצוע עבודות תחזוקה כלשהן.

משטחים חיצוניים

- יש לנקות את המשטחים במטלית מיקרופיבר לכה. אם הם מלוכלכים מאוד, הוסף מספר טיפות של חומר ניקוי עם רמת חומציות ניטרלית. יש לסיים את הניקוי במטלית יבשה.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי מאכלים או שוחקים. אם אחד מהמוצרים האלה בא במגע עם המשטחים של המכשיר בטעות, יש לנקות מיד במטלית מיקרופיבר לכה.

משטחים פנימיים

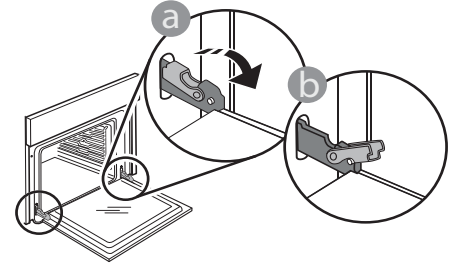
- אחרי כל שימוש יש להניח לתנור להתקרר ולנקות אותו. עדיף לעשות זאת כשהוא עדיין מעט חם כדי להסיר את המשקעים או הכתמים שנוצרו על ידי שאריות המזון. כדי לייבש מים שהתעבו כתוצאה מבישול מזון המכיל מים, יש להניח לתנור להתקרר לגמרי ולנגב אותם עם מטלית או ספוג.
- יש להפעיל את הפונקציה Smart Clean לניקוי אופטימלי של המשטחים הפנימיים. (רק בחלק מהדגמים).
- יש לנקות את זכוכית הדלת באמצעות סבון נוזלי מתאים. ניתן להסיר את דלת התנור כדי להקל על הניקוי.

אביזרים

יש להשרות את האביזרים בתמיסה של מים וסבון לאחר השימוש ולהחזיקם בכפפות אם הם עדיין חמים. ניתן להסיר משקעי מזון באמצעות מברשת או ספוג. אין לנקות את גשוש ואת גשוש בשר (אם קיים) במדיח הכלים. ניתן לנקות את מגש אייר פריי (אם קיים) במדיח כלים.

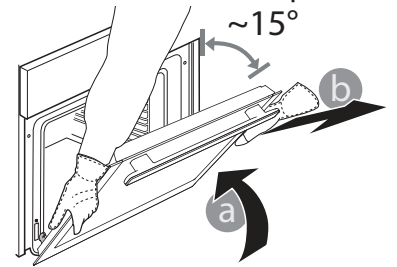
הסרת הדלת וחיבורה מחדש

1. כדי להסיר את הדלת, פתח אותה עד הסוף והנמך את התפסים עד שהם יהיו במצב משוחרר.



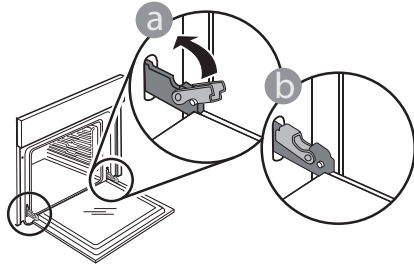
2. סגור את הדלת עד כמה שניתן.

החזק טוב את הדלת בשתי הידיים – אין להחזיק אותה מהידית. המשך בסגירת הדלת תוך כדי משיכה כלפי מעלה עד שהיא תשתחרר מהתושבת. הנח את הדלת כשצד אחד שלה נשען על משטח רך.

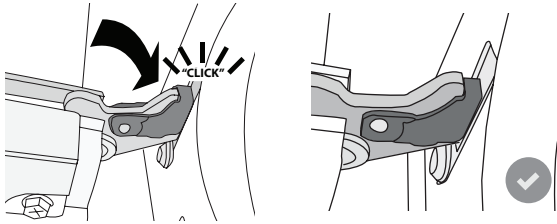


3. כדי לחבר את הדלת בחזרה יש ליישר את הווים שלה מול הצירים שבתושבת שבתנור ולוודא שהחלק העליון נכנס היטב לתושבת.

4. יש להוריד את הדלת ולפתוח אותה עד הסוף. הורד את התפסים בחזרה למיקומם המקורי: וודא הנמכה עד הסוף.



הפעל לחץ עדין כדי לוודא שהתפסים במקום הנכון.



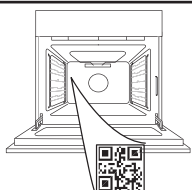
5. נסה לסגור את הדלת ובדוק שהיא ישרה מול לוח הבקרה. אם היא לא, יש לחזור על השלבים שלעיל: אם היא אינה פועלת כהלכה, עלול להיגרם נזק לדלת.

החלפת הנורה

להחלפת המנורה, פנה לשירות לאחר המכירה.

פתרון בעיות

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
התנור לא פועל.	יש הפסקת חשמל. המכשיר מנותק מהחשמל.	וודא שיש מתח חשמלי ושהתנור מחובר לאספקת חשמל. כבה את התנור והפעל מחדש כדי לראות אם התקלה נמשכת.
בתצוגה מופיעה האות F עם מספר.	יש בעיה בתוכנה.	פנה למוקד הטלפוני וציין את המספר לאחר האות "F".
פונקציית בישול של 6th Sense מסתיימת מבלי להציג את הספירה לאחור. הבישול מסתיים לפני סוף הספירה לאחור.	כמות המזון שונה מהטווח המומלץ. הדלת נפתחה במהלך הבישול.	יש לפתוח את הדלת ולבדוק את מידת העשייה של המזון. אם יש צורך, ניתן להשלים את הבישול על-ידי בחירת פונקציה מסורתית.
התנור לא מתחמם.	כאשר מצב 'הדגמה' מופעל, כל הפקודות פעילות וכל התפריטים שזמינים אבל התנור לא יתחמם. DEMO יופיע בתצוגה כל 60 שניות.	יש לגשת ל'הדגמה' מ'הגדרות' ולבחור 'כבוי'.
הנורה תכבה.	מצב 'חיסכון' מופעל.	יש לגשת ל'חיסכון' מ'הגדרות' ולבחור 'כבוי'.
הדלת לא נסגרת כהלכה.	תפסי הבטיחות לא במקום הנכון.	יש לוודא שהתפסים במיקום הנכון על-ידי מעקב אחר ההוראות להסרת הדלת ולהחזרתה בסעיף 'ניקוי ותחזוקה'.
החשמל בבית כובה.	הגדרת החשמל שגויה.	וודא שלרשת הביתית יש דירוג של לפחות 3 קילוואט. אם לא, הורד את ההגדרה ל-13 אמפר. גש ל'הפעלה' מ'הגדרות' ובחר 'נמוך'.
מחזור הבישול עם הגשושית הסתיים ללא סיבה או שגיאה ברורה F3E3 מודפס על המסך.	גשושית המזון אינה מחוברת כראוי.	בדוק את החיבור של הגשושית מזון.



ניתן למצוא את כתבי המדיניות, תיעוד רגיל ומידע נוסף על המוצר על-ידי:

- שימוש ב-QR על המוצר שלך
- ביקור באתר שלנו docs.whirlpool.eu
- לחלופין, יש ליצור קשר עם השירות לאחר המכירה (ראה מספר טלפון בחוברת האחריות).
- בכל פנייה למוקד שירות הלקוחות שלנו יש לציין את הקודים שרשומים על גבי לוחית הזיהוי של המוצר.



400020004900

Whirlpool