

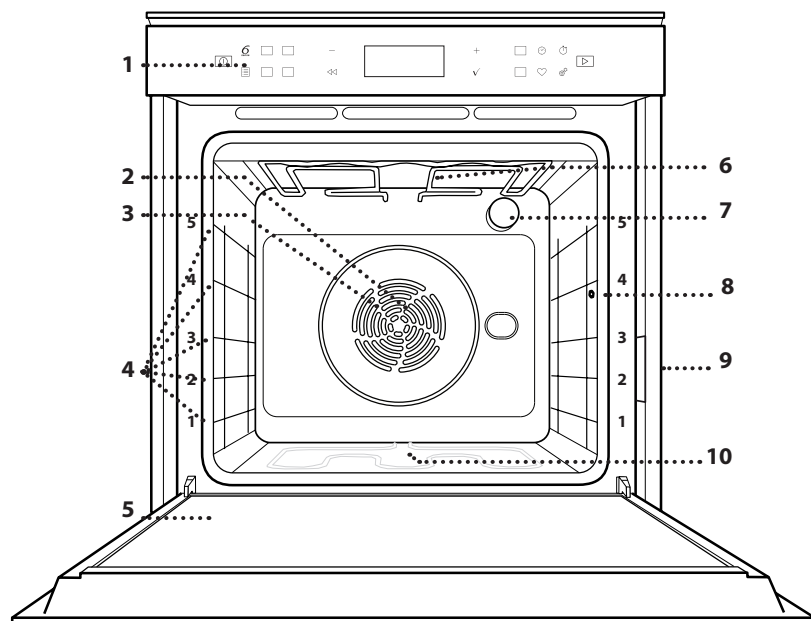

THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

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



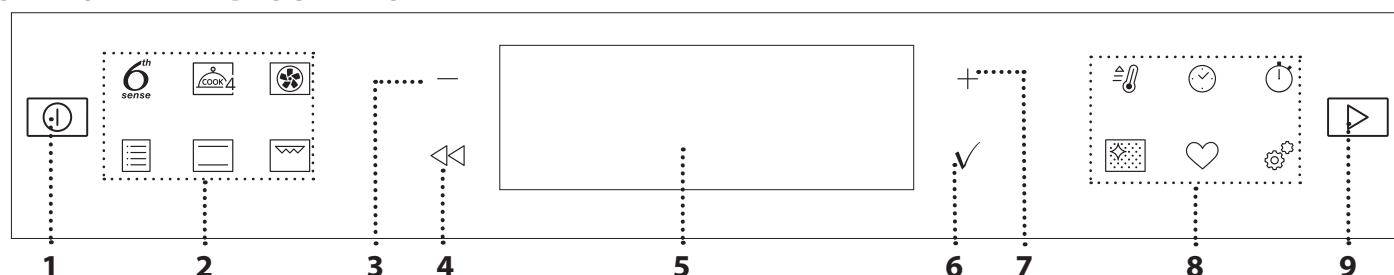
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL DESCRIPTION


1. ON / OFF

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

2. FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS

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

4. BACK

For returning to the previous screen.

During cooking, allows settings to be changed.

5. DISPLAY
6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS

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

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

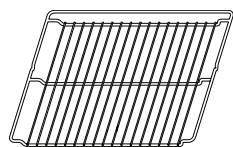
For quick access to the functions, duration, settings and favorites.

9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

ACCESSORIES

WIRE SHELF



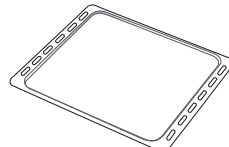
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY



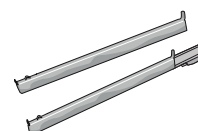
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY



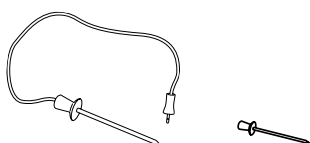
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS*



To facilitate inserting or removing accessories.

MEAT PROBE*



To measure the core temperature of food during cooking.

* Available only on certain models

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

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

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

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

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

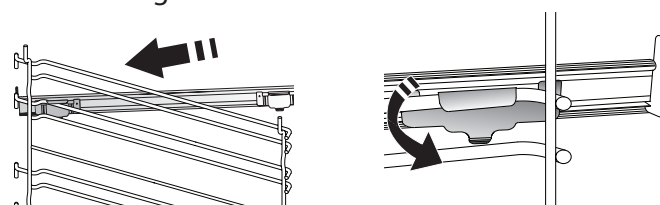
- To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into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

FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

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

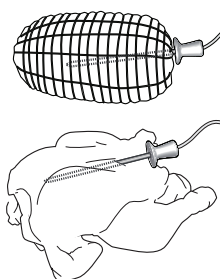
Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position.

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



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

USING THE MEATPROBE (IF PRESENT)



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

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

FUNCTIONS



6th SENSE

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

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



COOK 4

For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, 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.



TRADITIONALS

• CONVECT BAKE

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

• TURBO GRILL

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

• FROZEN BAKE

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

• SPECIAL FUNCTIONS

» MAXI COOKING

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

» RISING

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

» DEFROSTING

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

» KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.

» ECO FORCED AIR

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



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



GRILL

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



FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.



TIMERS

For editing function time values.



MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.



AUTOMATIC OVEN CLEANING - PYRO

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



FAVORITE

For retrieving the list of 10 favorite functions.



SETTINGS

For adjusting the oven settings.

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

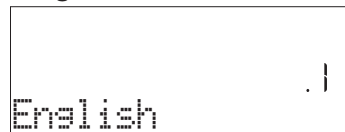
When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off".

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

FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

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

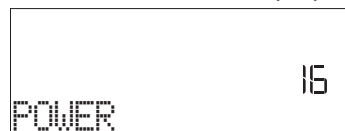


Press + or – to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press ✓ to confirm your selection.

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

2. SET THE POWER CONSUMPTION

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



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

3. SET THE TIME

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



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

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

4. HEAT THE OVEN

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

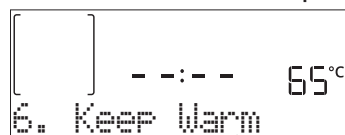
Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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

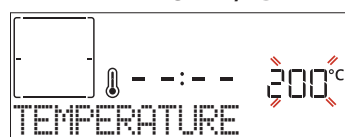
The functions can be selected by pressing the icon for one of the main functions or by scrolling through a menu: To select an item from a menu (the display will show the first available item), press + or – to select the desired one, then press ✓ to confirm.



2. SET THE FUNCTION

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL



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

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

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

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

DURATION



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

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

END TIME (START DELAY)

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



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

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

6th SENSE

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

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

WEIGHT / HEIGHT (ROUND-TRAY-LAYERS)



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

DONENESS / BROWNING

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



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

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

3. START THE FUNCTION

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

During the delay phase, press  to skip this phase

and start the function immediately.

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

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

4. PREHEATING

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



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

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

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

5. PAUSE COOKING / TURN OR CHECK FOOD

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

To resume the cooking, close the door.

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



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

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

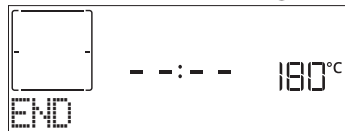


An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Check the food, close the door and press  or **✓** to continue cooking.

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

6. END OF COOKING

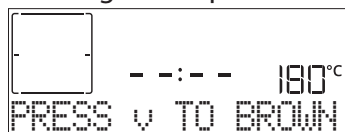
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



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

BROWNING

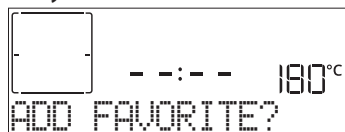
Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.



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

. FAVORITES

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



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

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

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

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



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

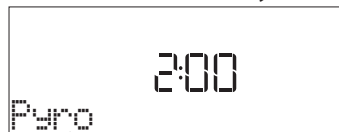
. AUTOMATIC CLEANING – PYRO

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

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

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

Press to show "Pyro" on the display.



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

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

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

. MINUTEMINDER

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

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



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

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

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

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

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

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

KEYLOCK

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



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

USING THE MEAT PROBE (IF PRESENT)

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



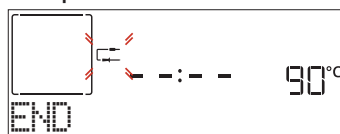
Select the function you require from those that are

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

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

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

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

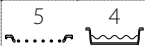
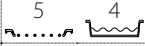
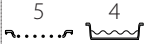
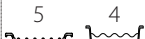


Please note: To change the settings subsequently, press + or - for the probe temperature or press ⏏ for other settings.

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

6th
sense

COOKING TABLE

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

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

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

** Suggested quantity.

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

COOKING TABLE

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

FUNCTIONS



Conventional



Forced air

Convection
bake

Grill



TurboGrill



MaxiCooking



Cook 4



Eco Forced air

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Roast pork with crackling 2 kg		—	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	Cookies	Yes	135	50 - 70	
Tarts	Tarts	Yes	170	50 - 70	
Round pizzas	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)	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		—	200	80 - 120 *	
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)		—	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).

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

ACCESSORIES

Wire shelf

Oven tray or cake tin on wire shelf

Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

Drip tray / Baking tray

Drip tray with 500 ml of water

Meat probe (if supplied)

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

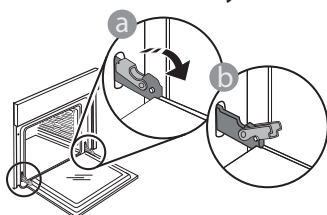
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

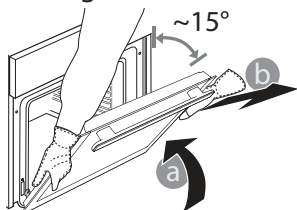
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

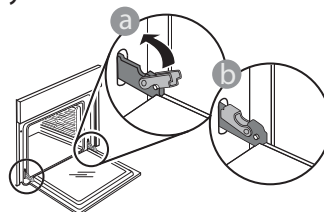
1. **To remove the door**, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



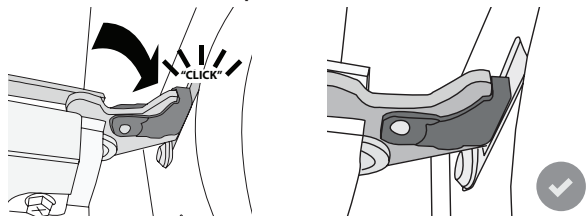
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.
Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.



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



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



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

REPLACING THE LAMP

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

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

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

TROUBLESHOOTING

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

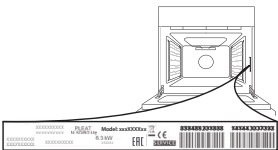


You can download the Safety Instructions, User Manual, Product Fiche and Energy data by:

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

For markets outside Europe:
To register your product and to receive more comprehensive local help and support, please call the number shown on the warranty booklet specific to your country or follow the website's instructions on:

Australia: www.whirlpool.com.au
Hong Kong: www.whirlpool.com.hk
New Zealand: www.whirlpool.co.nz
Singapore: www.whirlpool.com.sg
South Korea: www.whirlpool.co.kr
Taiwan: www.whirlpool.com.tw
Vietnam: www.whirlpool.com.vn



ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΑΦΟΡΑΣ



**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ
ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL**

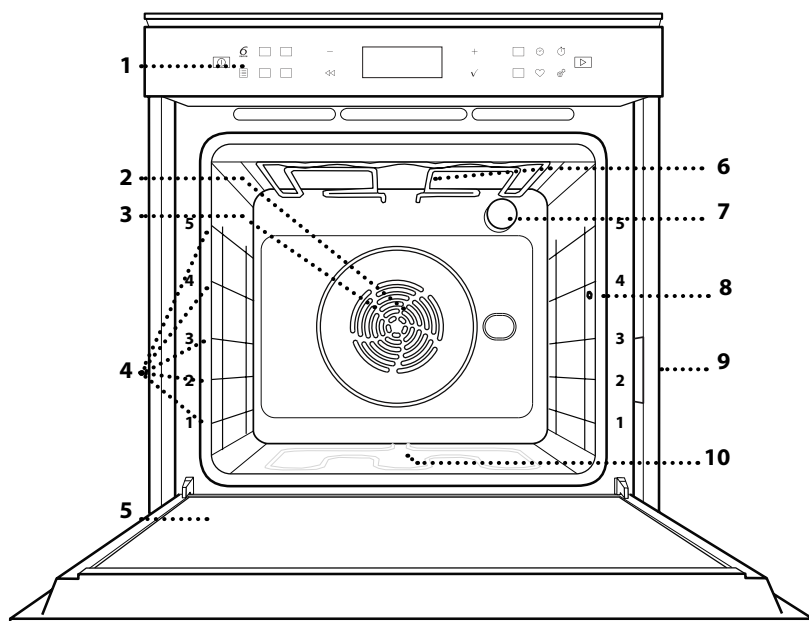
Για να έχετε πλήρη υποστήριξη,
καταχωρίστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα
www.whirlpool.eu/register



Μπορείτε να κατεβάσετε τις "Οδηγίες ασφάλειας"
και τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" με σύνδεση
στην ιστοσελίδα μας docs.whirlpool.eu και
ακολουθώντας τις οδηγίες στην πίσω πλευρά του
παρόντος εγχειριδίου.

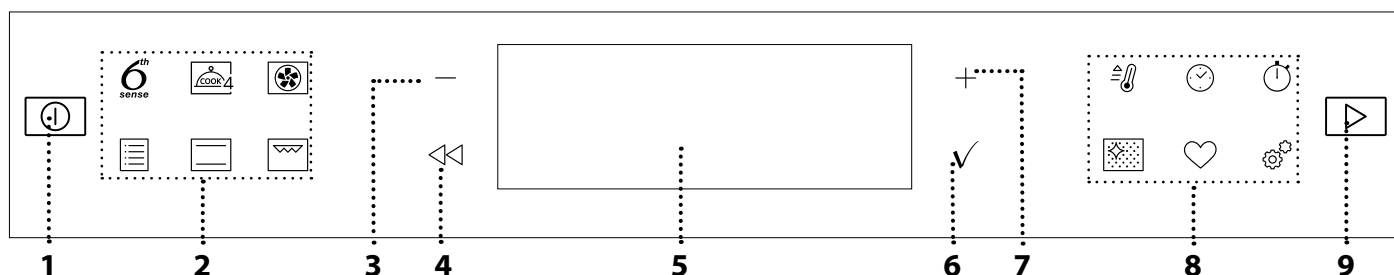
! Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή διαβάστε προσεκτικά τον Οδηγό Υγείας και Ασφάλειας.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



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

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ON / OFF (ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ)

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

2. ΑΜΕΣΗ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Για γρήγορη πρόσβαση στις
λειτουργίες και το μενού.

3. ΚΟΥΜΠΙ ΠΛΟΗΓΗΣΗΣ MINUS (ΜΕΙΟΝ)

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

4. ΠΙΣΩ

Για επιστροφή στην προηγούμενη
οθόνη.

Κατά τη διάρκεια μαγειρέματος,
επιτρέπει την αλλαγή των
ρυθμίσεων.

5. ΟΘΟΝΗ

6. ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ

Για επιβεβαίωση της επιλογής μιας
λειτουργίας ή μιας επιλεγμένης
τιμής.

7. ΚΟΥΜΠΙ ΠΛΟΗΓΗΣΗΣ PLUS (ΣΥΝ)

Για κύλιση του μενού και αύξηση

των ρυθμίσεων ή των τιμών μιας
λειτουργίας.

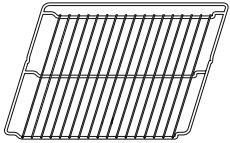
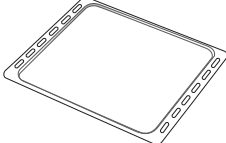
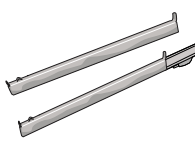
8. ΑΜΕΣΗ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΤΙΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

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

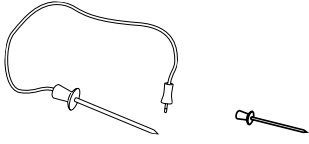
9. ΕΝΑΡΞΗ

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

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΣΧΑΡΑ  Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.	ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ  Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φοκάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.	ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ  Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.	ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ *  Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.
--	---	--	---

ΑΙΣΘΗΤ. ΚΡΕΑΤΟΣ*



Για να μετράτε την εσωτερική θερμοκρασία του φαγητού κατά το μαγείρεμα.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα
Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.
Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια σύροντας στους οδηγούς του ραφιού και βεβαιωθείτε ότι η πλευρά με το ανυψωμένο άκρο είναι γυρισμένη προς τα επάνω. Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί για λίπη και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

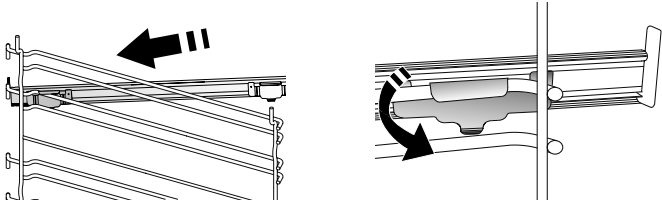
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

- Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, σηκώστε τους οδηγούς και στη συνέχεια τραβήξτε απαλά το κάτω τμήμα έξω από την υποδοχή του: Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών.
- Για να τοποθετήσετε ξανά τους οδηγούς ραφιών, πρώτα τοποθετήστε τους στην άνω υποδοχή. Κρατώντας τους σηκωμένους, σύρετε μέσα στο θάλαμο ψησίματος και κατεβάστε τους στη θέση τους στις κάτω υποδοχές.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ (ΕΦΟΣΟΝ ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ)

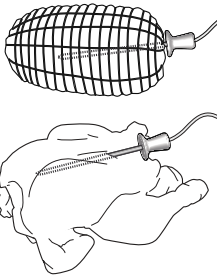
Αφαιρέστε τους οδηγούς ραφιών από το φούρνο και αφαιρέστε το προστατευτικό πλαστικό από τους κινητούς οδηγούς.
Σφίξτε το άνω κλιπ του κινητού οδηγού στον οδηγό ραφιού και σύρετε τον μέχρι τέρμα. Κατεβάστε το άλλο κλιπ στη θέση τους.

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



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

ΧΡΗΣΗ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΚΡΕΑΤΟΣ (ΕΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)



Εισαγάγετε τον αισθητήρα φαγητού βαθιά μέσα στο κρέας, αποφεύγοντας τα κόκαλα ή τα τμήματα με λίπος. Για πουλερικά, εισαγάγετε τον αισθητήρα σε όλο του το μήκος στο κέντρο του στήθους, αποφεύγοντας τις κοιλότητες.
Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο και συνδέστε το φισ εισάγοντάς το στην πρίζα που υπάρχει στη δεξιά πλευρά του θαλάμου του φούρνου.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

6th SENSE

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

 **COOK 4**
Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε τέσσερα επίπεδα ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ψήσετε μπισκότα, κέικ, στρογγυλή πίτσα (και κατεψυγμένη) και να προετοιμάσετε ένα πλήρες γεύμα. Ακολουθήστε τον πίνακα μαγειρέματος για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα.

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

 **ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ**

- ΣΥΜΒΑΤ. ΨΗΣΙΜΟ**
Για να μαγειρέψετε κρέας, να ψήσετε κέικ με γέμιση σε ένα μόνο ράφι.
- TURBO GRILL**
Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπίφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.
- ΨΗΣ. ΚΑΤΕΨ.**
Η λειτουργία αυτή επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και λειτουργία ψησίματος για 5 διαφορετικούς τύπους ήδη κατεψυγμένων φαγητών. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.
- ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ**
 - » **MAXI COOKING**
Η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη λειτουργία μαγειρέματος και την καταλληλότερη θερμοκρασία για το μαγείρεμα μεγάλων κομματιών κρέατος (πάνω από 2,5 κιλά). Για ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα και στις δύο πλευρές, συνιστάται να γυρίσετε το κρέας κατά το ψήσιμο. Είναι καλό να περιχύνετε το κρέας με ζωμό σε τακτά χρονικά διαστήματα για να μη στεγνώσει.
 - » **ΦΟΥΣΚΩΜΑ**
Για το ιδανικό φούσκωμα γλυκιάς ή αλμυρής ζύμης. Για να εξασφαλίσετε την ποιότητα φουσκώματος, μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία αν ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός μετά από έναν κύκλο ψησίματος.
 - » **ΑΠΟΨΥΞΗ**
Για να επιταχύνετε την απόψυξη των τροφών. Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο σχάρας. Συνιστάται να αφήνετε το φαγητό στη συσκευασία του, ώστε να μην ξεραθεί εξωτερικά.

- » **ΔΙΑΤΗΡ. ΖΕΣΤΟ**
Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό που μόλις ψήσατε.
- » **ΕΞΑΝ. ΑΕΡ. ECO**
Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλέτων κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτρέπεται με διακεκομμένη, απαλή κυκλοφορία αέρα. Όταν χρησιμοποιείται η οικονομική λειτουργία ECO, το φωτάκι θα παραμείνει σβηστό κατά τη διάρκεια ψησίματος. Για να χρησιμοποιήσετε τον κύκλο ECO (Οικονομικό) και κατά συνέπεια να βελτιώσετε την κατανάλωση ρεύματος, η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίξει έως ότου το φαγητό να είναι εντελώς μαγειρεμένο.

 **ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ**
Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

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

 **TAX. ΠΡΟΘΕΡΜ.**
Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.

 **ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΕΣ**
Για επεξεργασία τις τιμές των χρόνων λειτουργίας.

 **ΥΠΕΝΘ. ΛΕΠΤΩΝ**
Για τη διατήρηση του χρόνου χωρίς την ενεργοποίηση μιας λειτουργίας.

 **ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ - ΠΥΡΟΛΥΣΗ**
Για την εξάλειψη των εκτινάξεων φαγητού χρησιμοποιώντας έναν κύκλο σε πολύ υψηλή θερμοκρασία (πάνω από 400 °C). Υπάρχουν διαθέσιμοι δύο κύκλοι καθαρισμού: Ένας πλήρης κύκλος (ΠΥΡΟΛΥΣΗ) και ένας πιο σύντομος κύκλος (ΠΥΡΟΛΥΣΗ ECO). Συνιστάται να χρησιμοποιείται τον πιο γρήγορο κύκλο σε τακτικά διαστήματα και τον πλήρη κύκλο μόνο όταν ο φούρνος είναι πολύ βρόμικος.

 **ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ**
Για εμφάνιση της λίστας των 10 αγαπημένων λειτουργιών.

 **ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ**
Για προσαρμογή των ρυθμίσεων του φούρνου.

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

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΓΛΩΣΣΑ

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



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

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

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

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



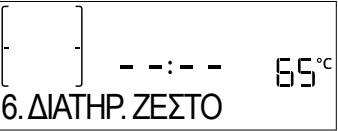
πατήστε το **+** ή το **—** για να επιλέξετε 16 “High” ή 13 “Low” και πατήστε το **✓** για επιβεβαίωση.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

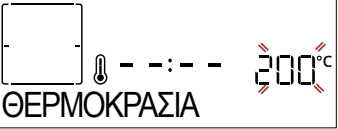
Μπορείτε να επιλέξετε τις λειτουργίες πατώντας το εικονίδιο για μία από τις κύριες λειτουργίες ή με κύλιση του μενού: Για να επιλέξετε ένα στοιχείο από το μενού (στην οθόνη εμφανίζεται το πρώτο διαθέσιμο στοιχείο), πατήστε **+** ή **—** για να επιλέξετε το επιθυμητό, μετά πατήστε **✓** για επιβεβαίωση.



2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

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

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL



Όταν η τιμή αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, πατήστε το **+** ή το **—** για να την αλλάξετε, στη συνέχεια πατήστε

3. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

Αφού επιλέξετε την ισχύ, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα: Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για την ώρα.



πατήστε το **+** ή το **—** για να ρυθμίσετε την ώρα και πατήστε το **✓**: Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για τα λεπτά. Πατήστε το **+** ή το **—** για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πατήστε το **✓** για επιβεβαίωση.

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

4. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

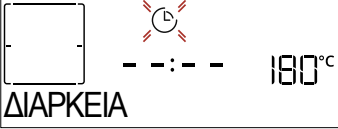
Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές. Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Θερμάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα, χρησιμοποιώντας καλύτερα τη λειτουργία κυκλοφορίας αέρα (π.χ. “ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ” ή “ΣΥΜΒΑΤ. ΨΗΣΙΜΟ”).

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

το **✓** για επιβεβαίωση και για να συνεχίσετε σε αλλαγή των ρυθμίσεων που ακολουθούν (εφόσον είναι δυνατό). τον ίδιο τρόπο, μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο του γκριλ: Υπάρχουν προκαθορισμένα επίπεδα ισχύος για το ψήσιμο στο γκριλ: 3 (υψηλό), 2 (μεσαίο), 1 (χαμηλό).

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

ΔΙΑΡΚΕΙΑ



Όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο **⌚** στην οθόνη, πατήστε το **+** ή το **—** για να ρυθμίσετε το χρόνο που απαιτείται για να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στη συνέχεια πατήστε το **✓** για επιβεβαίωση. Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος αν θέλετε να διαχειριστείτε το ψήσιμο μη αυτόματα (χωρίς χρόνο ψησίματος): Πατήστε το **✓** ή το **⏸** για επιβεβαίωση και έναρξη της λειτουργίας. Επιλέγοντας αυτή τη λειτουργία, δεν μπορείτε να προγραμματίσετε καθυστερημένη έναρξη της λειτουργίας.

Σημείωση: Μπορείτε να προσαρμόσετε το χρόνο μαγειρέματος που ρυθμίστηκε κατά τη διάρκεια μαγειρέματος πιέζοντας το **⌚**: πατήστε το **+** ή το **—** να τον τροποποιήσετε και μετά πατήστε το **✓** για επιβεβαίωση.

ΤΕΛΟΣ ΧΡΟΝΟΥ (ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ)

Σε πολλές λειτουργίες, μόλις ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη της λειτουργίας προγραμματίζοντας το χρόνο τέλους. Στην οθόνη εμφανίζεται το τέλος χρόνου ενώ το εικονίδιο **⌚** αναβοσβήνει.



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

Σημείωση: Ο προγραμματισμός χρόνου καθυστέρησης έναρξης μαγειρέματος απενεργοποιεί πάντα την φάση προθέρμανσης του φούρνου: Ο φούρνος θα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία βαθμιαία, κάτι που σημαίνει ότι οι χρόνοι μαγειρέματος θα είναι ελαφρώς μεγαλύτεροι από αυτούς που αναγράφονται στον πίνακα μαγειρέματος. Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, μπορείτε να πατήσετε το **+** ή το **—** για να αλλάξετε το προγραμματισμένο τέλος χρόνου ή πατήστε το **<<** για να αλλάξετε άλλες ρυθμίσεις. Πατώντας το **⌚**, για εμφάνιση πληροφοριών, μπορείτε να αλλάξετε μεταξύ τέλους χρόνου και διάρκειας.

6th SENSE

Αυτές οι λειτουργίες επιλέγουν αυτόματα τον καλύτερο τρόπο μαγειρέματος, τη θερμοκρασία και τη διάρκεια μαγειρέματος ή ψησίματος για όλα τα διαθέσιμα φαγητά. Όταν απαιτείται, απλά υποδείξτε τα χαρακτηριστικά του φαγητού για να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα.

ΒΑΡΟΣ / ΥΨΟΣ (ΣΤΤΡΟΓΓΥΛΟ-ΔΙΣΚΟΣ-ΕΠΙΠΕΔΑ)



Για να ρυθμίσετε τη λειτουργία σωστά, ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη, όταν σας ζητηθεί, πατήστε το **+** ή το **—** για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη τιμή και μετά πατήστε το **✓** για επιβεβαίωση.

ΨΗΣΙΜΟ / ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ

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



Όταν σας ζητηθεί, πατήστε το **+** ή το **—** για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο από μισοψημένο (-1) έως καλά ψημένο (+1). Πατήστε το **✓** ή το **⏸** για επιβεβαίωση και έναρξη της λειτουργίας.

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

3. ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

Κατά τη φάση καθυστέρησης, πατήστε **⏸** για παράκαμψη αυτής της φάσης

και για άμεση έναρξη της λειτουργίας.

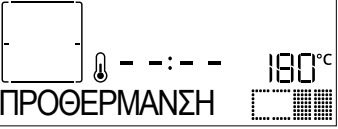
Σημείωση: Μόλις επιλέξετε μια λειτουργία, η οθόνη θα προτείνει το καταλληλότερο επίπεδο για κάθε λειτουργία.

Μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί **⏸**.

Εάν ο φούρνος είναι ζεστός και η λειτουργία απαιτεί μια συγκεκριμένη μέγιστη θερμοκρασία, θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη. Πατήστε το **<<** για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη και επιλέξτε διαφορετική λειτουργία ή περιμένετε να κρυώσει εντελώς.

4. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

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



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

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

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

5. ΣΤΑΜΑΤΗΣΤΕ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ / ΓΥΡΙΣΤΕ Η ΕΛΕΓΞΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

Ανοίγοντας την πόρτα, το μαγείρεμα διακόπτεται προσωρινά σβήνοντας τις αντιστάσεις.

Για να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, κλείστε την πόρτα.

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



Ένα ηχητικό σήμα θα ηχησει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει. Ανοίξτε την πόρτα, κάντε την ενέργεια που σας ζητήθηκε, κλείστε την πόρτα και συνεχίστε το μαγείρεμα.

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

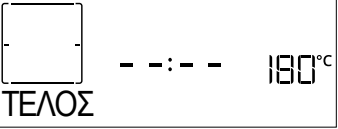


Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει. Ελέγξτε το φαγητό, κλείστε την πόρτα και συνεχίστε το μαγείρεμα.

Σημείωση: Πατήστε το για να παρακάμψετε αυτές τις λειτουργίες. Διαφορετικά, μετά από ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα χωρίς καμία ενέργεια, ο φούρνος θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

6. ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

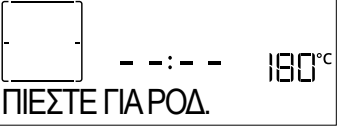
Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.



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

ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ

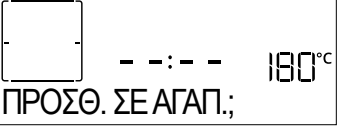
Ορισμένες λειτουργίες του φούρνου σας επιτρέπουν να ροδοκοκκινίσετε την επιφάνεια του φαγητού ενεργοποιώντας το γκριλ μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.



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

. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

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



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

Μόλις πατηθεί το , πατήστε το ή το για να επιλέξετε τον αριθμό θέσης, μετά πατήστε το για επιβεβαίωση.

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

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



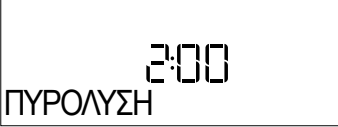
Πατήστε το ή το για να επιλέξετε τη λειτουργία και επιβεβαιώστε πατώντας το , στη συνέχεια πατήστε το για ενεργοποίηση.

. ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ – ΠΥΡΟΛΥΣΗ

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

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το φούρνο πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία πυρολ. καθαρισμού (και τους οδηγούς ραφιών). Εάν ο φούρνος είναι τοποθετημένος κάτω από μονάδα εστιών, 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 δυσοσμία κατά το μαγείρεμα.

Πατήστε για να εμφανιστεί το “Καθαρισμός” στην οθόνη.



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

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

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

. ΥΠΕΝΘ. ΛΕΠΤΩΝ

Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, η οθόνη μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως χρονοδιακόπτης. Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι σβηστός και μετά πατήστε το ή το : Στην οθόνη αναβοσβήνει το εικονίδιο .

Πατήστε το ή το για να ρυθμίσετε τη χρονική διάρκεια που χρειάζεστε και στη συνέχεια πατήστε το για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη.



Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα και θα υποδειχθεί στην οθόνη

μόλις η υπενθύμιση λεπτών ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

Σημείωση: Ο μετρητής λεπτών δεν ενεργοποιεί κανέναν από τους κύκλους μαγειρέματος. Πιέστε το ή το για αλλαγή του επιλεγμένου χρόνου στο χρονοδιακόπτη.

Μόλις ενεργοποιηθεί η υπενθύμιση λεπτών, μπορείτε επίσης να επιλέξετε και να ενεργοποιήσετε μια λειτουργία.

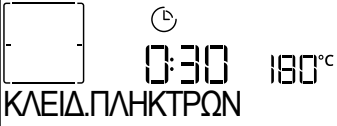
Πιέστε το για να ενεργοποιήσετε το φούρνο, στη συνέχεια επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία.

Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει να μετράει αντίστροφα χωρίς να παρεμβάλλεται με την ίδια τη λειτουργία.

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης, δεν μπορείτε να δείτε το μετρητή λεπτών (εμφανίζεται μόνο το εικονίδιο) , ωστόσο, η αντίστροφη μέτρηση συνεχίζεται. Για εμφάνιση της οθόνης υπενθύμισης λεπτών πατήστε το για διακοπή της τρέχουσας ενεργής λειτουργίας.

. ΚΛΕΙΔ. ΠΛΗΚΤΡΩΝ

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



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

. ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΚΡΕΑΤΟΣ (ΕΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)

Η χρήση του αισθητήρα σας επιτρέπει μετράτε την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος κατά το ψήσιμο ώστε να εξασφαλίσετε ότι φτάνει στην τέλεια θερμοκρασία. Η

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ
ΛΑΖΑΝΙΑ	-	0,5 - 3 kg	-	
	-	-	-	
ΚΡΕΑΣ	ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΨΗΤΑ	ΨΗΤΑ	0,6 - 2 kg **	
		ΧΑΜΠΟΥΡΓΚΕΡ	1,5 - 3 cm	
		ΨΗΤΟ - ΑΡΓΟ ΨΗΣΙΜΟ	0,6 - 2 kg **	
	ΨΗΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ	ΨΗΤΑ	0,6 - 2,5 kg **	
		ΚΟΤΣΙ *	0,5 - 2,0 kg **	
		ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ	1,5 - 4 cm	
	ΨΗΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ *		0,6 - 2,5 kg **	
	ΑΡΝΑΚΙ ΨΗΤΟ	ΨΗΤΑ	0,6 - 2,5 kg **	
		ΠΟΔΙ	0,5 - 2,0 kg **	
	ΨΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	ΟΛΟΚΛΗΡΟ	0,6 - 3 kg **	
		Ολόκληρο γεμιστό *	0,6 - 3 kg **	
		ΦΙΛΕΤΟ & ΣΤΗΘΟΣ	1 - 5 cm	
	ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΟΛΟΚΛΗΡΗ ΨΗΤΗ	ΟΛΟΚΛΗΡΟ *	0,6 - 3 kg **	
		Ολόκληρο γεμιστό *	0,6 - 3 kg **	
	ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ		1 σχάρα	

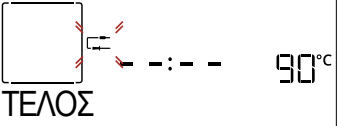
θερμοκρασία του φούρνου διαφέρει ανάλογα με τη λειτουργία που έχετε επιλέξει, αλλά το ψήσιμο προγραμματίζεται πάντα να τελειώνει μόλις επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία. Μόλις τοποθετήσετε τον αισθητήρα, ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη “ΑΙΣΘΗΤ. ΣΥΝΔΕΔ.”.



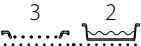
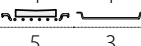
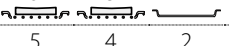
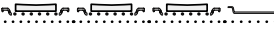
Επιλέξτε τη λειτουργία που επιθυμείτε από αυτές που είναι συμβατές (Συμβατικό, Εξαναγκ. αέρας, Συμβατ. ψήσιμο, Turbogrill, Εξαν. αέρ. Eco, Maxi Cooking, λειτουργίες 6th Sense): Η οθόνη σας προτρέπει να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία-στόχο του καθετήρα: Πιέστε ή για να ρυθμίσετε και πιέστε για να ρυθμίσετε τις ακόλουθες παραμέτρους ψησίματος. Καθώς το μαγείρεμα προγραμματίζεται να ολοκληρωθεί μόλις επιτευχθεί η απαιτούμενη θερμοκρασία, δεν είναι δυνατόν να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος ή να ορίσετε συγκεκριμένο χρόνο για το τέλος του ψησίματος. Το φως θα παραμείνει ενεργοποιημένο μέχρι να αφαιρεθεί ο αισθητήρας.

Αν ο αισθητήρας αφαιρεθεί κατά τη διάρκεια ψησίματος, θα συνεχίσει με τη συμβατική λειτουργία (χωρίς χρόνο).

Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και η οθόνη θα δείξει πότε ο αισθητήρας έφτασε στην απαιτούμενη θερμοκρασία.



Σημείωση: Για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις, πατήστε το ή το για τη θερμοκρασία του αισθητήρα ή πατήστε για άλλες ρυθμίσεις. Ένα ηχητικό σήμα και ένα μήνυμα θα σας ενημερώσουν να η χρήση του αισθητήρα δεν είναι συμβατή με την ενέργεια. Σε μια τέτοια περίπτωση, αφαιρέστε τον αισθητήρα.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ			ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ
ΨΑΡΙ	ΦΙΛΕΤΑ		0,5 - 3 cm	-	
	ΦΙΛΕΤΑ-ΚΑΤΕΨΥΓΜ.		0,5 - 3 cm	-	
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΛΑΧΑΝΙΚΑ-ΨΗΤΑ	ΠΑΤΑΤΕΣ	0,5 - 1,5 κιλό	-	
		ΛΑΧΑΝΙΚΑ-ΓΕΜΙΣΤΑ	0,1 - 0,5 kg καθένα	-	
		ΛΑΧΑΝΙΚΑ-ΨΗΤΑ	0,5 - 1,5 κιλό	-	
	ΛΑΧΑΝΙΚΑ-ΟΓΚΡΑΤΕΝ	ΠΑΤΑΤΕΣ	1 δίσκος	-	
		ΝΤΟΜΑΤΕΣ	1 δίσκος	-	
		ΠΙΠΕΡΙΕΣ	1 δίσκος	-	
		ΜΠΡΟΚΟΛΟ	1 δίσκος	-	
		ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ	1 δίσκος	-	
		ΑΛΛΑ	1 δίσκος	-	
ΚΕΪΚ & ΓΛΥΚΑ	ΦΟΥΣΚ. ΚΕΙΚ ΣΕ ΤΑΨΙ	ΑΦΡΑΤΟ ΚΕΙΚ	0,5 - 1,2 κιλό	-	
		ΜΠΙΣΚΟΤΑ	0,2 - 0,6 κιλό	-	
	ΓΛΥΚΑ & ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΠΙΤΕΣ	ΓΛΥΚΑ - ΣΟΥ	1 δίσκος	-	
		ΤΑΡΤΑ	0,4 - 1,6 kg	-	
		ΣΤΡΟΥΝΤΕΛ	0,4 - 1,6 kg	-	
		ΠΙΤΑ ΦΡΟΥΤΩΝ	0,5 - 2 kg	-	
ΑΛΜΥΡΑ ΚΕΪΚ	—		0,8 - 1,2 kg	—	
ΨΩΜΙ	ΡΟΛΑ		60 - 150 γρ. το καθένα	—	
	ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΣΕ ΤΑΨΙ		400 - 600 γρ. το καθένα	-	
	ΜΕΓΑΛΟ ΨΩΜΙ		0,7 - 2,0 κιλό	-	
	ΜΠΑΓΚΕΤΑ		200 - 300 γρ. το καθένα	-	
ΠΙΤΣΑ	ΛΕΠΤΗ		στρογγυλό - δίσκος	-	
	ΠΑΧΙΑ		στρογγυλό - δίσκος	-	
	ΚΑΤΕΨ, ΤΡΟΦΙΜΑ	1 - 4 στρώσεις		-	
					
					
					

* Μόνο ορισμένα μοντέλα. Λειτουργία διαθέσιμη μόνο σε συνδυασμό με τον αισθητήρα κρέατος.
** Προτεινόμενη ποσότητα.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ						
	Σχάρα	Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό	Αισθητήρας κρέατος (εφόσον παρέχεται)

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ		Ναι	170	30 - 50	
		Ναι	160	30 - 50	
		Ναι	160	30 - 50	 
Πίτες με γέμιση (τσιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα)		Ναι	160 – 200	30 - 85	
		Ναι	160 – 200	35 - 90	 
Μπισκότα / Κουλουράκια		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	220 - 240	25 - 50 *	  
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	250	10 - 15	
		Ναι	250	10 - 20	 
		Ναι	220 - 240	15 - 30	  
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικς)		Ναι	180 - 190	45 - 55	
		Ναι	180 - 190	45 - 60	 
		Ναι	180 - 190	45 - 70 *	  
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας		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 1Kg		Ναι	190 - 200	80 - 110	

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ								
	Συμβατικό	Εξαναγκασμένος αέρας	Ψήσιμο στον φούρνο με αέρα	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Εξαν. Αέρ. Eco

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
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 / παϊδάκια / 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	
ΜΠΙΣΚΟΤΑ	 ΜΠΙΣΚΟΤΑ	Ναι	135	50 - 70	
ΤΑΡΤΑ	 ΤΑΡΤΑ	Ναι	170	50 - 70	
ΠΙΤΣΑ +ΠΡΟΘΕΡΜ.	 ΠΙΤΣΑ	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)	 Μενού	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		-	200	80 - 120 *	
Κομμάτια κρέατος (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί)		-	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).

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού. Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που

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

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ						
	Σχάρα	Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό	Αισθητήρας κρέατος (εφόσον παρέχεται)

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

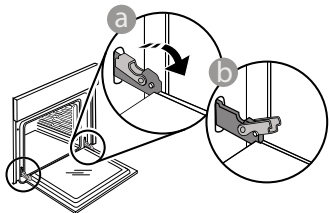
- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

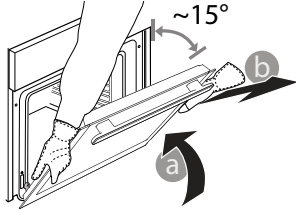
- Μετά τη χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα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

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

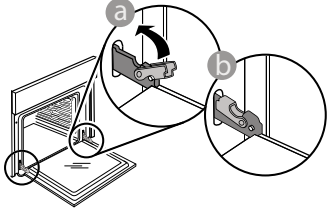
- Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.



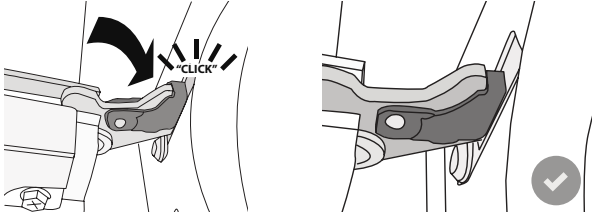
- Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.



- Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.
- Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς. Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.



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



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

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

- 1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- 2. Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.
- 3. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

Σημείωση: Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες αλογόνου 20-40 W/230 ~ V τύπου G9, T300°C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009). Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.

- Αν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό ή ένα γράμμα.	Βλάβη φούρνου.	Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει. Δοκιμάστε να εκτελέσετε την "ΕΠΑΝΑΦ. ΕΡΓΟΣΤ.", μπορείτε να το επιλέξετε από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ". Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα "F".
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Όταν είναι ενεργοποιημένη "On" η λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ" όλα τα χειριστήρια είναι ενεργοποιημένα και τα μενού διαθέσιμα αλλά ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ΔΟΚΙΜΗ για 60 δευτερόλεπτα.	Ανοίξτε το "ΔΟΚΙΜΗ" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off".
Το φως σβήνει.	Η λειτουργία "ECO" είναι ενεργοποιημένη "On".	Ανοίξτε το "ECO" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off".
Δεν ανοίγει η πόρτα.	Βρίσκεται σε εξέλιξη κύκλος καθαρισμού.	Περιμένετε να ολοκληρωθεί η λειτουργία και να κρυώσει ο φούρνος.
Το οικιακό ρεύμα διακόπτεται.	Λανθασμένη ρύθμιση ισχύος.	Βεβαιωθείτε ότι το οικιακό δίκτυο έχει ισχύ τουλάχιστον πάνω από 3 kW. Διαφορετικά, αυξήστε την ισχύ στα 13 Ampere. Ανοίξτε το "ΙΣΧΥΣ" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "ΧΑΜΗΛΗ".

ΔΕΛΤΙΟ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

 Μπορείτε να κατεβάσετε το δελτίο προϊόντος με τα δεδομένα ενέργειας της συσκευής από την ιστοσελίδα της Whirlpool docs.whirlpool.eu

ΠΩΣ ΘΑ ΛΑΒΕΤΕ ΤΟΝ ΟΔΗΓΟ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

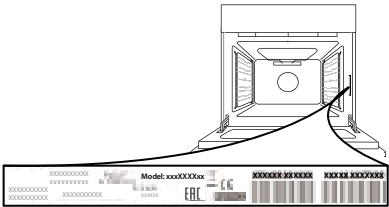
 > Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα μας docs.whirlpool.eu (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτόν τον κωδικό QR), αναφέροντας τον εμπορικό κωδικό προϊόντος.



> Εναλλακτικά, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ ΜΕ ΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Μπορείτε να βρείτε τα στοιχεία επικοινωνίας στο βιβλιαράκι εγγύησης. Όταν επικοινωνείτε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, να αναφέρετε τους κωδικούς που αναγράφονται στην πινακίδα του προϊόντος σας.





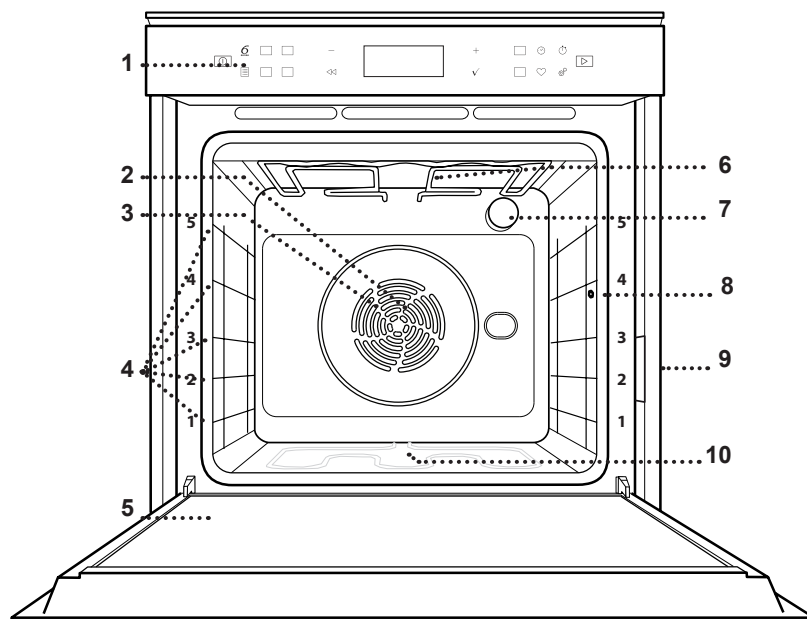
תוחיטבה תוארה תא וניעב אורקל שי רישכמב שומישה ינפל.

תודה שקנית מוצר של WHIRLPOOL
כדי לקבל חוות סיוע שלמה יותר, יש לרשום את המוצר
בכתובת www.whirlpool.eu/register

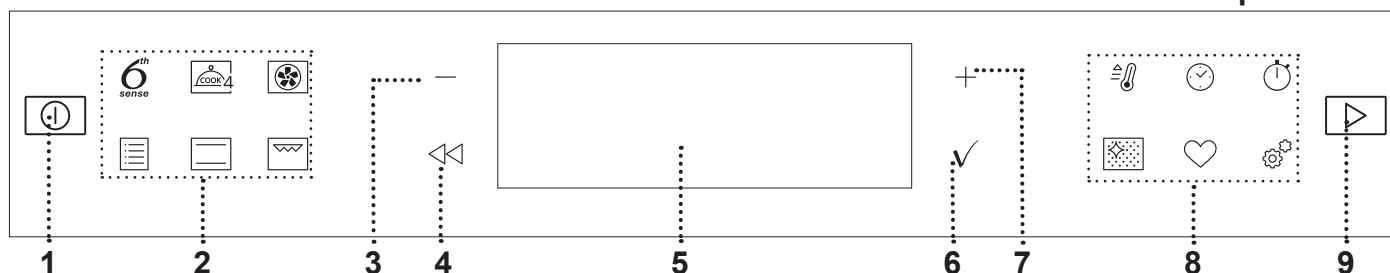


תיאור המוצר

1. לוח בקרה
2. מאוורר
3. גוף חימום עגול (בלתי נראה)
4. מסילות מדפים (המפלס מצוין בחזית התנור)
5. דלת
6. גוף חימום עליון/גריל
7. נורה
8. נקודה להכנסת גשוש בשר
9. לוחית זיהוי (אין להסיר)
10. גוף חימום תחתון (בלתי נראה)



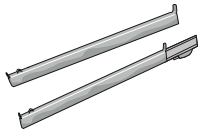
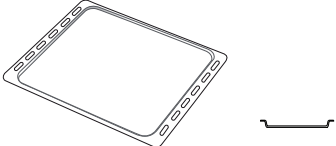
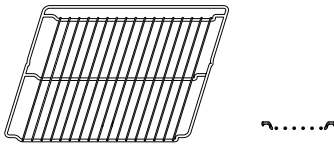
תיאור לוח הבקרה



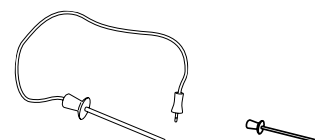
7. לחצן ניווט פלוס
עבור גלילה בתפריט והגדלת ההגדרות או הערכים של פונקציה.
8. גישה ישירה לאפשרויות/פונקציות
לגישה מהירה לפונקציות, משך, הגדרות ומועדפים.
9. התחלה
להתחלת פונקציה תוך שימוש בהגדרות שצוינו או בהגדרות הבסיסיות.

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.

מסילות נעות *	מגש אפייה	מגש טפטופים	מדף רשת
 מסייעות להכנסת אביזרים או הוצאתם.	 משמשת לאפייה של לחם ומאפי בצק, אבל גם לצלי, דג עטוף בנייר וכו'.	 משמש כמגש לתנור לבישול בשר, דגים, ירקות, פוקאצ'ה וכו' למיקום מתחת למדף הרשת כדי לאסוף נוזלי בישול.	 משמש לבישול מזון או כתמיכה עבור תבניות, תבניות עוגה וכלי בישול אחרים העמידים בחום.

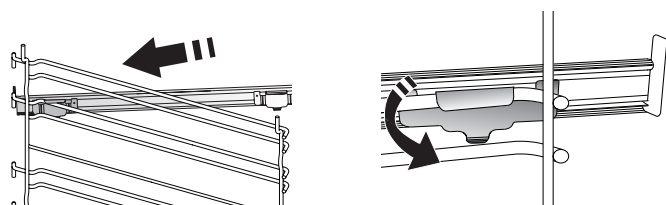
גשוש בשר*



למידת הטמפרטורה הפנימית של מזון במהלך הבישול.

* זמינות רק בדגמים מסוימים
מספר האביזרים והסוג שלהם עשויים להשתנות בהתאם לדגם.
ניתן לרכוש בנפרד אביזרים אחרים מהשירות שלאחר המכירה.

כדי לאבטח את המסילה, לחץ 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.

שימוש בגשוש הבשר (אם קיים)

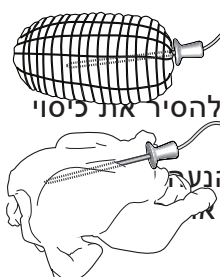
יש להכניס את גשוש המזון עמוק לתוך הבשר ולהימנע מאזורים שומניים או מעצמות. עבור עופות, יש להכניס את הגשוש לאורך לתוך מרכז החזה ולהימנע מאזורים חלולים.
יש להניח את המזון בתנור ולחבר את התקע על-ידי הכנסתו לחיבור הנמצא בצד ימין של תא הבישול בתנור.

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, יש להרים את המסילות כלפי מעלה, ולאחר מכן למשוך בעדינות את החלק התחתון אל מחוץ לתושבת: עכשיו ניתן להוציא את מסילות המדפים.
- כדי להחזיר את מסילות המדפים, ראשית יש להחזיר לחלק העליון של התושבת. יש להחזיק כלפי מעלה, להחליק אותן לתוך תא הבישול, ולאחר מכן להנמיך אותן למקומן בחלק התחתון של התושבת.



התקנת המסילות הנעות (אם קיימות)

יש להוציא את מסילות המדפים מהתנור ולהסיר את כיסוי המגן הפלסטי מהמסילות הנעות.
יש להדק את התפס העליון של המסילה הנעה למדף ולהחליק אותה ככל שאפשר. הורד את המסילה למקומה.

אחד. התנור מזרים אוויר עדין לסירוגין וכך מונע מהמזון להתייבש. כאשר פונקציית חיסכון זו בשימוש, האור יישאר כבוי במהלך הבישול. כדי להשתמש במחזור החיסכון ולמטב את צריכת החשמל, אין לפתוח את דלת התנור עד לסיום הבישול.

CONVENTIONAL (רגיל)

כדי לבשל כל סוג של מנה על מדף אחד בלבד.

גריל

לצלייה של סטייקים, קציצות, נקניקיות וירקות גרטן 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.

טיימרים

לעריכת ערכי זמן של פונקציות.

MINUTEMINDER (טיימר)

למעקב אחר הזמן מבלי להפעיל פונקציה.

ניקוי תנור אוטומטי - ניקוי פירוליטי

למניעת השפצות 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 המהיר יותר במרווחי זמן קבועים ובמחזור המלא רק כאשר התנור מלוכלך מאוד.

FAVORITE (מועדף)

לאחזור רשימת 10 הפונקציות המועדפות.

הגדרות

לכוון 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.

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.

COOK 4

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 סוגים שונים של מזון אשר מבושלים באותה טמפרטורה במספר מדפים במקביל (עד שלושה). ניתן להשתמש בפונקציה זו כדי לבשל סוגי מזון שונים מבלי שריחות יעברו ממזון אחד לשני.

מסורתיים

CONVECT BAKE (אפייה בהסעת חום)

לבישול בשר, אפיית עוגות ממולאות על מדף אחד בלבד.

TURBO GRILL (גריל טורבו)

לצלייה של נתחי בשר גדולים (רגליים, רוסטביף, עוף). 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

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.

RISING (תפיחה)

לביצוע תפיחה אופטימלית של בצק מתוק או מלוח. כדי לשמור על איכות התפיחה, אין להפעיל את הפונקציה אם התנור עדיין חם לאחר מחזור בישול.

DEFROSTING (הפשרה)

כדי לזרז הפשרת מזון. הנח את המזון על המדף האמצעי. יש להשאיר את המזון באריזתו כדי למנוע התייבשות.

KEEP WARM (שמור חם)

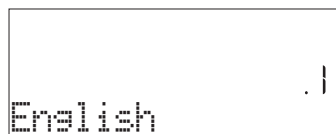
לשמירה על החום והפריכות של מזון שבושל זה עתה.

ECO FORCED AIR (אוויר מאולץ חסכוני)

לצליית נתחים ממולאים ופילטים של בשר במדף

1. בחירת שפה

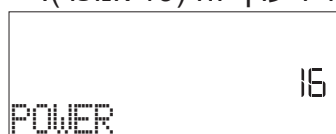
בהפעלה הראשונה של המכשיר, יש לקבוע את השפה ואת השעה: English יופיע בתצוגה.



לחץ על + או על - כדי לגלול דרך רשימת השפות הזמינות ולבחור את זו שאתה רוצה. 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 על - כדי לבחור 16 'גבוה' או 13 'נמוך' ולחץ על ✓ כדי לאשר.

3. הגדרת השעה

לאחר בחירת ההספק, יש להגדיר את השעה הנוכחית: שתי ספרות השעה יבהבו בתצוגה.



לחץ על + או על - כדי להגדיר את השעה הנוכחית ולחץ על ✓: שתי הספרות עבור הדקות יבהבו בתצוגה. לחץ על + או על - 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

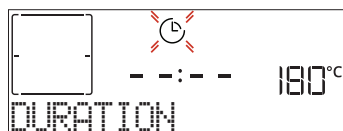
תנור חדש עשוי לפלוט ריחות שנותרו בו בזמן הייצור: זוהי אינה תקלה. לכן, לפני שמתחילים לבשל מזון מומלץ לחמם את התנור כשהוא ריק כדי לסלק את הריחות האפשריים. הוצא את קרטוני המגן או היריעות השקופות מהתנור ואת כל האביזרים שבתוכו. יש לחמם את התנור ל-200°C למשך כשעה אחת, רצוי האמצעות פונקציה בעלת סחרור אוויר (למשל 'אוויר מאולץ' או 'אפייה רגילה'). הערות: מומלץ לאוורר את החדר אחרי שמשתמשים במכשיר בפעם הראשונה.

שימוש יומיומי

1. בחירת פונקציה

לשנות אותו, ולאחר מכן לחץ 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 -.

משך



כאשר הסמל מהבהב בתצוגה, לחץ על + או על - כדי להגדיר את זמן הבישול הרצוי, ולאחר מכן לחץ על ✓ כדי לאשר. אין צורך להגדיר את משך הבישול אם הכוונה לנהל את הבישול באופן ידני (ללא תזמון). יש ללחוץ על ✓ או על כדי לאשר ולהפעיל את הפונקציה. על-ידי בחירת מצב זה, לא ניתן לתכנת התחלה מושהית.

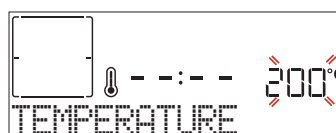
הערות: ניתן לכוון את זמן הבישול שהוגדר בזמן הבישול על-ידי לחיצה על : לחץ על + או על - כדי לתקן, ולאחר מכן לחץ על ✓ כדי לאשר.



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, לחץ על + או על - כדי

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. יש ללחוץ על [⏏] כדי לחזור למסך הקודם ולבחור פונקציה אחרת או להמתין עד לקירור מוחלט.

4. חימום מוקדם

לחלק מהפונקציות יש לשם חימום מוקדם בתנור: לאחר התחלת הפונקציה, בתצוגה יופיע ששלב החימום המוקדם 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 על [▶].

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. השהיית בישול / הפיכת המזון או בדיקתו

על-ידי פתיחת הדלת, הבישול יושהה באופן זמני כתוצאה מהשבתה של גופי החימום.

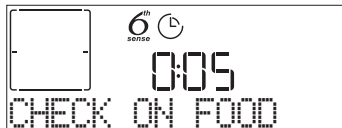
כדי להמשיך בבישול, סגור את הדלת.

חלק מהפונקציות של 6th Sense 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: יש ללחוץ על [▶] כדי לדלג על פעולות אלה. אחרת, אם לא תבוצע כל פעולה, לאחר פרק זמן מסוים התנור ימשיך בבישול.

שעת סיום (השהיית תחלה)

בפונקציות רבות, לאחר הגדרת זמן בישול, ניתן להשהות את התחלת הפונקציה על-ידי תכנות זמן הסיום. הזמן יופיע בתצוגה והסמל ⌚ יבהב.



לחץ על + או על - כדי להגדיר את השעה שבה אתה רוצה שהבישול יסתיים, ולאחר מכן לחץ 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.

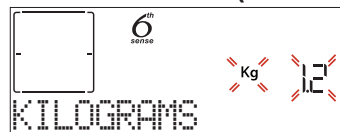
הערות: תכנות שעת התחלת בישול מושהית תשביט את שלם החימום המוקדם: הנור יגיע לטמפרטורה הרצויה באופן הדרגתי והמשמעות היא שזמני הבישול יהיו מעט ארוכים יותר מאלה המופיעים בטבלת הבישול. במהלך זמן ההמתנה, ניתן ללחוץ על + או על - כדי לתקן את שעת הסיום שהוגדרה, או ללחוץ על [⏏] כדי לשנות הגדרות אחרות. על-ידי לחיצה 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.

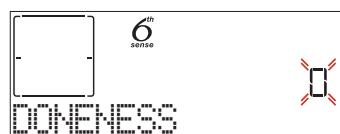
משקל/ גובה (שכבות תבניות עגולות)



כדי להגדיר את הפונקציה כהלכה, עקוב אחר החיוויים בתצוגה, כאשר תתבקש, ולחץ על + או על - כדי להגדיר את הערך הרצוי, ולאחר מכן לחץ 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). יש ללחוץ על [✓] או על [▶] כדי לאשר ולהפעיל את הפונקציה.

באותו אופן, היכן שמותר, בחלק מהפונקציות של 6th Sense, ניתן לכוון את רמת ההשחמה בין נמוכה (-1) לגבוהה (+1).

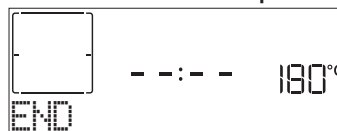
3. התחלת הפונקציה

בכל עת, אם ערכי ברירת המחדל הם הרצויים או לאחר שהחלת את ההגדרות הנחוצות, לחץ על [▶] כדי להפעיל את הפונקציה.

במהלך שלב ההשהיה, לחץ על [▶] כדי לדלג על שלב זה ולהתחיל מיד את הפונקציה.

6. סיום הבישול

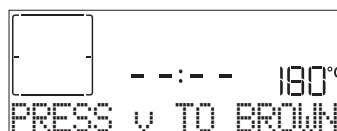
התצוגה תידלק ויישמע צפצוף כדי לציין שהבישול הסתיים.



לחץ על כדי להמשיך את הבישול במצב ידני (ללא תזמון) אולחץ 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, 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.



אם תרצה לשמור את הפונקציה כמועדפת ולאחסן את ההגדרות הנוכחיות לשימוש עתידי, יש ללחוץ על אחרת, כדי להתעלם, יש ללחוץ על .

לאחר לחיצה על , לחת על או על כדי לבחור את מיקום המספר, ולאחר מכן לחץ על 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, לחץ על : רשימת הפונקציות המועדפות תופיע בתצוגה.



לחץ על או על כדי לבחור את הפונקציה, אשר על-ידי לחיצה על , ולאחר מכן לחץ על כדי להפעיל.

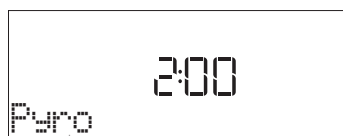
ניקוי אוטומטי - פירוליטי

יוקנה רוזחמ נמזב רונתב תעגל ניא

רחאלו קלהמב רונתהמ סייח ילעבו סידלי קחרה רדחהש דע) יטילוריפה יוקנה תייצקנופב שומישה (בטיה ררוואי).

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. כדי לקבל תוצאות ניקוי אופטימליות, יש להסיר משקעים עודפים מתוך חלל התנור.

ולנקות את זכוכית הדלת הפנימית לפני השימוש בפונקציה 'פירוליטי'. מומלץ להשתמש בפונקציית הניקוי הפירוליטי רק אם המכשיר מכיל לכלוך קשה מאוד או שנפלטים ממנו ריחות רעים בזמן הבישול. לחץ על כדי שיופיע 'פירו' בתצוגה.



לחץ על או על כדי לבחור את המחזור הרצוי, ולאחר מכן לחץ על כדי לאשר. לאחר בחירת מחזור, אם רצוי, לחץ על או על כדי 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 כשתיים: 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.

MINUTEMINDER (טיימר)

כאשר התנור כבוי, ניתן להשתמש בתצוגה כטיימר. כדי להפעיל פונקציה זו, ודא שהתנור כבוי ולחץ על או על : הסמל יבהב בתצוגה.

לחץ על או על כדי להגדיר את משך הזמן הנדרש, ולאחר מכן לחץ על כדי להפעיל את הטיימר.



יושמע צפצוף והתצוגה תציין את סיום הספירה לאחור של הטיימר.

הערות: הטיימר לא מפעיל אף אחד ממחזורי הבישול. לחץ על או על כדי לשנות את השעה המוגדרת בטיימר.

לאחר הפעלת הטיימר, ניתן גם לבחור פונקציה ולהפעיל אותה.

לחץ על כדי להפעיל את התנור, ולאחר מכן בחר את הפונקציה הנחוצה.

לאחר הפעלת הפונקציה, הטיימר ימשיך את הספירה לאחור בנפרד מבלי להפריע לפונקציה עצמה..

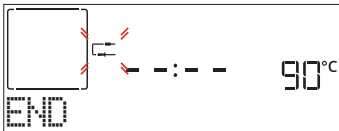
הערות: במהלך שלב זה, לא ניתן לראות את הטיימר (רק הסמל יוצג), שימשיך את הספירה לאחור ברקע. כדי לאחזר את מסך הטיימר לחץ על כדי לעצור את הפונקציה שפעילה כרגע.

(מסורתי, אוויר מאולץ, אפייה בזרימת חום, טורבוגריל, אוויר מאולץ חסכוני, בישול מקסי, פונקציות 6th Sense):
התצוגה תבקש להגדיר את טמפרטורת המטרה של הגשוש: לחץ על + או על - כדי להגדיר אותה ולחץ על ✓ כדי להגדיר את פרמטרי הבישול הבאים.

מכיוון שהבישול מתוכנן להסתיים לאחר הגעה לטמפרטורה הנדרשת, לא ניתן להגדיר את זמן הבישול או לקבוע שעה ספציפית לסיום הבישול. התאורה תישאר דולקת על להסרת הגשוש.

אם מסירים את הגשוש בזמן הבישול, הוא יימשך לפי המצב המסורתי (ללא תזמון).

יישמע אות שמע והתצוגה תציין מתי הגשוש הגיע לטמפרטורה הנדרשת.



שים לב: כדי לשנות את ההגדרה לאחר מכן, לחץ על + או על - עבור טמפרטורת הגשוש או לחץ על << עבור הגדרות אחרות. אות שמע והודעה יודיע לך אם השימוש בגשוש לא תואם את הפעולה שבוצעה. אם זה המקרה, הוצא את הגשוש.

KEYLOCK (נעילת מקשים)

כדי לנעול את לוח המקשים, יש ללחוץ ולהחזיק את << למשך לפחות חמש שניות. בצע זאת שוב כדי לשחרר את לוח המקשים.



שים לב: אפשר להשבית פונקציה זו גם במהלך הבישול. מסיבות בטיחות, ניתן לכבות את התנור בכל עת על-ידי לחיצה על ①.

שימוש בגשוש בשר (אם קיים)

שימוש בגשוש מאפשר מדידה של טמפרטורת הליבה של הבשר במהלך הבישול כדי לוודא שהוא יגיע לטמפרטורה האופטימלית. הטמפרטורה של התנור תשתנה בהתאם לפונקציה שבחרת, אבל הבישול תמיד מתוכנן להסתיים לאחר הגעה לטמפרטורה שצוינה. לאחר שתכניס את הגשוש, יופעל אות שמע ובתצוגה יופיע 'גשוש מחובר'.



בחר את הפונקציה שאתה צריך מבין הפונקציות המתאימות

טבלת בישול 6th sense

מפלס ואביזרים	סובב (או זמן בישול)	כמות	קטגוריות מזון	
2	-	0.5 - 3 ק"ג	-	לזניה
3	—	0.6 - 2 ק"ג **	צלי (רמת עשייה 0)	MEAT (בשר)
4 5	3/5	1.5 - 3 ס"מ	המבורגרים (רמת עשייה 0)	
3	—	0.6 - 2 ק"ג **	צלי - בישול איטי (רמת עשייה 0) *	
3	—	0.6 - 2.5 ק"ג **	עגל צלוי *	
2	—	0.6 - 2.5 ק"ג **	צלי (רמת עשייה 0) *	
2	—	0.5 - 2.0 ק"ג **	רגל (רמת עשייה 0) *	
2	—	0.6 - 3 ק"ג **	Whole (שלם)	
2	—	0.6 - 3 ק"ג **	שלם ממולא *	
4 5	2/3	1 - 5 ס"מ	Fillet & breast (פילה וחזה)	
2	—	0.6 - 3 ק"ג **	שלם *	
2	—	0.6 - 3 ק"ג **	שלם ממולא *	
4 5	1/2	רשת 1	Kebabs (קבבים)	FISH (דגים)
2 3	-	0.5 - 3 ס"מ	Fillets (פילה)	
2 3	-	0.5 - 3 ס"מ	Fillets-frozen (פילה קפוא)	

מפלס ואביזרים	סובב (או זמן בישול)	כמות	קטגוריות מזון		
	-	0.5 - 1.5 ק"ג	Potatoes (תפוחי אדמה)	Vegetables-roasted (ירקות צלויים)	VEGETABLES (ירקות)
	-	0.1 - 0.5 ק"ג כל אחד	Vegetables-stuffed (ירקות ממולאים)		
	-	0.5 - 1.5 ק"ג	Vegetables-roasted (ירקות צלויים)		
	-	מגש 1	Potatoes (תפוחי אדמה)	Vegetables-gratin (ירקות גרטן)	
	-	מגש 1	Tomatoes (עגבניות)		
	-	מגש 1	Peppers (פלפלים)		
	-	מגש 1	Broccoli (ברוקולי)		
	-	מגש 1	Cauliflowers (כרוביות)		
	-	מגש 1	אחרים		
	—	0.5 - 1.2 ק"ג	Sponge Cake (עוגת ספוג)	Rising cakes in tin (עוגות תופחות בתבנית מתכת)	CAKES & PASTRIES (עוגות ומאפים)
	-	0.2 - 0.6 ק"ג	Cookies (עוגיות)	Pastries & filled pies (מאפים ופאיים ממולאים)	
	-	מגש 1	Choux pastry (בצק פחזניות)		
	-	0.4 - 1.6 ק"ג	Tart (טארט)		
	-	0.4 - 1.6 ק"ג	Strudel (שטרודל)		
	-	0.5 - 2 ק"ג	פאי ממולא בפירות		
	-	0.8 - 1.2 ק"ג	-	-	QUICHES (קישים)
	-	60 - 150 ג' כל אחד	Rolls (לחמניות)		BREAD (לחם)
	-	400 - 600 ג' כל אחד	Sandwich Loaf in tin (לחם לסנדוויצ'ים בתבנית)		
	—	0.5 - 2.0 ק"ג	Big bread (לחם גדול)		
	-	200 - 300 ג' כל אחד	Baguettes (בגט)		
	-	עגולה - מגש	דקה		עבה
	-	עגולה - מגש	עבה		
	-	1 - 4 שכבות	PIZZA (פיצה)	קפוא	
					

* 'רשבה שושג' סע בולישב קר הנימז היצקנופה .סימגדהמ קלחב קר *

פירזיבא	תשר פדמ	תניבת וא רונתל שגמ הגעל תכתמ תשר פדמ לע	סיפוטפט שגמ שגמ וא הייפא שגמ תשר פדמ לע רונת	שגמ/סיפוטפט שגמ הייפא	סיפוטפט שגמ מים ל"מ 500 ע	רשב שושג (קפוסמ סא)

מתכון	פונקציה	חיסום מראש	טמפרטורה (°C)	משך (דק')	מדף ואביזרים
עוגות מותפחות/עוגות ספוג		כן	170	50 - 30	
		כן	160	50 - 30	
		כן	160	50 - 30	 
עוגיות ממולאות (עוגת גבינה, שטרודל, פאי תפוחים)		כן	200 – 160	85 - 30	
		כן	200 – 160	90 - 35	 
עוגיות		כן	150	40 - 20	
		כן	140	50 - 30	
		כן	140	50 - 30	 
		כן	135	60 - 40	  
		כן	170	40 - 20	
עוגות קטנות/מאפינים		כן	150	50 - 30	
		כן	150	50 - 30	 
		כן	150	60 - 40	  
		כן	200 - 180	40 - 30	
		כן	190 - 180	45 - 35	 
פחזניות		כן	190 - 180	* 45 - 35	  
		כן	90	150 - 110	
		כן	90	150 - 130	 
מרנג		כן	90	* 160 - 140	  
		כן	250 - 190	50 - 15	
		כן	230 - 190	50 - 20	 
פיצה/ לחם/ פוקאצ'ה		כן	240 - 220	* 50 - 25	  
		כן	250	15 - 10	
פיצה קפואה		כן	250	20 - 10	 
		כן	240 - 220	30 - 15	  
		כן	190 - 180	55 - 45	
פאיים מלוחים (פאי ירקות, קיש)		כן	190 - 180	60 - 45	 
		כן	190 - 180	* 70 - 45	  
		כן	200 - 190	30 - 20	
מאפי בצק עלים		כן	190 - 180	40 - 20	 
		כן	190 - 180	* 40 - 20	  
		כן	200 - 190	65 - 45	
לזניה/ פלאן/ פסטה אפויה/קנלוני		כן	200 - 190	110 - 80	

								פונקציות
Eco Forced air (אוויר מאולץ חסכוני)	Cook 4	MaxiCooking	TurboGrill (טורבו-גריל)	Grill (גריל)	Convection bake (אפייה רגילה)	Forced air (אוויר מאולץ)	Conventional (רגיל)	

מתכון	פונקציה	חימום מראש	טמפרטורה (°C)	משך (דק')	מדף ואביזרים
עוף / ברווז 1 ק"ג		כן	230 - 200	100 - 50	
הודו/אווז 3 ק"ג		כן	200 - 190	130 - 80	
דג אפיו/ מאודה (פילה או שלם)		כן	200 - 180	60 - 40	
ירקות ממולאים (עגבניות, קישואים, חצילים)		כן	200 - 180	60 - 50	
טוסט		—	3 (גבוה)	6 - 3	
פילה/סטייק דג		—	2 (אמצעי)	30 - 20 **	
קבבים/המבורגרים		-	3 - 2 (אמצעי - גבוה)	30 - 15 **	
עוף צלוי 1-1.3 ק"ג		—	2 (אמצעי)	70 - 55 ***	
שוק/רגל טלה		—	2 (אמצעי)	90 - 60 ***	
תפוחי אדמה צלויים		—	2 (אמצעי)	55 - 35 ***	
גרטן ירקות		—	3 (גבוה)	25 - 10	
עוגיות		כן	135	70 - 50	
טארטים		כן	170	70 - 50	
פיצות עגולות		כן	210	60 - 40	
ארוחה שלמה: טארט פירות (מפלס 5) / לזניה (מפלס 3) / בשר (מפלס 1)		כן	190	120 - 40 *	
ארוחה שלמה: טארט פירות (מפלס 5) / ירקות צלויים (מפלס 4) / לזניה (מפלס 2) / נתחי בשר (מפלס 1)		כן	190	120 - 40 *	
לזניה ובשר		כן	200	100 - 50 *	
בשר ותפוחי אדמה		כן	200	100 - 45 *	
דגים וירקות		כן	180	50 - 30 *	
נתחים ממולאים לצלייה		—	200	120 - 80 *	
נתחי בשר (תרנגולת, טלה)		—	200	100 - 50 *	

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 מתכניות בצבע כהה. ניתן להשתמש גם בתבניות ואביזרים מפיירקס או מחרס אבל יש לזכור שזמני הבישול יהיו מעט ארוכים יותר.

* משך זמן משוער: ניתן להוציא מנות מהתנור בזמנים שונים בהתאם להעדפות אישיות.
 ** יש לסובב את המזון באמצע הבישול.
 *** יש לסובב את המזון לאחר שני שליש מזמן הבישול (במקרה הצורך).

							אביזרים
גוש בשר (אם מסופק)	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 לעגה על מדף רשת	מדף רשת		

יש ללבוש כפפות מגן.
יש לנתק את התנור ממקור החשמל לפני ביצוע עבודות תחזוקה כלשהן.

אין להשתמש בצמר פלדה, כלים שוחקים או חומרי ניקוי שוחקים/מאכלים, מכיוון שהם עלולים לגרום נזק למשטחי המכשיר.

יש לוודא שהתנור התקרר לפני ביצוע פעולות תחזוקה או ניקוי. אין להשתמש במכשירי ניקוי בקיטור.

משטחים חיצוניים

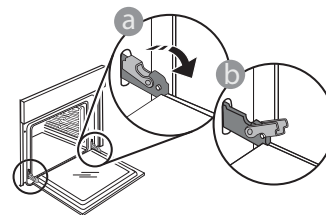
- יש לנקות את המשטחים במטלית מיקרופיבר לחה. אם הם מלוכלכים מאוד, הוסף מספר טיפות של חומר ניקוי עם רמת חומציות ניטרלית. יש לסיים את הניקוי במטלית יבשה.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי מאכלים או שוחקים. אם אחד מהמוצרים האלה בא במגע עם המשטחים של המכשיר בטעות, יש לנקות מיד במטלית מיקרופיבר לחה.

משטחים פנימיים

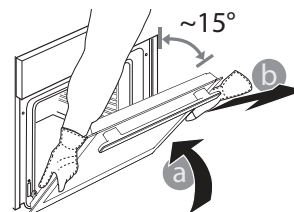
- אחרי כל שימוש יש להניח לתנור להתקרר ולנקות אותו. עדיף לעשות זאת כשהוא עדיין מעט חם כדי להסיר את המשקעים או הכתמים שנוצרו על ידי שאריות המזון. כדי לייבש מים שהתעבו כתוצאה מבישול מזון בעל תכולת מים גבוהה, יש להניח לתנור להתקרר לחלוטין ולאחר מכן לנגב אותו עם מטלית או ספוג.

הסרת הדלת וחיבורה מחדש

1. כדי להסיר את הדלת, יש לפתוח אותה עד הסוף ולהנמיך את התפסים עד שהם יהיו במצב משוחרר.

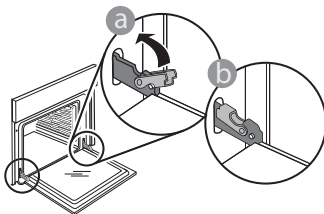


2. סגור את הדלת עד כמה שניתן. החזק טוב את הדלת בשתי הידיים - אין להחזיק אותה מהידית. המשיך בסגירת הדלת תוך כדי משיכה כלפי מעלה עד שהיא תשתחרר מהתושבת. הנח את הדלת כשצד אחד שלה נשען על משטח רך.

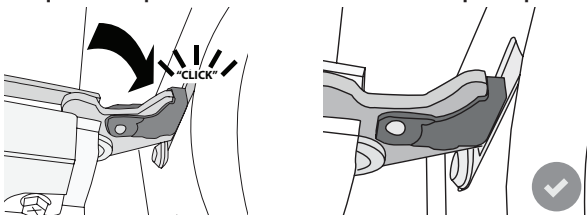


3. כדי לחבר חזרה את הדלת, יש ליישר את הווים שלה מול הצירים שבתושבת שבתנור. ולוודא שהחלק העליון נכנס היטב לתושבת.

4. הורד את הדלת ופתח 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

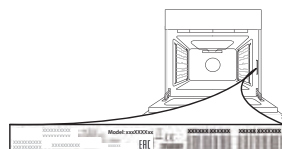
1. נתק את התנור מאספקת המתח.
2. שחרר את הברגת הכיסוי מהמנורה, החלף את הנורה והברג חזרה את כיסוי המנורה.
3. חבר חזרה את התנור לאספקת המתח.

שים לב: יש להשתמש רק בנורות הלוגן 20-40 ואט/230 וולט סוג G9 לטמפרטורה של 300°C. הנורה המשמשת במוצר נועדה למכשירים ביתיים ואינה מתאימה לתאורה כללית בבית (תקנת EC מספר 244/2009). ניתן להשיג נורות מהשירות שלאחר המכירה.

- אם נעשה שימוש בנורות הלוגן, אין לגעת בהן עם ידיים חשופות מכיוון שטביעות אצבעות עלולות לגרום לנזק. אין להשתמש בתנור עד להחזרת כיסוי הנורה למקומו.

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 תופיע האות F ואחריה מספר או אות.	כשל בתנור.	כבה את התנור והפעל מחדש כדי לראות אם הבעיה ממשיכה. נסה לבצע 'איפוס להגדרות יצרן' מ'הגדרות'. יש ליצור קשר עם השירות שלאחר המכירה ולנקוב במספר המופיע אחרי האות F.
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 נפתחת.	מתבצע מחזור ניקוי.	המתן לסיום הפונקציה ולהתקררות התנור.
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'.



ניתן למצוא את כתבי המדיניות, תיעוד רגיל ומידע נוסף על המוצר על-ידי:

ביקור באתר שלנו docs.whirlpool.eu

שימוש בקוד QR

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.





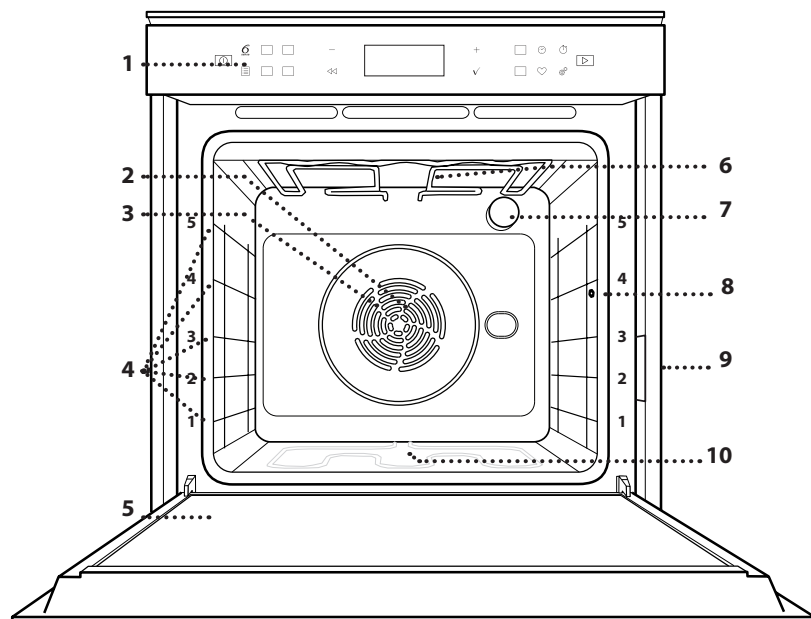
OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL

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



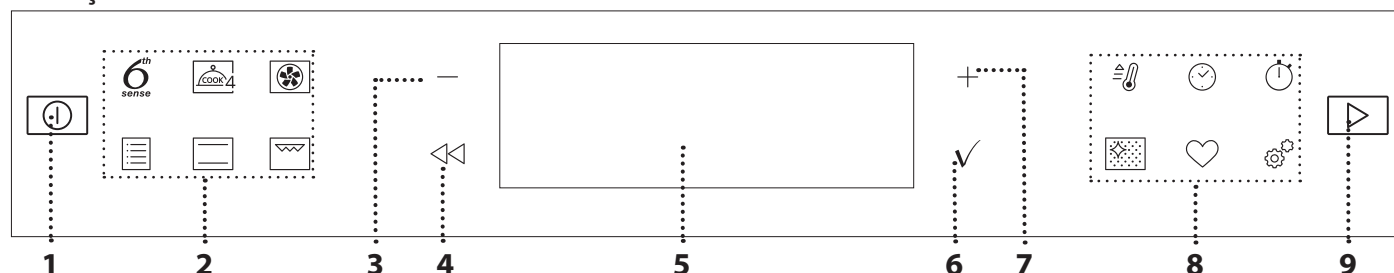
Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Resistência circular (não visível)
4. Guias de nível (o nível está indicado na parte frontal do forno)
5. Porta
6. Resistência superior/grelhador
7. Lâmpada
8. Ponto de inserção do termómetro de carne
9. Placa de identificação (não remover)
10. Resistência inferior (não visível)

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



1. ON / OFF

Para ligar e desligar o forno e parar uma função ativa.

2. ACESSO DIRETO ÀS FUNÇÕES

Para aceder rapidamente às funções e ao menu principal.

3. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MENOS

Para percorrer um menu e diminuir as configurações, valores ou uma função.

4. RETROCEDER

Para regressar ao ecrã anterior. Permite mudar as configurações durante a cozedura.

5. VISOR

6. CONFIRMAR

Para confirmar a seleção de uma função ou de um valor definido.

7. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MAIS

Para percorrer um menu e aumentar as configurações, valores ou uma função.

8. OPÇÕES / ACESSO DIRETO ÀS FUNÇÕES

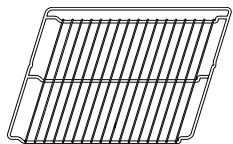
Para aceder rapidamente às funções, duração, definições e preferidos.

9. INICIAR

Para iniciar uma função usando as definições especificadas ou básicas.

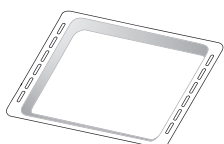
ACESSÓRIOS

GRELHA METÁLICA



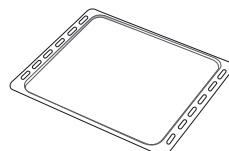
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte de recipientes de cozedura, formas para assar e quaisquer outros adequados para fornos.

TABULEIRO COLETOR



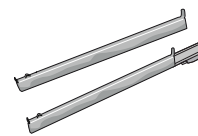
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, focaccia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

TABULEIRO PARA ASSAR



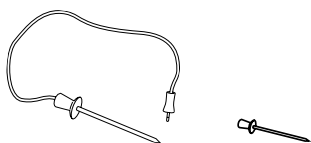
Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.

CALHAS DESLIZANTES*



Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

TERMÓMETRO DE CARNE*



Serve para medir a temperatura interior do alimento durante a cozedura.

* Disponível apenas em determinados modelos

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

Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

COMO INTRODUZIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

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

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

RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

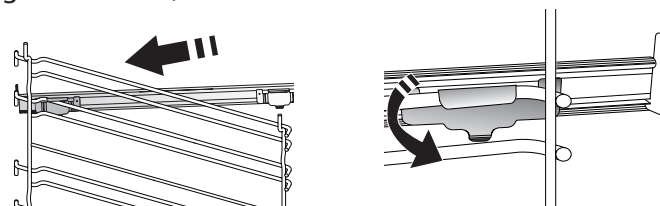
- Para retirar as guias de nível, levante as guias e, suavemente, puxe a parte inferior e extraia-a do respetivo suporte: Agora, as guias de nível podem ser retiradas.
- Para repor as guias de nível, comece por inseri-las no suporte superior. Mantendo-as subidas, faça-as deslizar para o interior do compartimento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

COMO INSTALAR AS CALHAS DESLIZANTES (CASO EXISTAM)

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

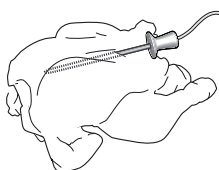
Fixe o encaixe superior da corredeira à guia de nível e faça-a deslizar até parar. Baixe o outro encaixe para o posicionar.

Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível. Assegure-se de que as corredeiras se movem livremente. Repita estes procedimentos para a outra guia de nível, no mesmo nível.



Nota: As corredeiras podem ser instaladas em qualquer nível.

UTILIZAR O TERMÓMETRO DE CARNE (SE EXISTENTE)



forno.

Introduza a sonda de temperatura no interior da carne, evitando ossos e zonas de gordura. Tratando-se de aves, insira o termómetro no sentido do comprimento, no centro do peito, evitando as cavidades. Coloque os alimentos no forno e ligue a ficha, introduzindo-a na ligação existente no lado direito do compartimento de cozedura do

FUNÇÕES



6th SENSE

Estas funções permitem uma cozedura totalmente automática para todos os tipos de alimentos (lasanha, carne, peixe, legumes, bolos e pastéis, bolos salgados, pão, pizza). Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura.



COOK 4

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



AR FORÇADO

Para cozinhar diferentes alimentos, que exijam a mesma temperatura de cozedura, em diferentes níveis (três, no máximo) e em simultâneo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.



TRADICIONAIS

• COZ. CONVECÇÃO

Para cozinhar carne, bolos com recheio apenas num tabuleiro.

• TURBO GRILL

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

• COZEDURA CONG.

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

• FUNÇÕES ESPECIAIS DE COZEDURA

» MAXI COOKING

A função seleciona automaticamente a melhor temperatura e o melhor modo de cozedura para confeccionar peças de carne grandes (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura para que fique dourada de forma homogénea de ambos os lados. Recomenda-se ir regando a carne com molho para que não seque demasiado.

» FERMENTAR

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

» DESCONGELAR

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

» MANTER QUENTE

Para manter os alimentos acabados de cozinhar quentes e estaladiços.

» AR FORÇADO ECO

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



CONVENCIONAL

Para confeccionar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.



GRILL

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



PRÉ-AQ. RÁPIDO

Para efetuar o preaquecimento rápido do forno.



TEMPORIZADORES

Para editar os valores da função de tempo.



TEMPORIZADOR

Para manter o tempo sem ativar qualquer função.



LIMPEZA AUTOMÁTICA DO FORNO - LIMPEZA PIROLÍTICA

Para eliminar os salpicos de cozedura, utilizando um ciclo a muito alta temperatura. Estão disponíveis dois ciclos de limpeza automática: um ciclo de limpeza completo (Pirolítica) e um ciclo de limpeza reduzido (Pirolítica Eco). Recomendamos a utilização do ciclo mais rápido a intervalos regulares e do ciclo completo apenas quando o forno estiver muito sujo.



FAVORITO

Para aceder à lista das 10 funções favoritas.



DEFINIÇÃO

Para ajustar as definições do forno.

Quando o modo Eco está ativo, a luminosidade do visor é reduzida e as luzes desligam-se para poupar energia e a lâmpada desliga após 1 minuto. Será reativado automaticamente quando algum dos botões é premido.

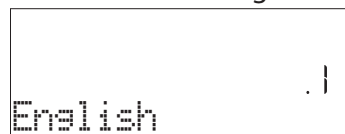
Quando o modo Demo está ligado, todos os comandos estão ativos e os menus disponíveis mas o forno não aquece. Para desativar este modo, procure "DEMO" no menu "DEFINIÇÃO" e selecione "Off".

Ao selecionar "REP. DE FÁBRICA", o produto desliga e volta a ligar como na primeira vez. Todas as configurações serão apagadas.

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. SELECIONAR O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora: "English" surgirá no visor.



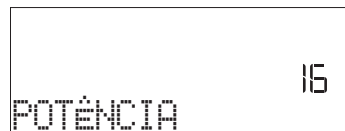
Prima + ou — para percorrer a lista dos idiomas disponíveis e selecionar aquele que pretende.

Prima ✓ para confirmar a sua seleção.

Nota: O idioma pode ser subsequentemente mudado selecionando "IDIOMA" no menu "DEFINIÇÃO", disponível ao premir .

2. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA

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



Prima + ou — para selecionar 16 "Alto" ou 13 "Baixo" e prima ✓ para confirmar.

3. ACERTAR A HORA

Após selecionar o consumo de energia, terá de definir a hora atual: No visor piscam os dois dígitos relativos à hora.



Prima + ou — para definir a hora atual e prima ✓ : No visor piscam os dois dígitos relativos aos minutos.

Prima + ou — para definir os minutos e prima ✓ para confirmar.

Nota: Poderá ter de acertar novamente a hora após um longo corte de energia. Selecione a opção "RELÓGIO" no menu "DEFINIÇÃO", disponível ao premir .

4. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores. Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior. Aqueça o forno a 200 °C durante uma hora, aproximadamente, de preferência utilizando uma função com circulação de ar (por exemplo "Ar forçado" ou "Cozedura convecção").

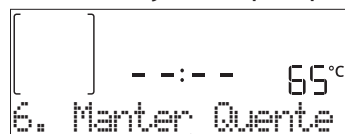
Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Prima para ligar o forno: o visor mostrará a última função principal utilizada ou o menu principal.

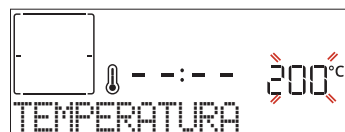
As funções podem ser selecionadas utilizando o ícone para as funções principais ou percorrendo o menu: Para selecionar um item de um menu (o visor mostrará o primeiro item disponível), prima + ou — para selecionar o item desejado, depois prima ✓ para confirmar.



2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições. O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas em sequência. Ao premir < para trás poderá repor a definição anterior novamente.

TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL

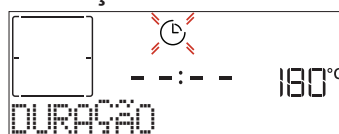


Quando o valor pisca no visor, prima + ou — para alterá-lo e prima ✓ para confirmar a sua seleção e continuar a alterar as definições seguintes (se possível).

Da mesma forma, é possível configurar o nível do grill: Existem três níveis de potência definidos para grelhar: 3 (alto), 2 (médio), 1 (baixo).

Nota: Uma vez que ativada a função, a temperatura/nível do grill podem ser mudados utilizando + ou —.

DURAÇÃO



Quando o ícone pisca no visor, prima + ou — para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima ✓ para confirmar. Não é necessário definir o tempo de cozedura, caso pretenda fazer a gestão da cozedura manualmente (sem duração definida): Prima ✓ ou para confirmar e iniciar a função. Ao selecionar este modo, não pode programar um início atrasado.

Nota: Pode ajustar o tempo de cozedura definido durante a cozedura, premindo : prima + ou — para corrigi-lo e, em seguida, prima ✓ para confirmar.

HORA DE FIM (INÍCIO DIFERIDO)

Em muitas funções, uma vez definido um tempo de cozedura, pode atrasar o início da função, programando o seu tempo de fim. O visor apresenta o tempo de fim enquanto o ícone  pisca.



Prima $+$ ou $-$ para definir o final pretendido da cozedura e, em seguida, prima $\checkmark$ para confirmar e ativar a função. Coloque os alimentos no forno e feche a porta: A função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.

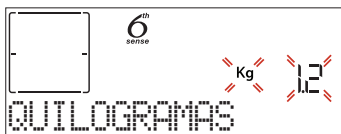
Nota: Programar um início diferido da cozedura irá desativar a fase de preaquecimento do forno: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela. Durante o tempo de espera, pode premir $+$ ou $-$ para corrigir o tempo final programado ou $\ll$ para alterar outras definições. Ao premir , para visualizar informação, é possível alternar entre o tempo final e a duração.

6th SENSE

Estas funções selecionam automaticamente o melhor modo, temperatura e duração da cozedura para cozinhar, assar ou cozer todos os pratos disponíveis.

Quanto for necessário, indique apenas as características dos alimentos para obter o resultado ideal.

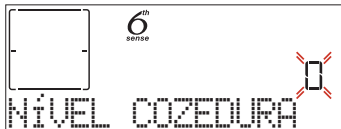
PESO / ALTURA (REDONDO-TABULEIRO-FATIAS)



Para configurar corretamente a função, siga as indicações no visor, quando tal lhe for solicitado, e prima $+$ ou $-$ para configurar o valor necessário e prima $\checkmark$ para confirmar.

NÍVEL COZEDURA / DOURAR

Nas funções 6th Sense é possível regular o nível de preparação.



Quando tal lhe for solicitado, prima $+$ ou $-$ para selecionar o nível desejado entre mal passado (-1) e bem passado (+1). Prima $\checkmark$ ou  para confirmar e iniciar a função.

Da mesma forma, em algumas funções 6th Sense, quando for permitido, é possível ajustar o nível para alourar entre baixo (-1) e alto (+1).

3. INICIAR A FUNÇÃO

A qualquer momento, se os valores de predefinição forem os desejados ou quando tiver aplicado as configurações requeridas, prima  para ativar a função.

Durante a fase de início diferido, prima  para ignorar esta fase e iniciar a função de imediato.

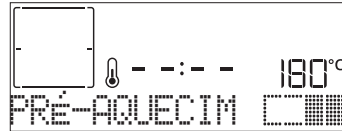
Nota: Depois de selecionada a função, o visor irá recomendar o nível mais apropriado para cada função.

Pode interromper a função a qualquer altura, premindo .

Se o forno estiver quente e a função necessitar de uma temperatura máxima específica, surgirá uma mensagem no visor. Prima $\ll$ para voltar ao ecrã anterior e selecionar uma função diferente ou aguarde até que o forno arrefeça totalmente.

4. PRÉ-AQUECIMENTO

Algumas funções dispõem de uma fase de pré-aquecimento do forno: Uma vez iniciada a função, o visor indica que a fase de preaquecimento foi ativada.



Quando esta fase terminar, será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura definida, solicitando-lhe "ADIC. ALIMENTO". Neste momento, abra a porta, coloque os alimentos no forno, feche a porta e inicie a cozedura premindo $\checkmark$ ou .

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura. Abrir a porta durante a fase de preaquecimento fará com que esta seja interrompida.

O tempo de cozedura não inclui uma fase de preaquecimento. Pode sempre alterar a temperatura que pretende que o forno atinja utilizando $+$ ou $-$.

5. PAUSA NA COZEDURA / VIRAR OU VERIFICAR ALIMENTOS

Ao abrir a porta, a cozedura pausará temporariamente, desativando os elementos de aquecimento.

Para continuar a cozedura, feche a porta.

Algumas funções 6th Sense necessitam que os alimentos sejam virados durante a cozedura.



Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar. Abra a porta, realize a ação indicada no visor e feche a porta; em seguida, prima  para continuar a cozinhar.

Da mesma forma, a 10% do final da cozedura, o forno indica-lhe para verificar os alimentos.

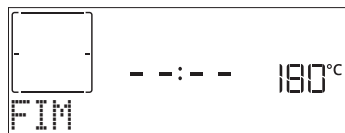


Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar. Verifique os alimentos, feche a porta e prima  ou $\checkmark$ para continuar a cozinhar.

Nota: Prima  para saltar estas ações. Caso contrário, se não for realizada qualquer ação após um determinado período de tempo, o forno continuará a cozinhar.

6. FIM DA COZEDURA

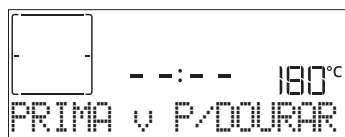
Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a cozedura está concluída.



Prima para continuar a cozinhar no modo manual (sem duração definida) ou prima para prolongar o tempo de cozedura, configurando uma nova duração. Em ambos os casos, os parâmetros de cozedura serão retomados.

DOURAR

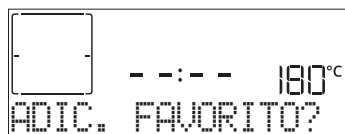
Algumas funções do forno permitem-lhe alourar a superfície dos alimentos, ativando o grelhador quando a cozedura está concluída.



Quando o visor apresentar a mensagem relevante, prima , se necessário, para iniciar um ciclo para alourar de cinco minutos. Pode interromper a função a qualquer altura, premindo para desligar o forno.

. FAVORITO

Quando a cozedura estiver completa, o visor apresentará uma mensagem solicitando-lhe que guarde a função na sua lista de favoritos com um número entre 1 e 10.



Se quiser guardar a função como favorita e guardar as configurações atuais para uso futuro, prima , caso contrário, prima para ignorar.

Assim que premir , prima ou para selecionar a posição do número, depois prima para confirmar.

Nota: Se a memória estiver cheia ou o número que pretende já tiver sido atribuído, o forno irá perguntar se quer substituir a antiga função.

Para posterior acesso às funções que gravou, prima : O visor apresenta a sua lista de funções favoritas.



Prima ou para selecionar a função, confirme premindo e, em seguida, prima para ativar.

. LIMPEZA AUTOMÁTICA – PIROLÍTICA

Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica. Mantenha crianças e os animais afastados do forno durante e após a execução do ciclo de limpeza pirolítica (até a divisão ter arejado totalmente).

Retire os acessórios do forno, incluindo as guias de nível, antes de ativar esta função. Se o forno estiver

instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, os queimadores ou as placas elétricas estão desligados. Para obter os melhores resultados de limpeza, remova os resíduos em excesso do interior da cavidade do aparelho e limpe a porta de vidro interior utilizando a função de limpeza pirolítica. Recomendamos a utilização da função de Limpeza pirolítica apenas se o aparelho estiver muito sujo ou libertar maus odores durante a cozedura.

Prima para apresentar a mensagem "Pirolítica" no visor.



Prima ou para selecionar o ciclo desejado e, em seguida, prima para confirmar. Uma vez selecionado o ciclo, prima ou para definir a hora de fim (atraso) e, em seguida, prima para confirmar.

Limpe a porta e remova todos os acessórios conforme solicitado e, em seguida, feche a porta e prima no final: o forno inicia o ciclo de limpeza automática e a porta do mesmo fecha-se automaticamente: é apresentada uma mensagem de aviso no visor, juntamente com uma contagem decrescente que indica o estado do ciclo em curso.

Uma vez concluído o ciclo, a porta permanece trancada até que a temperatura no interior do forno tenha baixado para um nível seguro.

. TEMPORIZADOR

Quando o forno é desligado, o visor pode ser utilizado como um temporizador. Para ativar a função, assegure-se de que o forno está desligado e prima ou : O ícone começará a piscar no visor.

Prima ou para definir o tempo pretendido e, de seguida, prima para ativar o temporizador.



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

Nota: O temporizador não ativa nenhum dos ciclos de cozedura. Prima ou para alterar o tempo definido no temporizador.

Uma vez ativado o temporizador, poderá também selecionar e ativar uma função.

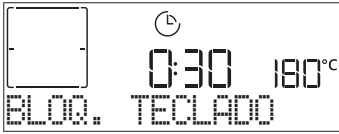
Prima para ligar o forno e, em seguida, selecione a função pretendida.

Depois de iniciada a função, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si.

Nota: Durante esta fase, não é possível ver o temporizador (apenas o ícone será apresentado), que continuará a contagem decrescente em segundo plano. Para voltar ao ecrã do temporizador, prima para parar a função que está atualmente ativa.

BLOQ. TECLADO

Para bloquear o teclado, prima e mantenha premido << durante, pelo menos, 5 segundos. Para desbloquear, repita o procedimento.



Nota: Esta função pode ser ativada também durante a cozedura. Por motivos de segurança, o forno pode ser desligado a qualquer altura premindo [0].

UTILIZAR O TERMÓMETRO DE CARNE (SE EXISTENTE)

A utilização do termómetro permite-lhe medir a temperatura interior da carne durante a cozedura para garantir que atinge a temperatura ideal. A temperatura do forno varia consoante a função selecionada, contudo, a cozedura está sempre programada para terminar assim que a temperatura especificada tenha sido alcançada. Após introduzir o termómetro no interior da carne é ativado um sinal sonoro e a mensagem "Sonda ligada" surge no visor.



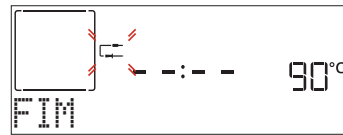
Selecione a função pretendida a partir das funções

compatíveis (Convencional, Ar Forçado, Coz. Convecção, Turbo grill, Ar Forçado Eco, Maxi Cooking, 6th Sense): No visor surge uma mensagem solicitando-lhe que defina a temperatura do termómetro pretendida: Prima + ou - para definir a temperatura e ✓ para definir os parâmetros de cozedura seguintes.

Uma vez que a cozedura está programada para terminar assim que a temperatura requerida seja alcançada, não é possível definir a duração da cozedura, nem uma hora específica de fim da cozedura. A luz permanece acesa até que o termómetro seja removido.

Se o termómetro for removido durante a cozedura, esta prosseguirá tradicionalmente (com uma duração indeterminada).

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o termómetro atingiu a temperatura pretendida.

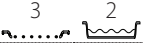
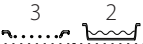
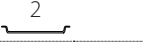
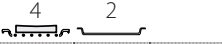
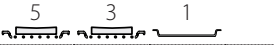


Nota: Para alterar as definições posteriormente, prima + ou - para o termómetro de carne ou prima << para outras definições. É emitido um sinal sonoro e apresentada uma mensagem indicando se a utilização do termómetro é incompatível com a ação realizada. Se for o caso, remova o termómetro.

6th
sense

TABELA DE COZEDURA

CATEGORIAS DE ALIMENTOS			QUANTIDADE	VIRAR (DO TEMPO DE COZEDURA)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
LASANHA	-		0,5 - 3 kg	-	2
CARNE	Carne assada	Assado (grau de preparação 0)	0,6 - 2 kg **	-	3
		Hambúrgueres (grau de preparação 0)	1,5 - 3 cm	3/5	5
		Assado-Cozinhar lentamente (nível cozedura 0) *	0,6 - 2 kg **		3
	Porco assado	Assado	0,6 - 2,5 kg **	-	3
		Perna de frango*	0,5 - 2,0 kg **		3
		Salsichas	1,5 - 4 cm	2/3	5
	Vitela assada *		0,6 - 2,5 kg **		3
	Borrego assado	Assado (nível cozedura 0) *	0,6 - 2,5 kg **		2
		Perna (nível de cozedura 0) *	0,5 - 2,0 kg **		2
	Frango assado	Inteiro	0,6 - 3 kg **	-	2
		Peças inteiras recheadas *	0,6 - 3 kg **		2
		Filetes & Peito	1 - 5 cm	2/3	5
	Peru inteiro assado	Inteiro *	0,6 - 3 kg **		2
		Peças inteiras recheadas *	0,6 - 3 kg **		2
	Kebab		1 grelha	1/2	5

CATEGORIAS DE ALIMENTOS			QUANTIDADE	VIRAR (DO TEMPO DE COZEDURA)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
PEIXE	Filetes		0,5 - 3 cm	-	
	Filetes cong.		0,5 - 3 cm	-	
LEGUMES	Legumes assados	Batatas	0,5 - 1,5 kg	-	
		Legumes recheados	0,1 - 0,5 kg cada	-	
		Legumes assados	0,5 - 1,5 kg	-	
	Legumes gratinados	Batatas	1 tabuleiro	-	
		Tomates	1 tabuleiro	-	
		Pimentos	1 tabuleiro	-	
		Brócolos	1 tabuleiro	-	
		Couve-flor	1 tabuleiro	-	
		Outros	1 tabuleiro	-	
BOLOS E PASTÉIS	Bolos de fermentação	Pão-de-ló	0,5 - 1,2 kg	-	
		Cookies	0,2 - 0,6 kg	-	
	Pastéis e tartes recheadas	Massa "choux"	1 tabuleiro	-	
		Torta	0,4 - 1,6 kg	-	
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	
		Tarte rec. fruta	0,5 - 2 kg	-	
BOLOS SALGADOS	-	0,8 - 1,2 kg	-		
PÃO	Rolls	60 - 150 g cada	-		
	Pão de forma	400 - 600g cada	-		
	Pão grande	0,5 - 2,0 kg	-		
	Baguetes	200 - 300g cada	-		
PIZZA	Fina	redondo - tabuleiro	-		
	Grossa	redondo - tabuleiro	-		
	Congelada	1 - 4 fatias	-		
					
					
					

* Disponível apenas em alguns modelos. Função disponível apenas em combinação com o termómetro de carne.

** Quantidade sugerida.

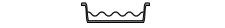
ACESSÓRIOS


Grelha


Tabuleiro de assar ou
forma de bolos
na grelha


Tabuleiro coletor/
Tabuleiro de pastelaria ou
tabuleiro para assar na grelha


Tabuleiro coletor
/ tabuleiro para
bolos


Tabuleiro coletor com
500 ml de água


Termómetro de carne
(se fornecido)

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Bolos levedados / Pães-de-ló		Sim	170	30 - 50	 2
		Sim	160	30 - 50	 2
		Sim	160	30 - 50	 4  1
Bolos recheados (cheesecake, strudel, tarte de maçã)		Sim	160 - 200	30 - 85	 3
		Sim	160 - 200	35 - 90	 4  1
Cookies / Biscoitos		Sim	150	20 - 40	 3
		Sim	140	30 - 50	 4
		Sim	140	30 - 50	 4  1
		Sim	135	40 - 60	 5  3  1
Bolos pequenos / queques		Sim	170	20 - 40	 3
		Sim	150	30 - 50	 4
		Sim	150	30 - 50	 4  1
		Sim	150	40 - 60	 5  3  1
Massa choux		Sim	180 - 200	30 - 40	 3
		Sim	180 - 190	35 - 45	 4  1
		Sim	180 - 190	35 - 45 *	 5  3  1
Merengues		Sim	90	110 - 150	 3
		Sim	90	130 - 150	 4  1
		Sim	90	140 - 160 *	 5  3  1
Pizza / Pão / Focaccia		Sim	190 - 250	15 - 50	 2
		Sim	190 - 230	20 - 50	 4  1
Pizza (massa fina, massa grossa, focaccia)		Sim	220 - 240	25 - 50 *	 5  3  1
Pizza congelada		Sim	250	10 - 15	 3
		Sim	250	10 - 20	 4  1
		Sim	220 - 240	15 - 30	 5  3  1
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 190	45 - 55	 3
		Sim	180 - 190	45 - 60	 4  1
		Sim	180 - 190	45 - 70 *	 5  3  1
Vols-au-vent / Salgadinhos de massa folhada		Sim	190 - 200	20 - 30	 3
		Sim	180 - 190	20 - 40	 4  1
		Sim	180 - 190	20 - 40 *	 5  3  1
Lasanha / Flans / Massa cozida / Cannelloni		Sim	190 - 200	45 - 65	 3
Borrego / Vitela / Vaca / Lombo 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	 3

FUNÇÕES



Convencional



Ar forçado



Coz. convecção



Grill



Turbo Grill



MaxiCooking



Cook 4



Ar Forçado Eco

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Porco assado estaladiço 2 kg		-	170	110 - 150	
Frango / Coelho / Pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	
Peru / ganso 3 kg		Sim	190 - 200	80 - 130	
Peixe no forno / em papelote (filetes, inteiro)		Sim	180 - 200	40 - 60	
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	180 - 200	50 - 60	
Pão tostado		-	3 (alto)	3 - 6	
Filetes / postas de peixe		-	2 (médio)	20 - 30 **	
Salsichas / Espetadas / Costeletas / Hambúrgueres		-	2 - 3 (médio-alto)	15 - 30 **	
Frango assado 1-1,3 kg		-	2 (médio)	55 - 70 ***	
Perna de borrego / pernis		-	2 (médio)	60 - 90 ***	
Batatas assadas		-	2 (médio)	35 - 55 ***	
Gratinado de legumes		-	3 (alto)	10 - 25	
Cookies	Cookies	Sim	135	50 - 70	
Tarte	Tarte	Sim	170	50 - 70	
Pizza redonda	Pizza	Sim	210	40 - 60	
Refeição completa: Tarte de frutos (nível 5) / lasanha (nível 3) / carne (nível 1)		Sim	190	40 - 120 *	
Refeição completa: Tarte de frutas (nível 5) / legumes assados (nível 4) / lasanha (nível 2) / fatias de carne (nível 1)	Menu	Sim	190	40 - 120 *	
Lasanha e Carne		Sim	200	50 - 100 *	
Carne e Batatas		Sim	200	45 - 100 *	
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50 *	
Peças de carne recheadas		-	200	80 - 120 *	
Cortes de carne (coelho, frango, borrego)		-	200	50 - 100 *	

* Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

** Vire o alimento a meio da cozedura.

*** Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confeção dos diferentes tipos de alimentos. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

ACESSÓRIOS

Grelha	Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha	Tabuleiro coletor/ Tabuleiro de pastelaria ou tabuleiro para assar na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para bolos	Tabuleiro coletor com 500 ml de água	Termómetro de carne (se fornecido)

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

Use luvas de proteção.

O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido.
Se estiverem muito sujas, acrescente alguns pingos de detergente com PH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

- Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

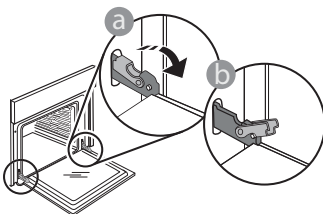
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

ACESSÓRIOS

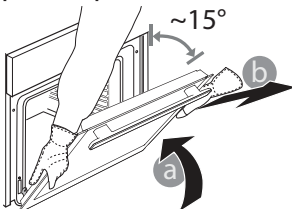
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

REMOVER E REPOR A PORTA

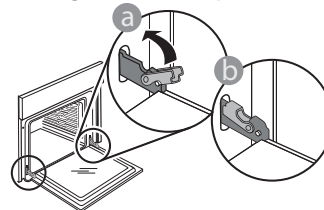
1. **Para remover a porta**, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



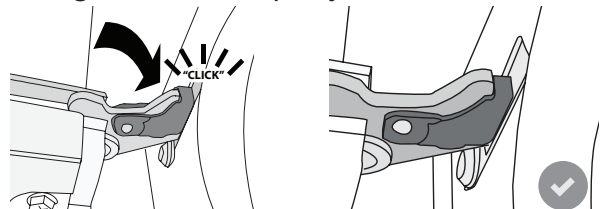
2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.
Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície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



3. **Reponha a porta**, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.
4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: Assegure-se de que as baixe totalmente.



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



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

SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.
3. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

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

- Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie diretamente com as mãos, uma vez que as suas impressões digitais podem provocar danos. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra.	Falha do forno.	Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido. Tente selecionar a opção "REP. DE FÁBRICA", selecionável a partir das "DEFINIÇÕES". Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".
O forno não aquece.	Quando o modo Demo está ligado, todos os comandos estão ativos e os menus disponíveis mas o forno não aquece. A palavra "DEMO" surge no visor a cada 60 segundos.	Aceda a "DEMO" a partir de "DEFINIÇÃO" e selecione "Off" (Desligado).
A luz desliga-se.	O modo "ECO" está "On" (Ligado).	Aceda a "ECO" a partir de "DEFINIÇÃO" e selecione "Off" (Desligado).
A porta não abre.	Ciclo de limpeza em curso.	Aguarde que a função termine e que o forno arrefeça.
Houve uma falha de eletricidade.	Regulação da potência incorreta.	Certifique-se de que a sua rede doméstica possui uma potência de, pelo menos, 3 kW. Se não for o caso, reduza a potência para 13 amperes. Aceda à função "POTÊNCIA" a partir das "DEFINIÇÕES" e selecione a opção "BAIXO".



Pode transferir as instruções de segurança, o manual do utilizador, a ficha do produto e os dados energéticos:

- Visitando o nosso website docs.whirlpool.eu
- Utilizando o código QR
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.

