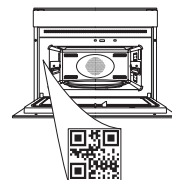



THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

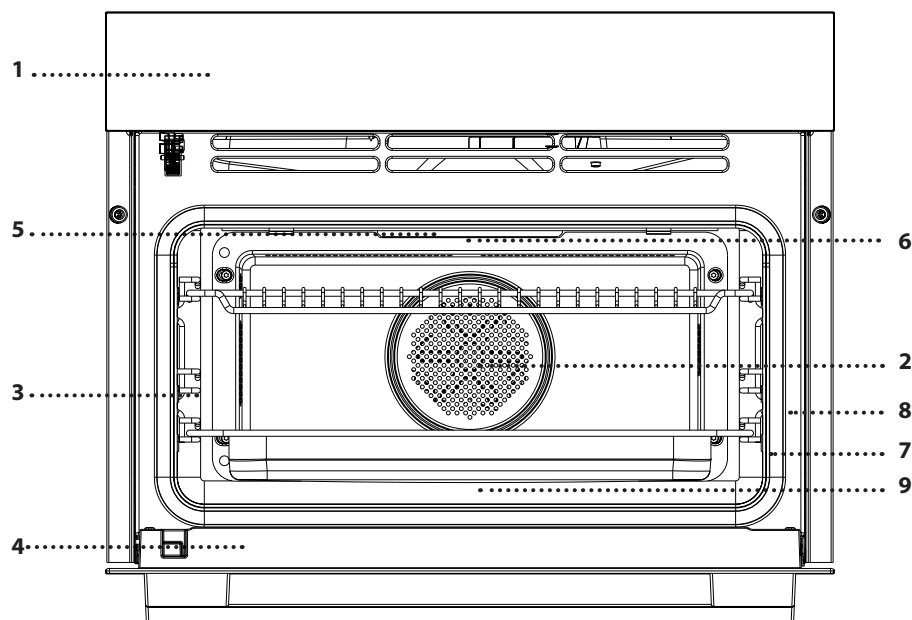
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

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



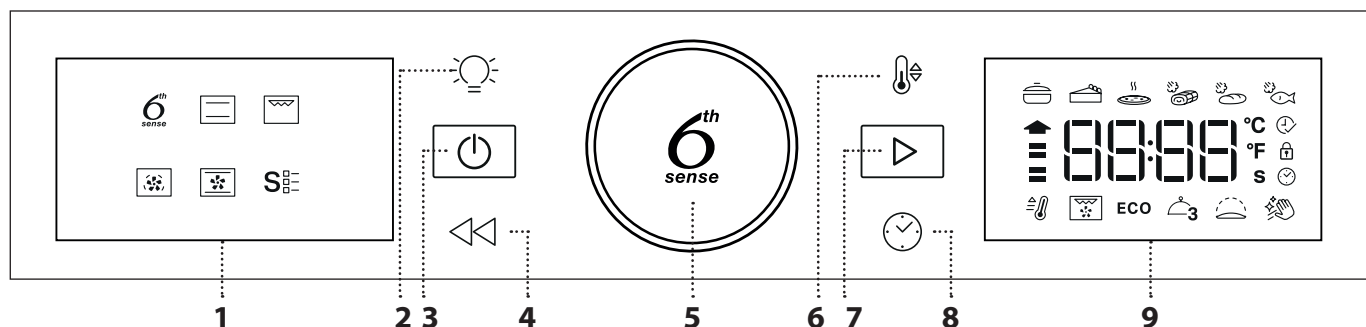
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. LEFT-HAND DISPLAY

2. LAMP ON/OFF

For switching the lamp on and off to save energy in long cooking cycles.

3. ON/OFF

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

4. BACK

For returning to the previous step. A long press (5s) enable/disable the Keylock function.

5. ROTARY KNOB / 6th SENSE BUTTON

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

6. TEMPERATURE

To adjust the temperature or grill level.

7. START

For starting functions and confirming settings.

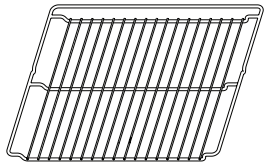
8. TIME

For setting the time as well as setting or adjusting the cooking time.

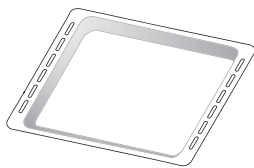
9. RIGHT-HAND DISPLAY

ACCESSORIES

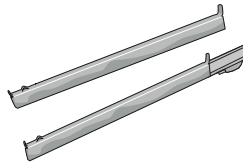
WIRE SHELF



BAKING TRAY



SLIDING SHELVES RAILS* (ONLY IN SOME MODELS)

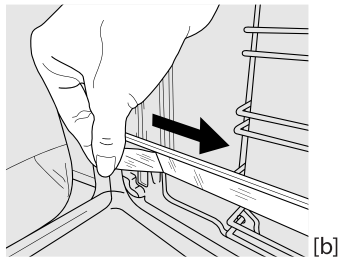
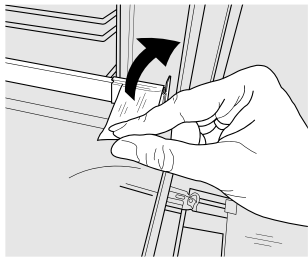


The number of accessories may vary depending on which model is purchased.

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

SLIDING RUNNERS AND LADDER RACKS

Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.

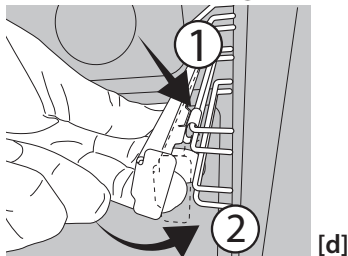
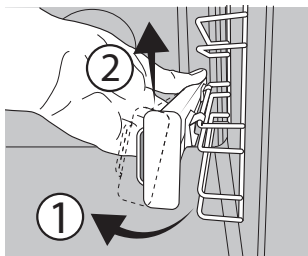


REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

Hook the upper hooks on the ladder racks (1) then press the lower part of the sliding runners against the ladder racks, until the lower hooks are clicking (2).



REMOVING AND REFITTING THE LADDER RACKS

1. To remove the ladder racks, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.
2. To reposition the ladder racks, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the ladder racks is properly secured.

FUNCTIONS

6th SENSE FUNCTIONS

With the 6th Sense functions, simply select the type and weight or the quantity of the food items to obtain the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table. Due to food variability, the cooking duration is set on an average grade. We always recommend to check the internal doneness of food and in case prolong the cooking time to achieve proper doneness. Some automatic cycles give the possibility of previously setting a cooking level lower or higher than the default (see the Doneness paragraph in the Daily Use section).



CASSEROLE AND BAKED PASTA

This function automatically selects the best range of temperature and cooking method for pasta dishes. Do not preheat the oven before inserting food.



SWEET BAKERY

This function automatically selects the best range of temperature and cooking method for all types of cake. Do not preheat the oven before inserting food.



PIZZA

This function automatically selects the best range of temperature and cooking method for all types of pizza. Do not preheat the oven before inserting food.



GENTLE STEAM MEAT / GENTLE STEAM BREAD / GENTLE STEAM FISH



The functions provide excellent results thanks to the addition of steam in cooking cycles. Only when the oven is cold, pour 150 ml of drinking water on the bottom of the oven and select the specific function for your preparation. Do not preheat the oven before inserting food.



OTHER FUNCTIONS



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only. To achieve best results this function have the preheating phase: wait the end of preheat to insert the food.



GRILL

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



FORCED AIR

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

To swap the position of the baking trays during cooking cycle can improve results for some food categories. To achieve best results this function have the preheating phase: wait the end of preheat to insert the food.



CONVECTION BAKE

For cooking meat, baking cakes with fillings or roasting stuffed vegetables on a maximum of two shelves at the same time. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking. To achieve best results this function have the preheating phase: wait the end of preheat to insert the food.



SPECIAL FUNCTIONS



FAST PREHEATING

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



TURBO GRILL

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



ECO ECO CYCLE

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. 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.



COOK 3 MENU

For cooking different foods that require the same cooking temperature on three levels at the same time. This function can be used to prepare a complete meal. To achieve best results this function have the preheating phase: wait the end of preheat to insert the food.



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.



HYDRO SELF CLEAN

Selecting the icon press 1 to run hydro self clean function. The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and only activate the function when the oven is cold. Start the function only when the oven is at room temperature.



PYRO

Selecting the icon press 2 to run pyro function. To eliminate cooking splatters from the oven cavity walls, two self-cleaning cycles at high temperatures are provided. A full cycle (Pyro) of 2h and a shorter cycle (Pyro Eco) of 1h 15' (turn the knob to set the ECO duration time).

It is possible to set a delayed start.

Before starting the Pyro function you have to open the door to remove or check the contents inside the oven cavity (accessories - including shelf guides).

We recommend using the quicker cycle at regular intervals and the complete cycle only when the oven is heavily soiled.

- 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).
- 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 Pyro cycle.
- For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the Pyro function.
- During the Pyro function the door remains locked until the temperature inside the oven at the end of the Pyro function has returned to a lower level. Wait for the oven to cool completely before cleaning the internal surfaces.

FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

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



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



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

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

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

2. SETTING THE POWER CONSUMPTION

Turn On the appliance.

Turn off the appliance, and right after* keep pressed Temperature button for 5 seconds, until the display shows current power setting (i.e. "13 A" or "16 A"), blinking.



Rotate the knob to change the value, and push the knob to confirm the selected value.

When the value is confirmed, it stops it's blinking and it is shown fixed for 3s, and a long tone is played. Then the appliance goes off.

* the long button press will produce an effect only if it happens not later than 30s since the appliance entered Off (Idle) state. This is why it is needed to turn on and off the appliance and press the button immediately.

3. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

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

Follow the instructions for setting the function correctly.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

When the oven is off, only the time is shown on the display. Press and hold to switch the oven on. Turn the knob to view the main functions available on the left-hand display. Select one and press .



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



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

2. SET THE FUNCTION

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

TEMPERATURE/GRILL LEVEL



When the °C icon flashes on the display, turn the knob to change the value, then press to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible). You can also set the grill level (3 = high, 2 = medium, 1 = low) at the same time.



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

DURATION



When the icon flashes on the display, use the

adjustment knob to set the cooking time you require and then press  to confirm. You do not have to set the cooking time if you want to start an untimed cycle press  to confirm and start the function.

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

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

SETTING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

In many functions, once you have set a duration you can delay starting the function by programming its end time. Where you can set the end time, the display will show the time the function is expected to finish while the  icon flashes, then press  to confirm.



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 if compared with a cooking with preheating phase. During the waiting time, you can use the knob to change the programmed end time.

Press  to change the cooking cycle duration. Use the rotating knob to modify the delay in waiting phase then press  to confirm.

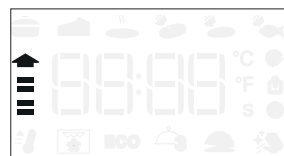
3. ACTIVATE THE FUNCTION

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

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

4. PREHEATING

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



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



At this point, open the door, place the food in the oven, close the door to start the cycle.

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

Opening the door during the preheating phase will pause it. The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want to reach using the knob.

5. END OF COOKING

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



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

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

. KEY LOCK

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

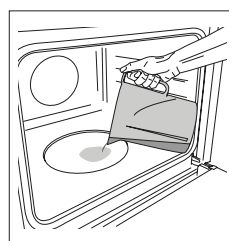


Do this again to unlock the keypad.

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

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

GENTLE STEAM



Only when the oven is cold, fill the embossing of the cavity with 200 ml of drinking water. Place the food in the oven.

Set and activate the function: At the end, carefully open the door and let steam escape slowly.

Please note: During steam cooking, do not open the door and never top up the water.

USEFUL TIPS

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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

MEAT

Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavour. Please note that steam will be generated during this operation. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil. When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking. Take care when opening the door as steam will escape.

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

DESSERTS

Cook delicate desserts with the conventional function

on one shelf only.

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

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

If using non-stick baking pans, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges. If the item "swells" during baking, use a lower temperature next time and consider reducing the amount of liquid you add or stirring the mixture more gently. For desserts with moist fillings or toppings (such as cheesecake or fruit tarts), use the "Convection bake" function. If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

PIZZA

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

RISING

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

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.
- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results.
- 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.

REPLACING THE LIGHT

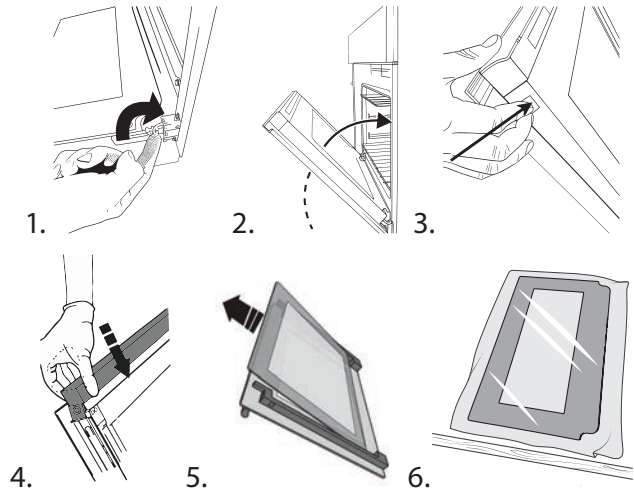
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 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.

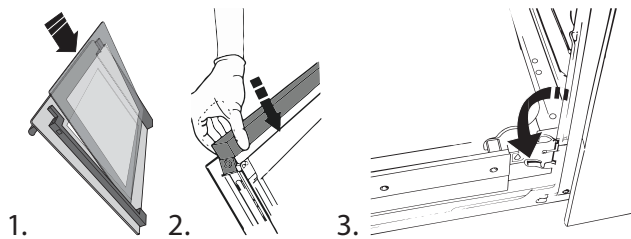
CLEAN THE INTERNAL GLASS OF THE DOOR

- 1. Open the oven door completely and activate hinge stopper on both sides.
- 2. Then close the door until it stops in a safe position.
- 3. Simultaneously press the two retaining clips.
- 4. Remove the upper edge of the door by pulling it towards you.
- 5. Lift and firmly hold the inner glass with both hands and remove it
- 6. Place it on a soft surface before cleaning it. Do not remove intermediate glass from the door assembly.



HOW TO REPOSITION THE DOOR GLASS

- 1. Insert inner glass after cleaning into the door assembly with glossy side towards the oven cavity.
- 2. Insert the upper edge of the door and gently press until it snaps in place
- 3. Remove hinge stopper on both sides and then close the door.

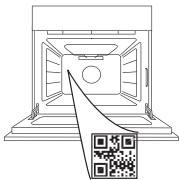


TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check 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. Check if DEMO mode is active, if yes, enter in the settings menu and deactivate it.
The display shows letter 'F' followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact the Call Center and state the number following the letter 'F'.
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact Call Center
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.
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.	To exit DEMO mode, follow this procedure: Press  ,  ,  ,  ,  ,  , in sequence (6 taps in total, within 10 seconds). You will hear a beep signal that the operation has been successful. The clock flashes waiting for the hour setting. At this point, the oven is ready to be used.

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

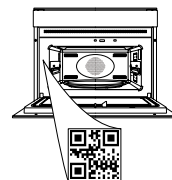
- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website docs.whirlpool.eu/docs
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

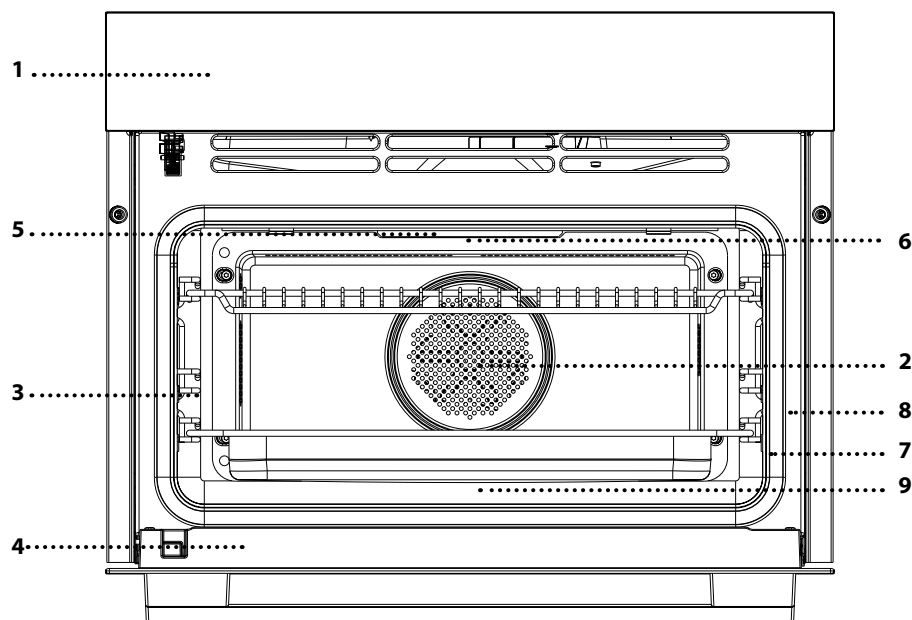
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.register10.eu

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



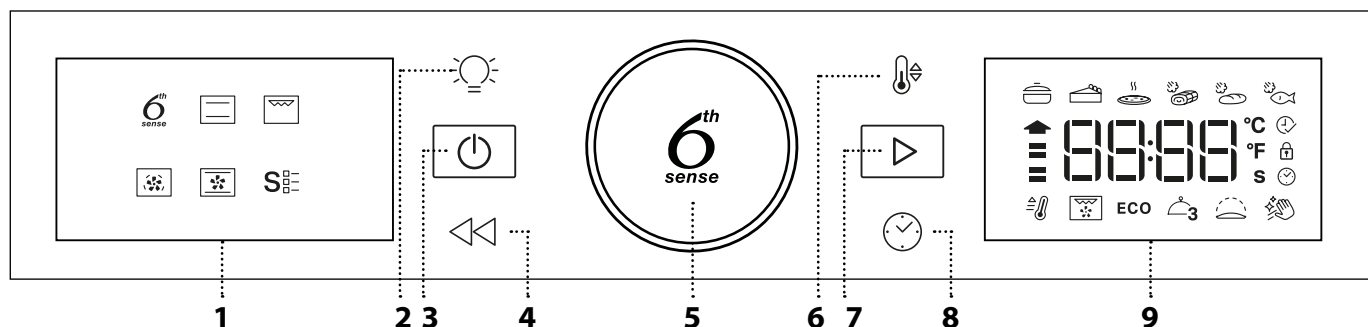
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Cavidad del ventilador (no visible) y elemento circular de calentamiento (no visible)
3. Guías de bandeja (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
4. Puerta
5. Resistencia superior / grill
6. Lámpara
7. Punto de inserción de la sonda alimentaria (si existe)
8. Placa de características (no debe retirarse)
9. Resistencia inferior (no visible)

PANEL DE CONTROL



1. PANTALLA DE LA IZQUIERDA

2. LÁMPARA ON/OFF

Para encender y apagar la lámpara y ahorrar energía en ciclos de cocción largos.

3. ENCENDIDO/APAGADO

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

4. ATRÁS

Para volver a la pantalla anterior. Una pulsación larga (5s) activa/desactiva la función Bloqueo de teclas.

5. SELECTOR ROTATIVO / BOTÓN 6th SENSE

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

6. TEMPERATURA

Para ajustar la temperatura o el nivel del grill.

7. INICIO

Para iniciar funciones y confirmar los ajustes.

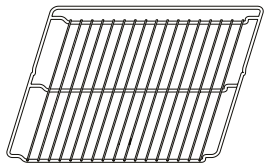
8. TIEMPO

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

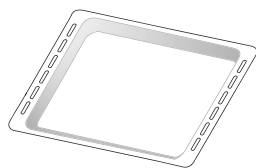
9. PANTALLA DE LA DERECHA

ACCESORIOS

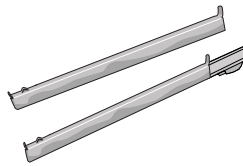
REJILLA



BANDEJA DE HORNO



RIELES DE ESTANTES DESLIZANTES* (SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

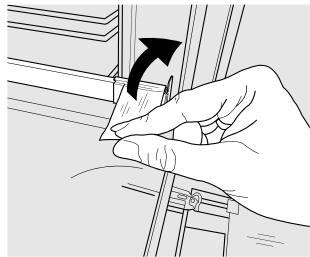


El número de accesorios puede variar de un modelo a otro.

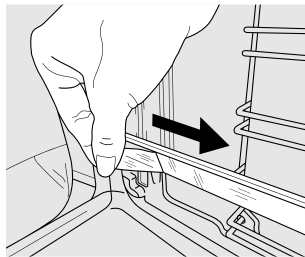
*Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

GUÍAS DESLIZANTES Y GUÍAS DE BANDEJAS

Antes de utilizar el horno, retire la cinta protectora [a] y luego extraiga la lámina protectora [b] de las guías deslizantes.



[a]



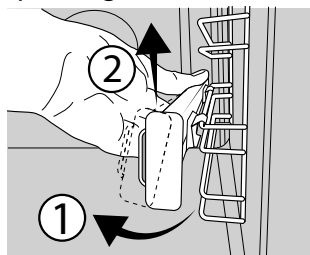
[b]

EXTRAER LAS GUÍAS DESLIZANTES [c]

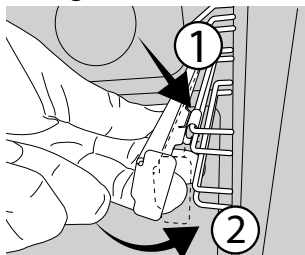
Tire de la parte inferior de la guía deslizante para desacoplar los ganchos inferiores (1) y tire de las guías deslizantes hacia arriba para extraerlas de los ganchos superiores (2).

VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DESLIZANTES [d]

Enganche los ganchos superiores en las guías de las bandejas (1) y, a continuación, presione la parte inferior de las guías deslizantes contra las guías de las bandejas hasta que los ganchos inferiores (2) se enganchen.



[c]



[d]

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DE BANDEJAS

1. Para extraer las guías de las bandejas, sujete firmemente la parte externa de la guía y tire hacia usted para extraer el soporte y las dos clavijas internas del alojamiento.
2. Para volver a colocar los soportes de bandejas, colóquelos cerca de la cavidad e introduzca primero las dos clavijas en sus alojamientos. Luego, coloque la parte externa cerca de su alojamiento, introduzca el soporte y presione firmemente hacia la pared de la cavidad para asegurarse de que la guía de las bandejas quede bien sujeta.

FUNCIONES

6th SENSE FUNCIONES 6th SENSE

Con las funciones 6th Sense, simplemente seleccione el tipo y el peso o la cantidad de alimentos para obtener los mejores resultados. El horno calculará automáticamente la configuración óptima y seguirá cambiándola a lo largo del proceso de cocción. Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente. Debido a la variabilidad de los alimentos, la duración de la cocción se establece en un grado medio. Recomendamos siempre comprobar el punto de cocción interno de los alimentos y, en caso necesario, prolongar el tiempo de cocción para conseguir el punto de cocción adecuado. Algunos ciclos automáticos ofrecen la posibilidad de programar previamente un nivel de cocción inferior o superior al predeterminado (véase el párrafo «Cocción» en la sección «Uso diario»).



PASTA AL HORNO Y GRATINADA

Esta función selecciona automáticamente el mejor rango de temperatura y método de cocción para los platos de pasta. No se recomienda precalentar el horno antes de introducir alimentos.



PASTAS DULCES

Esta función selecciona automáticamente el mejor rango de temperatura y método de cocción para todo tipo de pasteles. No se recomienda precalentar el horno antes de introducir alimentos.



PIZZA

Esta función selecciona automáticamente el mejor rango de temperatura y método de cocción para todos los tipos de pizza. No se recomienda precalentar el horno antes de introducir alimentos.



VAPOR SUAVE CARNE / VAPOR SUAVE PAN / VAPOR SUAVE PESCADO



Las funciones brindan excelentes resultados gracias a la adición de vapor a los ciclos de cocción.



Sólo cuando el horno esté frío, vierta 150 ml de agua potable en el fondo del horno y seleccione la función específica para su preparación. No se recomienda precalentar el horno antes de introducir alimentos.



OTRAS FUNCIONES



CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

Para obtener mejores resultados, esta función dispone de una fase de precalentamiento: espere al final del precalentamiento para introducir los alimentos.



GRILL

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



AIRE FORZADO

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

Cambiar la posición de las bandejas de horneado durante el ciclo de cocción puede mejorar los resultados para algunas categorías de alimentos. Para obtener mejores resultados, esta función dispone de una fase de precalentamiento: espere al final del precalentamiento para introducir los alimentos.



HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar carne, hornear pasteles con relleno o asar verduras rellenas en un máximo de dos estantes al mismo tiempo. Es recomendable cambiar la posición de las bandejas pasteleras a medio proceso de cocción. Para obtener mejores resultados, esta función dispone de una fase de precalentamiento: espere al final del precalentamiento para introducir los alimentos.



S FUNCIONES ESPECIALES



PRECAL. RÁPIDO

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



TURBO GRILL

Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.



ECO CICLO ECO

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



COOK 3 MENU

Para cocinar diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en tres niveles al mismo tiempo. Esta función permite preparar una comida completa. Para obtener mejores resultados, esta función dispone de una fase de precalentamiento: espere al final del precalentamiento para introducir los alimentos.



FERMENTACIÓN

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



SISTEMA DE LIMPIEZA HYDRO SELF CLEAN

Seleccionando el icono, pulse 1 para ejecutar la función hidrolimpieza. La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno y active la función únicamente cuando el horno esté frío. Inicie la función sólo cuando el horno esté a temperatura ambiente.



LIMP. PIRO

Seleccionando el icono, pulse 2 para ejecutar la función piro.

Para eliminar las salpicaduras de cocción de las paredes de la cavidad del horno, se proporcionan dos ciclos de autolimpieza a altas temperaturas. Un ciclo completo (Pyro) de 2h y un ciclo más corto (Pyro Eco) de 1h 15' (gire el mando para ajustar el tiempo de duración ECO).

Es posible programar un arranque retardado.

Antes de iniciar la función Pyro debe abrir la puerta para retirar o comprobar el contenido del interior de la cavidad del horno (accesorios - incluidas las guías de los estantes). Le recomendamos utilizar el ciclo más rápido de forma periódica y utilizar el ciclo completo solamente cuando el horno esté muy sucio.

- No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica. Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la estancia haya terminado de ventilarse).
- Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función (incluidas las guías de los estantes). Si el horno está instalado debajo de una placa de cocción, asegúrese de que todos los hornillos o placas eléctricas están apagados mientras se ejecuta el ciclo Pyro.
- Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, elimine el exceso de residuos del interior del aparato y limpie el cristal interior de la puerta antes de usar la función Limp. Pirolítica.
- Durante la función Pyro, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno al final de la función Pyro haya vuelto a un nivel inferior. Espere a que el horno se enfríe completamente antes de limpiar las superficies internas.

PRIMER USO

1. AJUSTE DE LA HORA

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



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



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

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

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

2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

Encienda el aparato.

Apague el aparato y, seguidamente*, mantenga pulsado el botón de temperatura durante 5 segundos, hasta que la pantalla muestre el ajuste de potencia actual (es decir, "13 A" o "16 A"), parpadeando.



Gire el mando para cambiar el valor y pulse el mando para confirmar el valor seleccionado.

Cuando se confirma el valor, deja de parpadear y se muestra fijo durante 3 segundos, y suena un tono largo. El aparato se apaga.

* La pulsación prolongada de la tecla solo tendrá efecto si se produce antes de que hayan transcurrido 30 segundos desde que el aparato entró en estado de reposo. Por eso, se debe encender y apagar el aparato y pulsar el botón inmediatamente.

3. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.

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

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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



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



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

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

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

TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL



Cuando el icono °C parpadee en la pantalla, gire el mando para modificar el valor y, a continuación, pulse para confirmar y continuar modificando los ajustes siguientes (si es posible).

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



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

DURACIÓN



Cuando parpadee el icono  en la pantalla, utilice el selector de ajuste para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse  para confirmar. No es necesario ajustar el tiempo de cocción si desea iniciar un ciclo sin temporizador pulse  para confirmar e iniciar la función.

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

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

CONFIGURACIÓN DEL FIN DEL TIEMPO DE COCCIÓN/ INICIO DIFERIDO

En muchas funciones, una vez establecida una duración, puede retrasar el inicio de la función programando su hora de finalización. Donde puede ajustar la hora de finalización, la pantalla mostrará la hora a la que se espera que finalice la función mientras el icono  parpadea, después pulse  para confirmar.



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



Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentamiento del horno. El horno alcanzará la temperatura deseada gradualmente, lo que significa que los tiempos de cocción serán ligeramente más largos en comparación con una cocción con fase de precalentamiento. Durante el tiempo de espera, puede usar el selector para cambiar la hora de finalización programada. Pulse  para cambiar la duración del ciclo de cocción. Utilice el botón giratorio para modificar el retraso en la fase de espera y, a continuación, pulse  para confirmar.

3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

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

Puede mantener pulsado  en cualquier momento para detener la función que esté activa en ese momento.

4. PRECALENTAMIENTO

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



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



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

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

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

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento. La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento utilizando el selector.

5. FINAL DE COCCIÓN

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



Para prolongar el tiempo de cocción sin modificar los ajustes, gire el mando para ajustar un nuevo tiempo de cocción y pulse  o .

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

. CIERRE

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

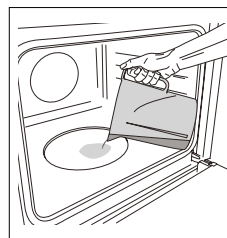


Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.

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

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

VAPOR SUAVE



Sólo cuando el horno esté frío, llene el gofrado de la cavidad con 200 ml de agua potable. Introduzca el alimento. Configure y active la función : Al final, abra con cuidado la puerta y deje que el vapor escape lentamente.

Nota: Durante la cocción al vapor, no abra la puerta y nunca llene el agua.

CONSEJOS ÚTILES

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

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

CARNE

Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente de Pyrex adecuada al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la fuente y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Durante esta operación se generará vapor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio. Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme por fuera, coloque la rejilla en un estante inferior para alejarla del grill. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción. Abra la puerta con cuidado, ya que puede salir vapor caliente.

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

POSTRES

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

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

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

Si utiliza bandejas para hornear antiadherentes, no unte con mantequilla los bordes, ya que es posible que el bizcocho no suba de manera uniforme por los bordes. Si el producto se «hincha» durante la cocción, use una temperatura más baja la próxima vez y plantéese reducir la cantidad de líquido añadido o remover la mezcla más suavemente. Para postres con relleno húmedo (tartas de queso o de fruta) utilice la función «Horno convección». Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque el estante en un nivel más bajo y salpique la base con pan rallado o galletas antes de añadir el relleno.

PIZZA

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

FERMENTAR MASA

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que

podrían dañar las superficies del aparato.

Utilice guantes de protección.

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

SUPERFICIES EXTERIORES

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

SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causados por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.
- Si hay suciedad persistente en las superficies interiores, se recomienda activar la función de limpieza automática para obtener los mejores resultados.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

ACCESORIOS

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

CAMBIO DE LA BOMBILLA

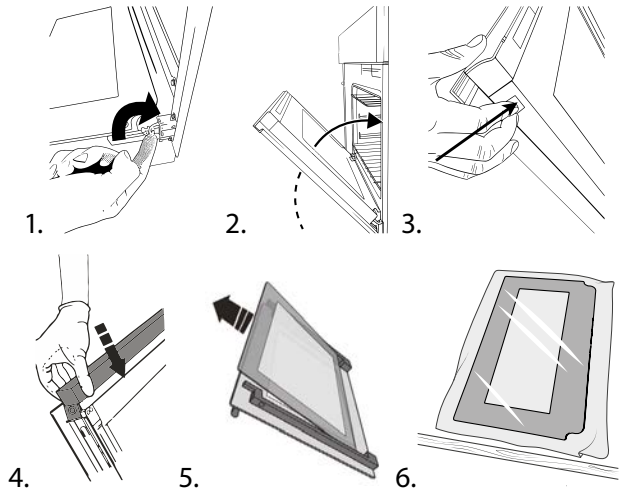
1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

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

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

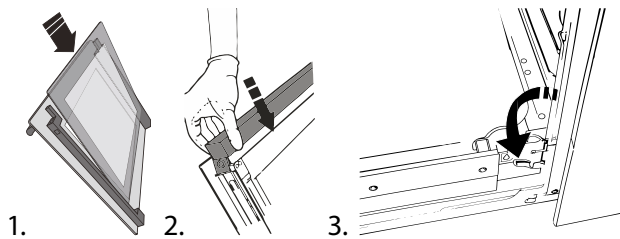
LIMPIAR EL CRISTAL INTERIOR DE LA PUERTA

- 1. Abra completamente la puerta del horno y active el tope de las bisagras en ambos lados.
- 2. A continuación, cierre la puerta hasta que se detenga en una posición segura.
- 3. Presione simultáneamente los dos clips de retención.
- 4. Retire el borde superior de la puerta tirando de él hacia usted.
- 5. Levante y sujete firmemente el cristal interior con ambas manos y retírelo
- 6. Colóquelo sobre una superficie blanda antes de limpiarlo. No retire el cristal intermedio del conjunto de la puerta.



CÓMO VOLVER A COLOCAR EL CRISTAL DE LA PUERTA

- 1. Introduzca el cristal interior después de limpiarlo en el conjunto de la puerta con el lado brillante hacia la cavidad del horno.
- 2. Inserte el borde superior de la puerta y presione suavemente hasta que encaje
- 3. Retire el tope de las bisagras en ambos lados y, a continuación, cierre la puerta.



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema. Compruebe si el modo DEMO está activo, en caso afirmativo, entre en el menú de ajustes y desactívelo.
La pantalla muestra la letra «F» seguida de un número o una letra.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Centro de Atención Telefónica e indique el número que sigue a la letra «F».
La pantalla muestra un texto poco claro y parece estar rota.	Otro idioma configurado.	Centro de llamadas de contacto
El horno hace ruido, incluso cuando está apagado.	Ventilador de refrigeración activado.	Abra la puerta o espere a que finalice el proceso de enfriamiento.
El horno no se calienta.	Cuando «DEMO» está establecido en «On» , todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. DEMO aparecerá en la pantalla cada 60 segundos.	Para salir del modo DEMO, siga este procedimiento: Pulse 🔌, ☺, 🌡, ☹, 🔌, ☺, en secuencia (6 toques en total, en 10 segundos). Oirá un pitido que le indicará que la operación se ha realizado correctamente. El reloj parpadea a la espera de la configuración horaria. En este punto, el horno está listo para ser utilizado.

Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar e información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Utilizando el código QR en tu aplicación
- Visite nuestra página web docs.whirlpool.eu/docs
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.

®/TM/© 2024 Whirlpool. Fabricado con licencia.

Diagram showing a Whirlpool oven with a QR code overlay, indicating where to find additional information.

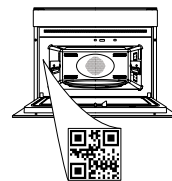




DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL-PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

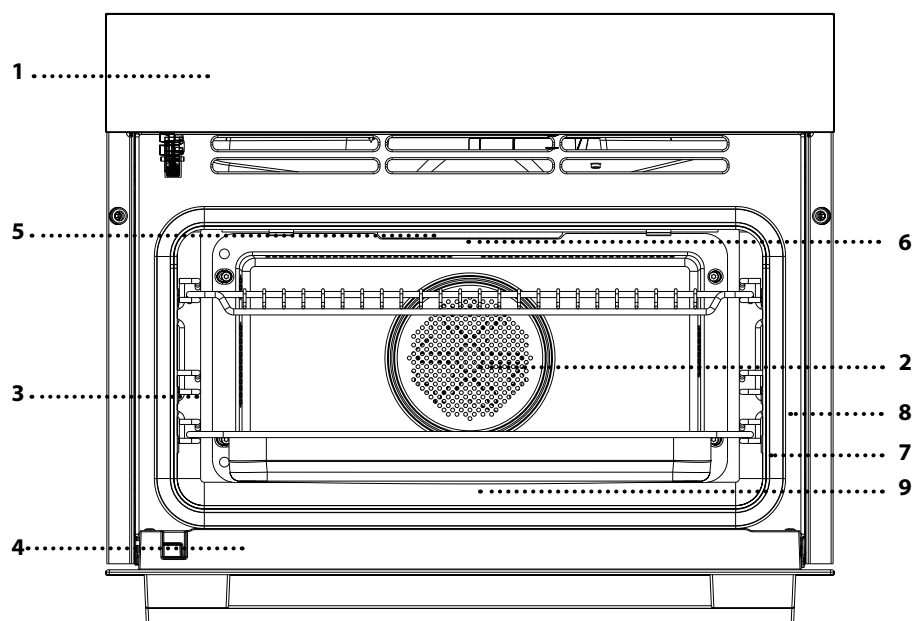
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.register10.eu an

BITTE SCANNEN SIE DEN QR-CODE AUF IHREM GERÄT, UM WEITERE INFORMATIONEN ZU ERHALTEN



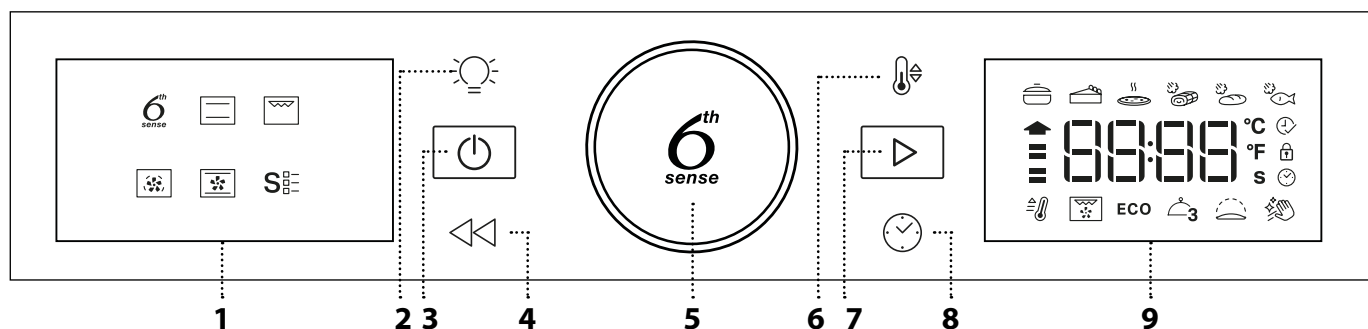
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedientafel
2. Innenraum-Gebläse (nicht sichtbar) und Ringheizelement (nicht sichtbar)
3. Leiterregale (die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
4. Tür
5. Oberes Heizelement/Grill
6. Lampe
7. Kerntemperaturfühler Einsteckstelle (falls vorgesehen)
8. Typenschild (nicht entfernen)
9. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)

BEDIENTAFEL



1. LINKES DISPLAY

2. LAMPE EIN/AUS

Zum Ein- und Ausschalten der Lampe, um bei langen Garvorgängen Energie zu sparen.

3. EIN/AUS

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens und zum Stoppen einer aktiven Funktion zu einem beliebigen Zeitpunkt.

4. ZURÜCK

Um zum vorherigen Schritt zurückzukehren. Durch langes Drücken (5 Sek.) wird die Tastensperre aktiviert/deaktiviert.

5. DREHKNOPF/6th SENSE-KNOPF

Drehen Sie diesen Knopf zum Durchlaufen der Funktionen und für die Einstellung aller Garparameter. Drücken Sie  für Auswahl, Einstellung, Zugriff auf oder Bestätigung von Funktionen oder Parametern und dann zum Starten des Garprogramms.

6. TEMPERATUR

Zum Einstellen der Temperatur oder der Grillstufe.

7. START

Für den Start von Funktionen und die Bestätigung von Einstellungen.

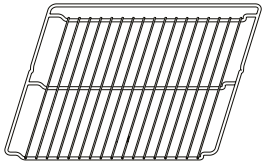
8. ZEIT

Für die Einstellung sowie Änderung der Zeit und Anpassen der Garzeit.

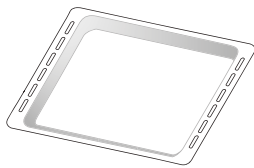
9. RECHTES DISPLAY

ZUBEHÖR

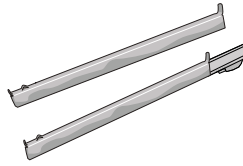
ROST



BACKBLECH



AUSZUGSSCHIENEN* (NUR BEI BESTIMMTEN MODELLEN)

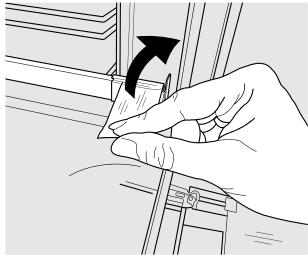


Die Anzahl der Zubehöerteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

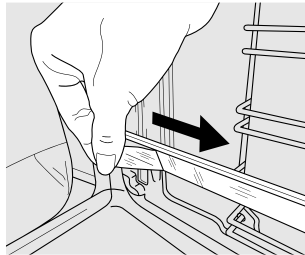
*Weitere Zubehöerteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

GLEITKUFEN UND LEITERGESTELLE

Vor Gebrauch des Backofens das Schutzband [a] entfernen und anschließend die Schutzfolie [b] von den Backauszügen.



[a]



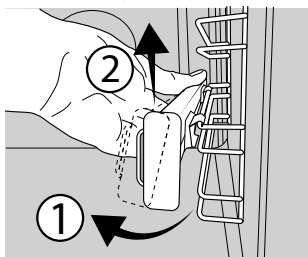
[b]

ENTFERNEN DER BACKAUSZÜGE [c]

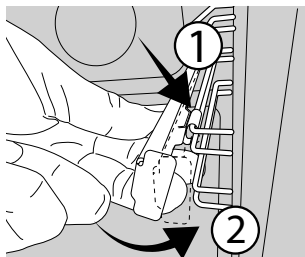
Ziehen Sie am unteren Teil des Backauszugs, um die unteren Haken (1) auszuhaken. Ziehen Sie die Backauszüge nach oben und entfernen Sie sie aus den oberen Haken (2).

ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE [d]

Haken Sie die oberen Haken an den Leitergestellen (1) ein. Drücken Sie dann den unteren Teil der Backauszüge gegen die Leitergestelle, bis die unteren Haken einrasten (2).



[c]



[d]

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER LEITERGESTELLE

1. Um die Leitergestelle zu entfernen, greifen Sie den äußeren Teil des Gitters fest und ziehen Sie es zu sich hin, um die Halterung und die zwei inneren Stifte aus dem Gehäuse herauszuziehen.
2. Um die Leitergestelle wieder anzubringen, positionieren Sie sie in der Nähe des Garraums und führen Sie zunächst die beiden Stifte in ihre Aufnahme ein. Als nächstes positionieren Sie den äußeren Teil in die Nähe seiner Aufnahme, setzen Sie die Halterung ein und drücken Sie fest auf die Wand des Garraums, um sicherzustellen, dass die Leitergestelle ordnungsgemäß befestigt ist.

FUNKTIONEN

6th SENSE-FUNKTIONEN

Bei den 6th Sense-Funktionen einfach die Art und das Gewicht oder die Menge der Lebensmittel auswählen, um beste Ergebnisse zu erhalten. Der Ofen berechnet automatisch die optimalen Einstellungen und ändert diese während den Garprozessen. Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen. Aufgrund der Vielfältigkeit der Lebensmittel ist die Garzeit auf einen Durchschnittswert festgelegt. Wir empfehlen immer, den inneren Gargrad der Speisen zu überprüfen und gegebenenfalls die Garzeit zu verlängern, um den richtigen Gargrad zu erreichen. Bei einigen automatischen Zyklen besteht die Möglichkeit, zuvor eine niedrigere oder höhere Garstufe als die Standardstufe einzustellen (siehe Abschnitt „Gargrad“ im Kapitel „Tägliche Verwendung“).



AUFLAUF UND NUDELGRATIN

Diese Funktion wählt automatisch den besten Temperaturbereich und die Garmethode für Nudelgerichte. Vor Zugabe von Speisen den Ofen nicht vorheizen.



SÜSSE BACKWAREN

Diese Funktion wählt automatisch den besten Temperaturbereich und die Garmethode für Kuchen aller Art. Vor Zugabe von Speisen den Ofen nicht vorheizen.



PIZZA

Diese Funktion wählt automatisch den besten Temperaturbereich und die Garmethode für Pizza aller Art. Vor Zugabe von Speisen den Ofen nicht vorheizen.



FLEISCH SANFT DÄMPFEN / BROT SANFT DÄMPFEN / FISCH SANFT DÄMPFEN



Die Funktionen liefern hervorragende Ergebnisse dank der Zugabe von Dampf zu Garzyklen.



Erst wenn der Ofen kalt ist, gießen Sie 150 ml Trinkwasser auf den Ofenboden und wählen Sie die spezielle Funktion, die Ihrer Zubereitungsmethode entspricht. Vor Zugabe von Speisen den Ofen nicht vorheizen.

SONSTIGE FUNKTIONEN



ÖBER- & UNTERHITZE

Zum Kochen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, hat diese Funktion eine Vorheizphase: Das Ende des Vorheizens abwarten, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen.



GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot.

Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.



HEISSLUFT

Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal drei) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.

Die Position der Backbleche während des Garvorgangs zu ändern, kann die Ergebnisse für einige Lebensmittelkategorien verbessern. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, hat diese Funktion eine Vorheizphase: Das Ende des Vorheizens abwarten, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen.



UMLUFT

Zum Garen von Fleisch, zum Backen von Kuchen mit Füllung oder zum Braten von gefülltem Gemüse auf maximal zwei Einschubebenen gleichzeitig. Es wird empfohlen, die Position des Backblechs nach der Hälfte der Garzeit zu wechseln.

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, hat diese Funktion eine Vorheizphase: Das Ende des Vorheizens abwarten, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen.



SONDERFUNKTIONEN



SCHNELLES VORHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens. Nach dem Vorheizen wählt der Ofen automatisch die Funktion „Heißluft“. Das Ende der Vorheizphase abwarten, bevor Speisen in den Ofen gestellt werden.



TURBO GRILL

Zum Braten großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Das Backblech unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.



ÖKO-PROGRAMM

Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Bei der Verwendung dieser ÖKO-Funktion bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des ÖKO-Programms und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs sollte die Ofentür erst dann geöffnet werden, wenn die Speise vollständig gegart ist.



COOK 3 MENU

Zum Kochen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur benötigen, auf drei Ebenen gleichzeitig. Mit dieser Funktion können Sie eine komplette Mahlzeit zubereiten. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, hat diese Funktion eine Vorheizphase: Das Ende des Vorheizens abwarten, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen.



AUFGEHEN

Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.



HYDRO SELF CLEAN

Wählen Sie das Symbol aus und drücken Sie 1, um die Selbstreinigungsfunktion zu starten. Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Geben Sie 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens und aktivieren Sie die Funktion erst, wenn der Backofen kalt ist. Starten Sie die Funktion nur, wenn der Backofen Raumtemperatur hat.



PYROLYSE

Wählen Sie das Symbol aus und drücken Sie 2, um die Pyrolysefunktion zu starten.

Um Kochspritzer von den Wänden des Backraums zu entfernen, sind zwei Selbstreinigungszyklen bei hohen Temperaturen vorgesehen. Ein voller Zyklus (Pyro) von 2 Stunden und ein kürzerer Zyklus (Pyro Eco) von 1 Stunde und 15 Minuten (drehen Sie den Knopf, um die ECO-Dauer einzustellen).

Es ist möglich, einen verzögerten Start einzustellen.

Vor dem Einschalten der Pyrolysefunktion müssen Sie die Tür öffnen, um den Inhalt des Garraums (Zubehör - einschließlich der Seitengitter) zu entnehmen oder zu überprüfen. Es wird empfohlen, den kürzeren Zyklus regelmäßig und den kompletten Zyklus nur bei sehr stark verschmutztem Ofen zu verwenden.

- Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren. Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus vom Ofen entfernt halten (bis die Belüftung des Raums abgeschlossen ist).
- Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile – einschließlich der Seitengitter – aus dem Ofen entfernen. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während des Pyrolysezyklus alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.
- Entfernen Sie für optimale Reinigungsergebnisse starke Rückstände im Backofeninneren und reinigen Sie das Türinnenglas, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden.
- Während der Pyrolysefunktion bleibt die Tür verriegelt, bis die Temperatur im Inneren des Backofens am Ende der Pyrolysefunktion wieder gesunken ist. Warten Sie, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist, bevor Sie die Innenflächen reinigen.

ERSTER GEBRAUCH

1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden.



Die beiden Ziffern für die Stunden beginnen zu blinken. Den Knopf drücken, um die korrekte Uhrzeit einzustellen und zur Bestätigung drücken.



Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Den Knopf drehen, um die Minuten einzustellen und zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Zur Änderung der Zeit zu einem späteren Zeitpunkt, für mindestens eine Sekunde bei ausgeschaltetem Ofen gedrückt halten und die oben stehenden Schritte wiederholen.

Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden.

2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

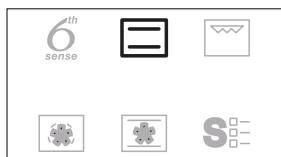
Schalten Sie das Gerät ein;

Schalten Sie das Gerät aus und halten Sie gleich danach* die Temperaturtaste 5 Sekunden lang gedrückt, bis auf dem Display die aktuelle Leistungseinstellung (z. B. „13 A“ oder „16 A“) blinkt.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Bei ausgeschaltetem Ofen wird nur die Zeit auf dem Display angezeigt. Die Taste gedrückt halten, um den Ofen einzuschalten. Den Knopf drehen, um die auf dem linken Display verfügbaren Hauptfunktionen anzuzeigen. Eine Funktion auswählen und drücken.



Zur Auswahl einer Unterfunktion (sofern verfügbar), die Hauptfunktion auswählen, anschließend zur Bestätigung drücken und zum Funktionsmenü gehen.



Den Knopf drehen, um die auf dem rechten Display verfügbaren Unterfunktionen anzuzeigen. Eine Funktion auswählen und zur Bestätigung drücken.

2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können.



Drehen Sie den Knopf, um den Wert zu ändern, und drücken Sie den Knopf, um den ausgewählten Wert zu bestätigen.

Wenn der Wert bestätigt wird, hört er auf zu blinken und wird 3 Sekunden lang fest angezeigt, und ein langer Ton ertönt. Dann schaltet sich das Gerät aus.

* der lange Tastendruck hat nur dann eine Wirkung, wenn er innerhalb von 30 Sekunden nach dem Eintritt des Geräts in den Aus-Zustand (Leerlauf) erfolgt. Deshalb ist es notwendig, das Gerät ein- und auszuschalten und sofort die Taste zu drücken.

3. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen. Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen.

Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C aufheizen, ideal ist die Verwendung einer Funktion mit Luftzirkulation (z.B. „Heißluft“ oder „Umluft“).

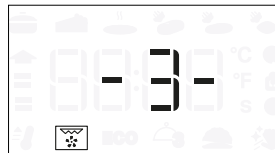
Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

Bitte beachten: Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

TEMPERATUR / GRILL LEISTUNGSSTUFE



Wenn das Symbol °C auf dem Display blinkt, den Knopf drehen, um den Wert zu ändern, anschließend zur Bestätigung drücken und fortfahren, um die nachfolgenden Einstellungen zu ändern (falls möglich). Außerdem kann gleichzeitig die Grillstufe eingestellt werden (3 = hoch, 2 = mittel, 1 = niedrig).



Bitte beachten: Nach dem Start der Funktion kann die Temperatur oder die Grillstufe durch Drücken von oder direkt durch Drehen des Knopfes geändert werden.

DAUER



Wenn das Symbol ☺ auf dem Display blinkt, den Einstellknopf zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, und anschließend ⏸ zur Bestätigung drücken. Sie brauchen die Garzeit nicht einzustellen, wenn Sie einen Zyklus ohne Zeitangabe starten wollen, drücken Sie ⏸ zur Bestätigung und zum Starten der Funktion. In diesem Fall kann kein Garzeitende durch Programmierung einer Startverzögerung eingestellt werden.

Bitte beachten: Die während des Garvorgangs eingestellte Garzeit kann durch Drücken von ☺ angepasst werden: Den Knopf drehen, um die Stunden zu ändern und ⏸ zur Bestätigung drücken.

EINSTELLEN DES GARZEITENDES/ STARTVORWAHL

Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach Einstellung der Dauer verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Wenn Sie die Endzeit einstellen können, zeigt das Display die voraussichtliche Endzeit der Funktion an, während das Symbol ☺ blinkt. Drücken Sie dann zur Bestätigung ⏸.



Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.



Bitte beachten: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase. Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als im Vergleich mit dem Garen mit Vorheizphase.. Während der Wartezeit kann der Knopf dazu verwendet werden, die programmierte Abschaltzeit zu ändern. Drücken Sie ☺, um die Dauer des Garzyklus zu ändern. Verwenden Sie den Drehknopf, um die Verzögerung der Wartezeit zu ändern, und drücken Sie dann zur Bestätigung ⏸.

3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Nachdem die erforderlichen Einstellungen getätigt wurden, ▶ drücken, um die Funktion zu aktivieren. Die aktive Funktion kann jederzeit durch Gedrückt halten von ⏸ gestoppt werden.

4. VORHEIZEN

Einige Funktionen besitzen eine Ofenvorheizphase: Nach dem Start der Funktion zeigt das Display an, dass die Vorheizphase aktiviert wurde.



Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.



An dieser Stelle die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Zyklus starten.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben.

Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen.

Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase.

Die zu erreichende Temperatur kann immer unter Verwendung des Knopfes geändert werden.

5. ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.



Zur Verlängerung der Garzeit ohne Änderung der Einstellungen, den Knopf zum Einstellen einer neuen Garzeit drehen und ▶ oder ⏸ drücken.

Während eines laufenden Garzyklus, wird die Garzeit entsprechend dem Zeitraum während dem die Tür offen war, erhöht, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Taste ⏸ mindestens 5 Sekunden gedrückt halten.

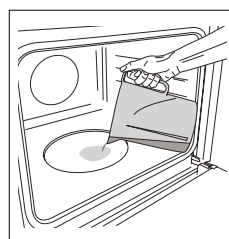


Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.

Bitte beachten: Die Tastensperre kann auch bei laufendem Garvorgang aktiviert werden.

Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken der Taste ⏸ ausgeschaltet werden.

SANFTER DAMPF



Erst wenn der Ofen kalt ist, füllen Sie 200 ml Trinkwasser in die Vertiefung des Garraums. Stellen Sie die Speisen in den Ofen.

Die Funktion einstellen und aktivieren: Am Ende vorsichtig die Tür öffnen und Dampf langsam austreten lassen.

Bitte beachten: Beim Dampfgaren die Tür nicht öffnen und niemals Wasser auffüllen.

HILFREICHE TIPPS

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Bei der Verwendung der Funktion „Heißluft“ lassen sich verschiedene Speisen, welche die gleiche Gartemperatur erfordern (z. B.: Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig garen. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

FLEISCH

Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende feuerfeste Ofenform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Bitte beachten, dass während dieses Vorgangs Dampf erzeugt wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie. Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken mehrere gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischstücke benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Einschubebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit. Die Tür vorsichtig öffnen, da heißer Dampf austritt.

Zum Auffangen des Bratensafts eine Fettpfanne mit einem halben Liter Trinkwasser direkt unter dem Rost mit dem Fleisch positionieren. Füllen Sie bei Bedarf nach.

DESSERTS

Backen Sie sehr feine Desserts bei Ober- & Unterhitze auf nur einer Einschubebene.

Backformen aus dunklem Metall verwenden und diese immer auf den mitgelieferten Rost stellen. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Einschubebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann. Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Zahnstocher eine Garprobe in der Mitte des Kuchens. Wenn der Zahnstocher trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.

Sollten beschichtete Backformen verwendet werden, die Ränder nicht einfetten, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht. Falls die Speise beim Backen aufgeht, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger. Für Desserts mit saftiger Füllung oder Garnierungen (wie Käse- oder Obstkuchen) die „Umluft“-Funktion verwenden. Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümel, bevor Sie die Füllung hineingeben.

PIZZA

Fetten Sie die Bleche leicht ein, damit auch der Pizzaboden knusprig wird. Verteilen Sie den Mozzarella nach zwei Dritteln der Garzeit auf der Pizza.

AUFGEHEN

Sie sollten den Teig immer mit einem feuchten Tuch abdecken, bevor Sie ihn in den Ofen stellen. Bei dieser Funktion verkürzt sich die Aufgehzeit gegenüber dem Aufgehen bei Raumtemperatur (20-25 °C) um etwa ein Drittel. Die Aufgehzeit für 1 kg Pizzateig beginnt ab etwa einer Stunde.

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist.

Keine Dampfreiniger verwenden.

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/

ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

Schutzhandschuhe tragen.

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.

AUßENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch.
- Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Verwenden Sie keine korrosiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm auswaschen.
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen auf den Innenflächen empfehlen wir für optimale Reinigungsergebnisse die Ausführung der automatischen Reinigungsfunktion.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖR

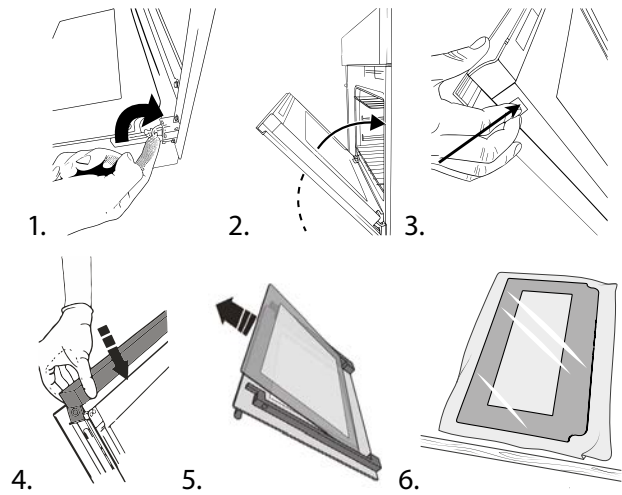
Die Zubehöreile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehöreile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
 2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.
 3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.
- Bitte beachten: Nur Halogenlampen mit 20 bis 40 W/230 ~ V Typ G9, T300°C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.
- Bei der Verwendung von Halogenlampen diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

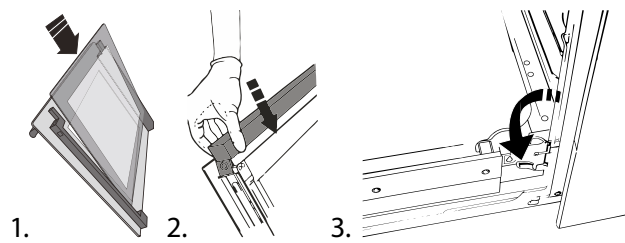
DAS INNENGLAS DER TÜR REINIGEN

- 1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig und aktivieren Sie die Scharnierstopper auf beiden Seiten.
- 2. Schließen Sie dann die Tür, bis sie in einer sicheren Position stehen bleibt.
- 3. Drücken Sie gleichzeitig auf die beiden Halteklammern.
- 4. Entfernen Sie die obere Kante der Tür, indem Sie sie zu sich heranziehen.
- 5. Heben Sie das innere Glas an, halten Sie es mit beiden Händen fest und nehmen Sie es heraus
- 6. Legen Sie es vor der Reinigung auf eine weiche Unterlage. Nehmen Sie das Zwischenglas nicht aus der Türbaugruppe heraus.



ERNEUTES ANBRINGEN DES TÜRGLASES

- 1. Setzen Sie das Innenglas nach der Reinigung mit der glänzenden Seite zum Garraum hin in die Türbaugruppe ein.
- 2. Setzen Sie die obere Kante der Tür ein und drücken Sie vorsichtig, bis sie einrastet
- 3. Entfernen Sie die Scharnierstopper auf beiden Seiten und schließen Sie dann die Tür.

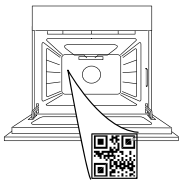


LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt. Prüfen Sie, ob der DEMO-Modus aktiv ist. Wenn ja, gehen Sie in das Einstellungsmenü und deaktivieren Sie ihn.
Das Display zeigt den Buchstaben „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben.	Störung im Ofen.	Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf und geben Sie die Nummer an, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Das Display zeigt einen unscharfen Text und scheint kaputt zu sein.	Andere Sprache eingestellt.	Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Die Tür öffnen, halten oder warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display.	Um den DEMO-Modus zu beenden, gehen Sie wie folgt vor: Drücken Sie nacheinander (insgesamt 6 Mal innerhalb von 10 Sekunden). Ein Signalton zeigt an, dass der Vorgang erfolgreich abgeschlossen wurde. Die Uhr blinkt und wartet auf die Einstellung der Stunde. Jetzt ist der Ofen betriebsbereit.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

- über den QR-Code an Ihrem Gerät
- Besuchen Sie unsere Website **docs.whirlpool.eu/docs**
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



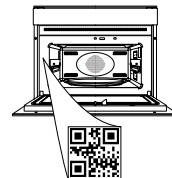
®/TM/© 2024 Whirlpool. In Lizenz hergestellt.



**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**

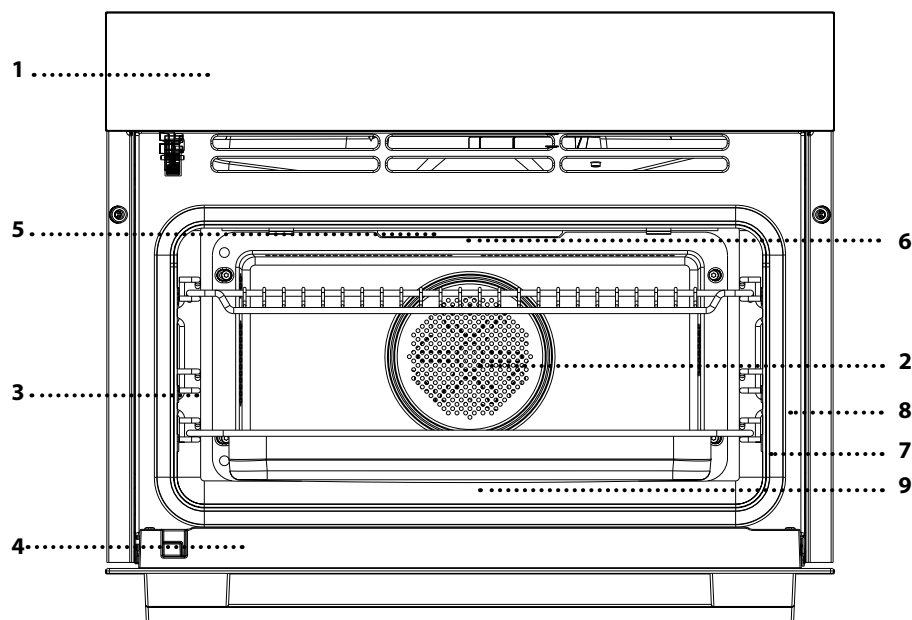
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.register10.eu

**VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE
SUR VOTRE APPAREIL AFIN
D'OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS**



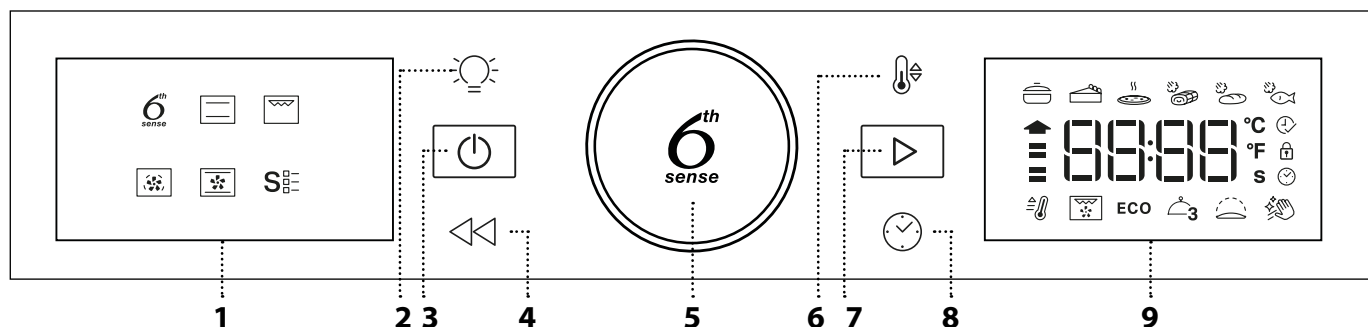
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Ventilateur de la cavité (non visible) et élément circulaire chauffant (non visible)
3. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
4. Porte
5. Élément de chauffage supérieur/gril
6. Ampoule
7. Point d'insertion de la sonde à viande (le cas échéant)
8. Plaque signalétique (ne pas enlever)
9. Élément chauffant inférieur (invisible)

PANNEAU DE COMMANDES



1. ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE

2. MARCHE/ARRÊT AMPOULE

Pour allumer et éteindre l'ampoule afin d'économiser de l'énergie lors de longs cycles de cuisson.

3. MARCHE/ARRÊT

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

4. RETOUR

Pour retourner à l'étape précédente. Une pression longue (5s) permet d'activer/désactiver la fonction Keylock.

5. BOUTON ROTATIF / BOUTON 6th SENSE

Tournez pour sélectionner les fonctions et régler tous les paramètres de cuisson. Appuyez pour sélectionner, régler, accéder et confirmer les fonctions ou les paramètres et lancer le programme de cuisson.

6. TEMPÉRATURE

Pour régler la température ou le niveau du gril.

7. DÉMARRER

Pour lancer les fonctions et confirmer les réglages.

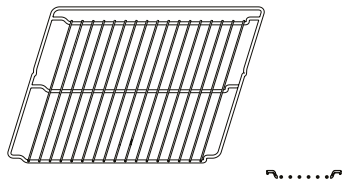
8. HEURE

Pour régler le temps ainsi que pour régler ou ajuster le temps de cuisson.

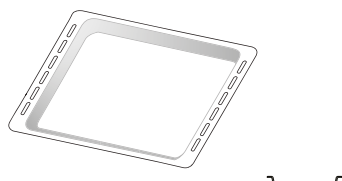
9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

ACCESSOIRES

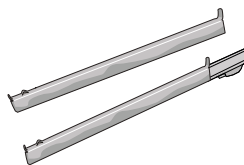
GRILLE MÉTALLIQUE



PLAQUE DE CUISSON



RAILS TÉLESCOPIQUES* (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

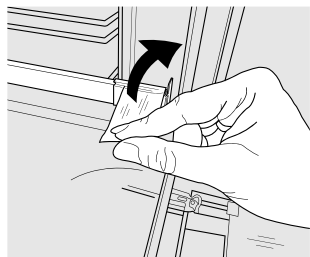


Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.

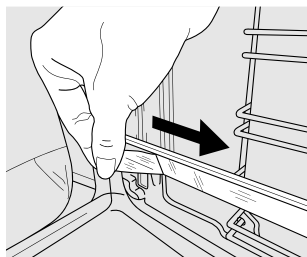
*Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

GLISSIÈRES ET SUPPORTS DE GRILLE

Avant d'utiliser le four, enlevez la bande de protection [a] puis enlevez la feuille de protection [b] des rails télescopiques.



[a]



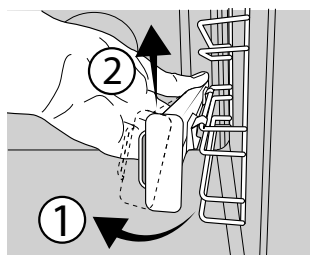
[b]

ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]

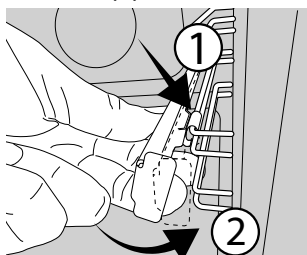
Tirez la partie inférieure du patin coulissant pour détacher les crochets inférieurs (1) et tirez les patins coulissants vers le haut, en les détachant des crochets supérieurs (2).

REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]

Accrochez les crochets supérieurs des supports de grille (1), puis appuyez sur la partie inférieure des patins coulissants contre les supports de grille, jusqu'à ce que les crochets inférieurs s'enclenchent (2).



[c]



[d]

DÉPOSE ET REPOSE DES SUPPORTS DE GRILLE

1. Pour enlever les supports de grille, agrippez fermement la partie externe du support et tirez-le vers vous pour sortir le support et les deux goupilles internes de leur appui.
2. Pour replacer les supports de grille, placez-les près de la cavité et insérez en premier les deux goupilles dans leur appui. Ensuite, placez la partie externe près de son appui, insérez le support, et appuyez fermement vers la paroi pour s'assurer que les supports de grille sont bien insérés.

FONCTIONS

FONCTIONS 6th SENSE

Avec les fonctions 6th Sense, sélectionnez simplement le type et le poids, ou la quantité d'aliments, pour obtenir les meilleurs résultats. Le four détermine automatiquement les meilleurs réglages et les ajuste tout au long de la cuisson. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante. En raison de la variabilité des aliments, la durée de cuisson est fixée sur une note moyenne. Nous recommandons toujours de vérifier la cuisson interne des aliments et, le cas échéant, de prolonger le temps de cuisson pour obtenir une cuisson adéquate. Certains cycles automatiques offrent la possibilité de régler préalablement un niveau de cuisson inférieur ou supérieur au niveau par défaut (voir le paragraphe Cuisson dans la section Utilisation quotidienne).

RAGOÛT ET PÂTES AU FOUR

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour les pâtes. Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.

BOULANGERIE SUCRÉE

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de gâteau. Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.

PIZZA

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pizza. Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.

VIANDE À LA VAPEUR DOUCE / PAIN À LA VAPEUR DOUCE / POISSON À LA VAPEUR DOUCE

Les fonctions donnent d'excellents résultats grâce à l'ajout de vapeur dans les cycles de cuisson. Placez 150 ml d'eau potable au fond de la cavité et sélectionnez la fonction spécifique pour votre préparation, uniquement lorsque le four est froid. Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.

AUTRES FONCTIONS

CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille. Pour obtenir les meilleurs résultats, cette fonction comporte une phase de préchauffage : attendre la fin du préchauffage pour introduire les aliments.

GRIL

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

CHALEUR PULSÉE

Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.

La permutation de la position des plaques de cuisson pendant le cycle de cuisson peut améliorer les résultats pour certaines catégories d'aliments. Pour obtenir les meilleurs résultats, cette fonction comporte une phase de préchauffage : attendre la fin du préchauffage pour introduire les aliments.

CHALEUR TOURNANTE

Pour cuire de la viande, des gâteaux fourrés ou rôtir des légumes farcis sur un maximum de deux niveaux en même temps. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson.

Pour obtenir les meilleurs résultats, cette fonction comporte une phase de préchauffage : attendre la fin du préchauffage pour introduire les aliments.

FONCTIONS SPÉCIALES

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

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

TURBO GRIL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.

ECO CYCLE ÉCO

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

MENU COOK 3

Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur trois niveaux en même temps. Cette fonction permet de préparer un repas complet. Pour obtenir les meilleurs résultats, cette fonction comporte une phase de préchauffage : attendre la fin du préchauffage pour introduire les aliments.

LEVAGE

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

AUTONETTOYAGE HYDRAULIQUE

En sélectionnant l'icône, appuyez sur 1 pour lancer la fonction d'auto-nettoyage de l'appareil. L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Placez 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancez la fonction lorsque le four est froid. Ne lancez la fonction que lorsque le four est à température ambiante.



PYRO

En sélectionnant l'icône, appuyez sur 2 pour lancer la fonction pyro.

Pour éliminer les éclaboussures de cuisson sur les parois de la cavité du four, deux cycles d'auto-nettoyage à haute température sont prévus. Un cycle complet (Pyro) de 2h et un cycle plus court (Pyro Eco) de 1h 15' (tourner le bouton pour régler la durée ECO).

Il est possible de programmer un démarrage différé.

Avant de lancer la fonction Pyro, vous devez ouvrir la porte pour retirer ou vérifier le contenu de la cavité du four (accessoires - y compris les guides de grilles).

Nous vous recommandons d'utiliser le cycle plus court à intervalles réguliers et le cycle complet seulement lorsque le four est très sale.

- Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro. Tenez les enfants et les animaux éloignés du four pendant et après (jusqu'à ce que la pièce ait fini de s'aérer).
- Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que tous les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.
- Pour des résultats de nettoyage optimums, enlevez les résidus en excès à l'intérieur de la cavité et nettoyez la vitre de la porte intérieure avant d'utiliser la fonction Pyrolyse.
- Pendant la fonction Pyro, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four, à la fin de la fonction Pyro, soit redescendue à un niveau inférieur. Attendez que le four soit complètement refroidi avant de nettoyer les surfaces internes.

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

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



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



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

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

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

2. RÉGLAGE DE LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Allumez l'appareil.

Éteignez l'appareil, et juste après* maintenez appuyé le bouton Température pendant 5 secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche le réglage actuel de la puissance (c'est-à-dire « 13 A » ou « 16 A »), en clignotant.



Tournez le bouton pour modifier la valeur et poussez le bouton pour confirmer la valeur sélectionnée.

Lorsque la valeur est confirmée, elle cesse de clignoter et s'affiche de manière fixe pendant 3 secondes, et une longue tonalité est émise. Puis l'appareil s'éteint.

* La pression longue sur le bouton ne produira un effet que si elle se produit au plus tard 30 secondes après que l'appareil est entré dans l'état d'arrêt (Idle). C'est pourquoi il est nécessaire d'allumer et d'éteindre l'appareil et d'appuyer immédiatement sur le bouton.

3. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.

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

Veuillez noter : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Lorsque le four est éteint, seul l'heure est affichée à l'écran. Appuyez sur pour allumer le four. Tournez le bouton pour afficher les principales fonctions disponibles sur l'écran de gauche. Sélectionnez une fonction et appuyez sur .



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



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

2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRIL



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

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



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

DURÉE



Lorsque le voyant  clignote à l'écran, utilisez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson désiré, et appuyez ensuite sur  pour confirmer. Il n'est pas nécessaire de régler le temps de cuisson. Si vous souhaitez lancer un cycle non minuté, appuyez sur  pour confirmer et lancer la fonction.

Dans ce cas, vous ne pouvez pas régler la fin de la cuisson en programmant un départ différé.

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

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

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

Lorsque vous pouvez régler l'heure de fin, l'écran affiche l'heure à laquelle la fonction doit se terminer tandis que l'icône  clignote, puis appuyez sur  pour confirmer.



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



Veuillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage. Le four atteindra la température que vous souhaitez progressivement, ce qui signifie que les temps de cuisson seront légèrement plus longs par rapport à une cuisson avec une phase de préchauffage. Pendant la période d'attente, vous pouvez utiliser le bouton pour changer le temps de fin de cuisson programmée.

Appuyer sur  pour modifier la durée du cycle de cuisson. Utilisez le bouton rotatif pour modifier le délai de la phase d'attente puis appuyez sur  pour confirmer.

3. ACTIVER LA FONCTION

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

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

4. PRÉCHAUFFAGE

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



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



À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, fermez la porte et commencez la cuisson.

Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

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

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

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

5. FIN DE CUISSON

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



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

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

. VERROUILLAGE DES TOUCHES

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

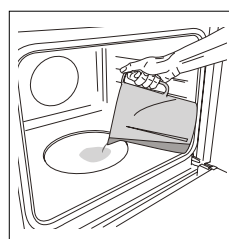


Répétez pour déverrouiller le clavier.

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

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

VAPEUR DOUCE



Lorsque le four est froid uniquement, remplissez la cavité avec 200 ml d'eau potable. Enfouez le plat.

Réglez et activez la fonction : À la fin, ouvrez la porte avec précaution et laissez la vapeur s'échapper lentement.

Veuillez noter : Pendant la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas le four et ne rajoutez jamais d'eau.

CONSEILS UTILES

CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

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

VIANDE

Utilisez tout type de plat à four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, il est conseillé d'ajouter du bouillon au fond du plat et d'arroser la viande pendant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Veuillez noter que de la vapeur est produite durant cette opération. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10-15 minutes au four, ou enveloppez-le de papier aluminium. Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais demandent un temps de cuisson plus long. Pour éviter que la viande ne brûle à l'extérieur, abaissez la grille pour éloigner les aliments du gril. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson. Au moment d'ouvrir la porte, faites attention à la vapeur chaude qui s'échappe.

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

DESSERTS

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

Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et toujours les placer sur la grille métallique disponible. Pour cuire sur plusieurs grilles, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et décalez la position des moules à gâteaux sur les grilles, afin de favoriser une circulation optimale de l'air chaud. Pour contrôler si un gâteau est cuit, introduisez un cure-dent en bois au centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.

Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne beurrez pas les bords; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur les bords. Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide ou mélanger la pâte plus délicatement. Pour les desserts avec une garniture moelleuse (comme les gâteaux au fromage ou les tartes aux fruits) utilisez la fonction « Chaleur tournante ». Si le fond du gâteau est trop humide, abaissez la grille et saupoudrez le fond avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la garniture.

PIZZA

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

LEVAGE DE PÂTE

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils

pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Utilisez des gants de protection.

L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.
- Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.
- S'il y a des tâches tenaces dans le four, nous vous conseillons d'utiliser la fonction de nettoyage automatique pour de meilleurs résultats.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

REEMPLACER L'AMPOULE

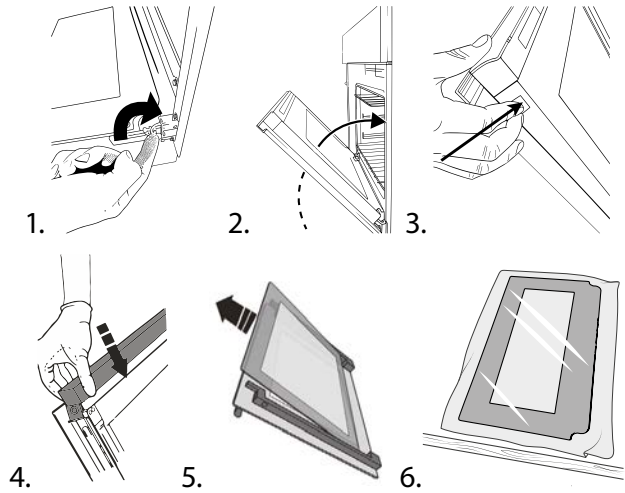
- Débranchez le four de l'alimentation électrique.
- Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veuillez noter : Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V~, type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

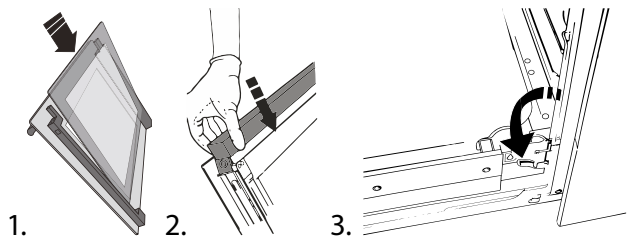
NETTOYAGE DE LA VITRE INTÉRIEURE DE LA PORTE

- 1. Ouvrez complètement la porte du four et activez le dispositif d'arrêt des charnières des deux côtés.
- 2. Fermez ensuite la porte jusqu'à ce qu'elle s'arrête dans une position sûre.
- 3. Appuyer simultanément sur les deux clips de maintien.
- 4. Retirez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.
- 5. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains et retirez-la
- 6. Placez-la sur une surface douce avant de la nettoyer. Ne retirez pas le verre intermédiaire de l'ensemble de la porte.



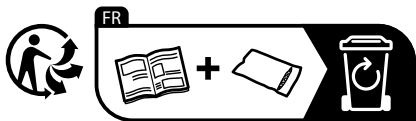
COMMENT REPOSITIONNER LA VITRE DE LA PORTE

- 1. Après avoir été nettoyée, la vitre intérieure est insérée dans l'ensemble de la porte, la face brillante orientée vers la cavité du four.
- 2. Insérez le bord supérieur de la porte et appuyez doucement jusqu'à ce qu'elle s'enclenche
- 3. Enlevez la butée de charnière des deux côtés, puis fermez la porte.



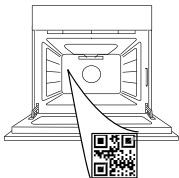
DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste. Vérifiez si le mode DEMO est actif. Si c'est le cas, entrez dans le menu des paramètres et désactivez-le.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Contactez le Centre d'Appel et indiquez le numéro qui suit la lettre « F ».
L'écran indique un texte difficile à lire et semble cassé.	Une autre langue est paramétrée.	Contactez le Centre d'Appel
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Ventilateur de refroidissement actif.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Mode DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes.	Pour quitter le mode DEMO, suivez cette procédure : Appuyez successivement sur (6 pressions au total, en l'espace de 10 secondes). Vous entendrez un signal sonore indiquant que l'opération s'est déroulée avec succès. L'horloge clignote en attendant le réglage de l'heure. À ce stade, le four est prêt à être utilisé.



Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En utilisant le QR Code dans votre appareil
- En visitant notre site Internet docs.whirlpool.eu/docs
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Produit sous licence.

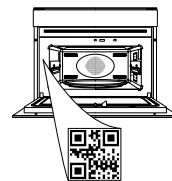




DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

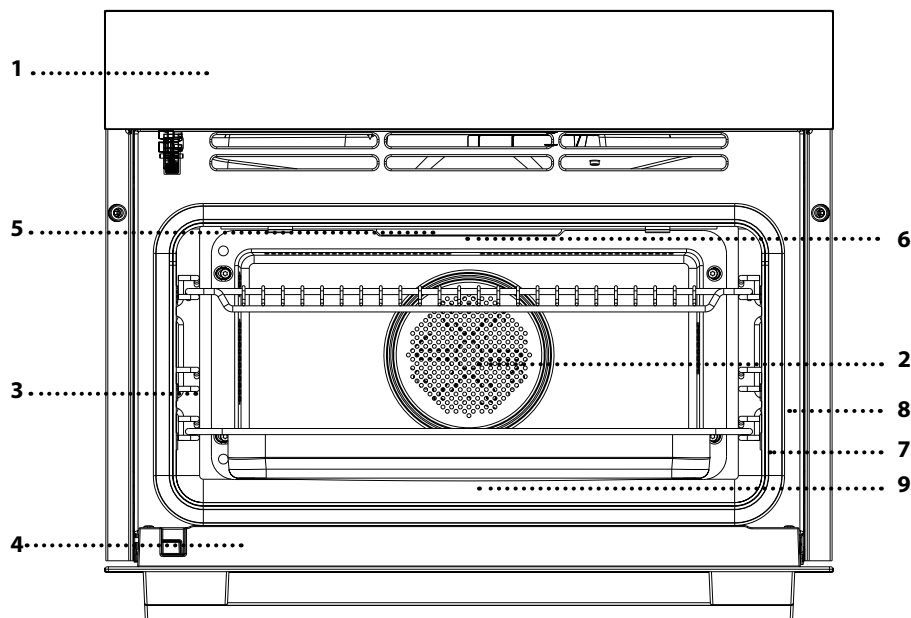
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.register10.eu

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE



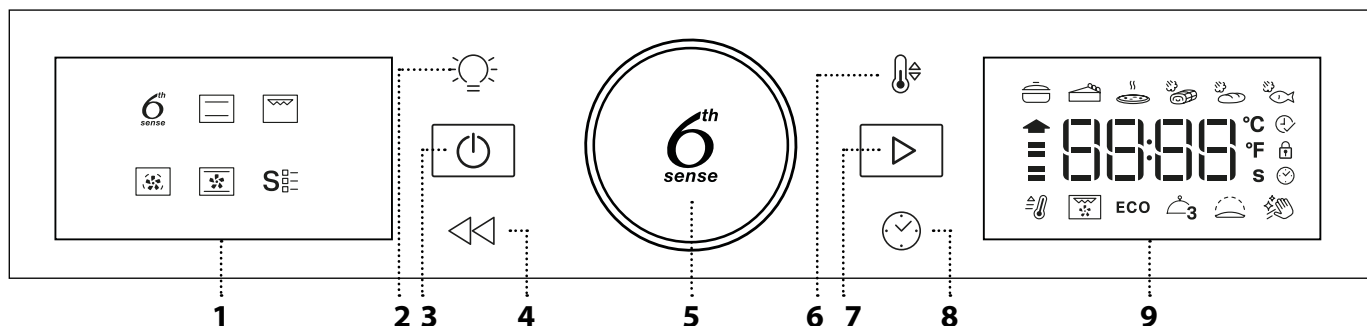
Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Holteventilator (niet zichtbaar) en circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Roostergeleiders (het niveau staat aangegeven op de voorkant van de oven)
4. Deur
5. Bovenste verwarmingselement/grill
6. Lamp
7. Insteekplaats vleessonde (indien aanwezig)
8. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
9. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

BEDIENINGSPANEEL



1. LINKERDISPLAY

2. LAMP AAN/UIT

Voor het in- en uitschakelen van de lamp om energie te besparen tijdens lange bereidingscycli.

3. ON/OFF

Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie op elk gewenst moment te stoppen.

4. TERUG

Om terug te gaan naar de vorige stap. Door lang indrukken (5 sec.) wordt de vergrendelingsfunctie in-/uitgeschakeld.

5. DRAAIKNOP / 6th SENSE-KNOP

Draai aan de knop om door de functies te bladeren en om alle bereidingsparameters aan te passen. Druk op  om functies of parameters te selecteren, in te stellen, toegang te krijgen tot en bevestig en start vervolgens het bereidingsprogramma.

6. TEMPERATUUR

Om de temperatuur of het grillniveau aan te passen.

7. START

Voor het starten van de functies en de bevestiging van de instellingen.

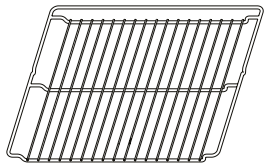
8. TIJD

Voor het instellen van de tijd ofwel het instellen of aanpassen van de bereidingstijd.

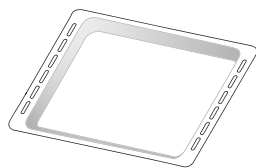
9. RECHTER DISPLAY

ACCESSOIRES

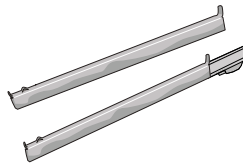
ROOSTER



BAKPLAAT



ROOSTERGELEIDERS* (ALLEEN BIJ ENKELE MODELLEN)

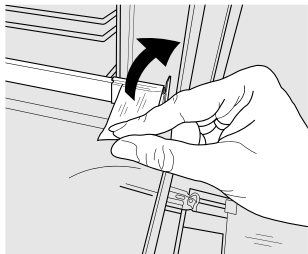


Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model..

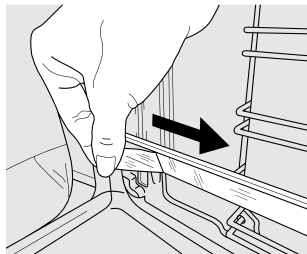
*Bij de Consumentenservice kunt u andere accessoires apart aanschaffen.

SCHUIFRAILS EN LADDERREKKEN

Verwijder vóór het gebruik van de oven de beschermtape [a] en de beschermende folie [b] van de schuifrails.



[a]



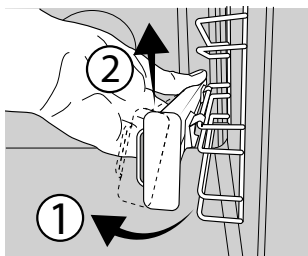
[b]

DE SCHUIFRAIL VERWIJDEREN [c]

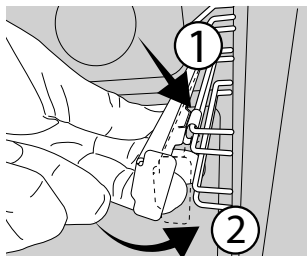
Trek aan het onderste deel van de schuifrail om de onderste haakjes (1) los te halen en trek de schuifrail naar boven, zodat ook de bovenste haakjes (2) loskomen.

DE SCHUIFRAILS WEER AANBRENGEN [c]

Haak de bovenste haakjes vast aan de roostergeleiders (1) en druk vervolgens het onderste deel van de schuifrail tegen de roostergeleiders, totdat de onderste haakjes vastklikken (2).



[c]



[d]

DE ROOSTERGELEIDERS VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Verwijder de roostergeleiders door het buitenste deel van de geleider stevig vast te pakken en naar u toe te trekken, zodat de steun en de twee interne pinnen uit hun behuizing komen.
2. Plaats de geleiders in de buurt van de opening en schuif de twee pinnen in hun behuizing, om de roostergeleiders weer terug te zetten. Plaats vervolgens het buitenste deel in de buurt van de behuizing, plaats de steun en druk stevig richting de wand van de holte om te zorgen dat de geleider goed vastzit.

FUNCTIES

6th SENSE-FUNCTIES

Met de 6th Sense-functies kunt u simpelweg het type en gewicht of de hoeveelheid voedsel selecteren voor het verkrijgen van de beste resultaten. De oven berekent automatisch de optimale instellingen en ze blijven veranderen wanneer de bereiding vordert. Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel. Vanwege de variatie in voedsel wordt de bereidingstijd vastgesteld op een gemiddelde waarde. We raden altijd aan om de interne gaarheid van voedsel te controleren en in dat geval de bereidingstijd te verlengen om de juiste gaarheid te bereiken. Sommige automatische cycli bieden de mogelijkheid om vooraf een bereidingsniveau in te stellen dat lager of hoger is dan de standaardwaarde (zie de paragraaf Gaarheid in het hoofdstuk Dagelijks gebruik).



OVENSCHOTEL EN PASTA UIT DE OVEN

Met deze functie wordt automatisch het beste temperatuurbereik en de beste bereidingsmethode voor pastagerechten geselecteerd. Verwarm de oven niet voor voordat u er etenswaren in plaatst.



ZOETE BAKWAREN

Met deze functie wordt automatisch het beste temperatuurbereik en de beste bereidingsmethode voor alle soorten taart geselecteerd. Verwarm de oven niet voor voordat u er etenswaren in plaatst.



PIZZA

Met deze functie wordt automatisch het beste temperatuurbereik en de beste bereidingsmethode voor alle soorten pizza geselecteerd. Verwarm de oven niet voor voordat u er etenswaren in plaatst.



ZACHTE STOOM VLEES / ZACHTE STOOM BROOD / ZACHTE STOOM VIS

De -functies bieden uitstekende resultaten dankzij de toevoeging van stoom aan de bereidingsprogramma's. Giet 150ml-drinkwater in de bodem terwijl de oven koud is en selecteer de functie die overeenkomt met uw bereidingsmethode. Verwarm de oven niet voor voordat u er etenswaren in plaatst.

ANDERE FUNCTIES



CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Voor de beste resultaten heeft deze functie een voorverwarmingsfase: Wacht tot het einde van het voorverwarmen voor u het voedsel plaatst.



GRILL

Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren.

Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de bak op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.



TURBOHETELUCHT

Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus

(maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht. De positie van de bakplaten veranderen tijdens de bereidingscyclus kan de resultaten voor sommige categorieën voedsel verbeteren. Voor de beste resultaten heeft deze functie een voorverwarmingsfase: Wacht tot het einde van het voorverwarmen voor u het voedsel plaatst.



CONVECTIE- BAKKEN

Voor het bereiden van vlees, het bakken van taarten met vullingen of het roosteren van gevulde groenten op maximaal twee niveaus tegelijk. Verwissel halverwege de bereiding de positie van de ovenplaten.

Voor de beste resultaten heeft deze functie een voorverwarmingsfase: Wacht tot het einde van het voorverwarmen voor u het voedsel plaatst.



SPECIALE FUNCTIES



SNEL VOORVERWARMEN

Om de oven snel voor te verwarmen. Na de voorverwarming zal de oven automatisch de "Hetelucht"-functie selecteren. Wacht tot het einde van de voorverwarming voordat u de etenswaren in de oven plaatst.



TURBO GRILL

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



ECO-CYCLUS

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



COOK 3 MENU

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op drie verschillende steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Deze functie kan worden gebruikt om een volledige maaltijd te bereiden. Voor de beste resultaten heeft deze functie een voorverwarmingsfase: Wacht tot het einde van het voorverwarmen voor u het voedsel plaatst.



RIJZEN

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



ZELFREINIGING

Als u het pictogram selecteert, drukt u op 1 om de hydro-zelfreinigingsfunctie uit te voeren. Door de werking van de stoom die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt, kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet 200 ml drinkwater op de bodem van de oven en schakel de functie alleen in wanneer de oven koud is. Start de functie alleen als de oven op kamertemperatuur is.



PYROLYSE

Selecteer het pictogram en druk op 2 om de pyrofunctie uit te voeren.

Om spetters van de wanden van de ovenholte te voorkomen, zijn er twee zelfreinigingscycli op hoge temperaturen voorzien. Een volledige cyclus (Pyro) van 2u en een kortere cyclus (Pyro Eco) van 1u 15' (draai aan de knop om de ECO-duur in te stellen).

Het is mogelijk om een uitgestelde start in te stellen.

Voordat u de Pyro-functie start, moet u de deur openen om de inhoud uit de ovenholte (accessoires - inclusief plankgeleiders) te verwijderen of te controleren. Het is raadzaam om de snellere cyclus gewoonlijk te gebruiken en de volledige cyclus alleen te gebruiken als de oven erg vuil is.

- Raak de oven niet aan tijdens het automatisch reinigen. Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het luchten.
- De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie inschakelt. Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de pyro-cyclus.
- Voor de beste reiniging verwijdt u grote resten in de holte en reinigt u het glas van de deur aan de binnenkant alvorens de Pyro-functie te gebruiken.
- Tijdens de pyro-functie blijft de deur vergrendeld totdat de temperatuur in de oven aan het einde van de Pyro-functie is teruggekeerd naar een lager niveau. Wacht tot de oven volledig is afgekoeld voordat u de binnenkant reinigt.

EERSTE GEBRUIK

1. DE TIJD INSTELLEN

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet.



Op het display gaan de twee cijfers die het uur aangeven knipperen: Draai aan de knop om de uren in te stellen en druk op om te bevestigen.



Op het display gaan de twee cijfers die de minuten aangeven knipperen. Draai aan de knop om de minuten in te stellen en druk op om te bevestigen.

Let op: Om het uur later te veranderen wanneer de oven uit staat houdt u tenminste één seconde lang ingedrukt en herhaalt u de bovenstaande stappen. wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen.

2. INSTELLING ENERGIEVERBRUIK

Zet het apparaat aan;

Schakel het apparaat uit en houd direct daarna* gedurende 5 seconden de temperatuurknop ingedrukt, totdat op het display de huidige stroominstelling (d.w.z. "13 A" of "16 A") knippert.



Draai aan de knop om de waarde te wijzigen en druk op de knop om de geselecteerde waarde te bevestigen.

Wanneer de waarde is bevestigd, stopt het knipperen en wordt deze 3 seconden lang vast weergegeven en klinkt er een lange toon. Het apparaat wordt uitgeschakeld.

* Lang indrukken van de knop heeft alleen effect als dit niet later gebeurt dan 30 seconden nadat het apparaat in de uitstand (Idle) is gekomen. Daarom is het nodig om het apparaat in en uit te schakelen en onmiddellijk op de knop te drukken.

3. DE OVEN VERWARMEN

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

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

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Als de oven uitgeschakeld is wordt alleen de tijd op het display weergegeven. Houd ingedrukt om de oven in te schakelen. Draai aan de knop om de hoofdfuncties op het linker display te bekijken. Selecteer een functie en druk op .



Kies voor het selecteren van een subfunctie (indien aanwezig) de hoofdfunctie en druk daarna op om te bevestigen en ga naar het functiemenu.



Draai aan de knop om de subfuncties op het rechter display te bekijken. Selecteer een functie en druk op om te bevestigen.

2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Het display toont achtereenvolgens de instellingen die gewijzigd kunnen worden.

TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU



Wanneer het °C pictogram knippert op het display draai dan aan de knop om de waarde te veranderen, druk daarna op om te bevestigen en ga verder met het wijzigen van de instellingen die volgen (indien mogelijk). U kunt tegelijkertijd ook het grillniveau instellen (3 = hoog, 2 = gemiddeld, 1 = laag).



Let op: Als de functie is gestart, kunt u de temperatuur of het grillniveau wijzigen door op te drukken of de knop te draaien.

DUUR



Wanneer het ☺ symbool knippert op de display, gebruik dan de instelknop om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op Ⓢ om te bevestigen. U hoeft de bereidingstijd niet in te stellen als u een cyclus zonder tijd wilt starten. Druk op Ⓢ om te bevestigen en de functie te starten.

In dit geval kunt u niet het einde van de bereidingstijd instellen door een uitgestelde start te programmeren. Let op: U kunt de bereidingstijd regelen die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op ☺ te drukken: Draai de knop om de uren te wijzigen en druk op Ⓢ om te bevestigen.

HET EINDE VAN DE BEREIDINGSDUUR INSTELLEN UITGESTELDE START

Bij veel functies kunt u, nadat u een duur hebt ingesteld, het starten van de functie uitstellen door de eindtijd te programmeren. Waar u de eindtijd kunt instellen, toont het display de tijd waarop de functie naar verwachting zal eindigen terwijl het pictogram ☺ knippert, druk vervolgens op Ⓢ om te bevestigen.



Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.



Let op: Als u een verlate bereidingsstarttijd programmeert, wordt de voorverwarmfase van de oven overgeslagen. De oven bereikt de door u gewenste temperatuur geleidelijk, en dat betekent dat de bereidingstijden iets langer zullen zijn in vergelijking met een bereiding met voorverwarmingsfase. Tijdens de wachttijd kunt u de knop gebruiken om de geprogrammeerde eindtijd te wijzigen. Druk op ☺ om de duur van het bereidingsprogramma te wijzigen. Gebruik de draaiknop om de vertraging in de wachtfase aan te passen en druk vervolgens op Ⓢ om te bevestigen.

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

Wanneer u alle gewenste instellingen toegepast hebt, druk op [] om de functie te activeren.

U kunt op elk gewenst moment [] ingedrukt houden om de functie die momenteel actief is te stoppen.

4. VOORVERWARMEN

Een aantal functies hebben een fase voor het voorverwarmen van de oven: Zodra de functie gestart is, geeft het display aan dat de voorverwarmfase geactiveerd is.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft.



Open nu de deur, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start de cyclus.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijke resultaat van de bereiding. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden onderbroken. De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase. U kunt de gewenste temperatuur altijd wijzigen door de knop te draaien.

5. EINDE BEREIDINGSTIJD

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



Om de bereidingstijd te verlengen zonder de instellingen te wijzigen, draait u aan de knop om een nieuwe bereidingstijd in te stellen en drukt u op [] of Ⓢ. Wanneer er een geprogrammeerde bereidingscyclus aan de gang is wordt de bereidingstijd verlengd, afhankelijk van hoe lang de deur was geopend, voor het verkrijgen van de beste resultaten.

. TOETSVERGRENDELING

Houd [] ten minste 5 seconden ingedrukt om de toetsen te vergrendelen.

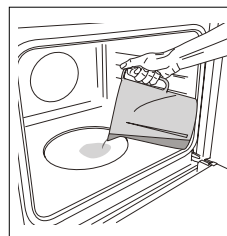


Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.

Let op: Het toetsenbord kan ook tijdens de bereiding worden vergrendeld.

Om veiligheidsredenen kan de oven op elk moment met worden uitgeschakeld.

ZACHTE STOOM



Pas als de oven koud is, vult u het reliëf van de holte met 200 ml drinkwater. Plaats het gerecht in de oven.

Stel de -functie in en activeer deze:

Open de deur voorzichtig aan het einde van de bereiding en laat de stoom langzaam ontsnappen.

Let op: Open nooit de deur en vul nooit water bij tijdens het koken met stoom.

NUTTIGE TIPS

HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

Met de functie "Turbohetelucht" kunt u tegelijkertijd verschillende gerechten bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten), op verschillende roosters. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

VLEES

U kunt elke soort ovenschaal of vuurvaste schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het te bereiden vlees. Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Houd er rekening mee dat er tijdens dit proces stoom kan ontstaan. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie. Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingsduur. Zet het rooster op een lagere plaathoogte om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na twee derde van de bereidingsduur. Open de deur voorzichtig want er kan stoom naar buiten komen. Geadviseerd wordt om een druippan met een halve liter kraanwater direct onder het rooster waarop u het voedsel hebt gelegd te plaatsen, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

GEBAK

Bak fijn gebak met de conventionele functie op één steunhoogte.

Gebruik taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Voor bereiding op meerdere plaathoogtes selecteert u de functie met ventilatie en zet u de taartvormen in zigzagvorm op de roosters, zodat de lucht goed kan circuleren.

Om te controleren of de taart gaar is steekt u een houten prikker in het midden van de taart. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.

Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten. Als het gebak "opzwelt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzichtiger. Gebruik, voor taarten met vochtige vulling of bovenlaag (kwarktaart of vruchtentaarten) de functie "Convectiebakken". Als de bodem van de taart te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met paneermeel of verkruimelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.

PIZZA

Vet de pizzavorm licht in voor een knapperige bodem. Verdeel na twee derde van de bereidingsduur de mozzarella over de pizza.

RIJZEN

Dek het deeg altijd af met een vochtige doek voordat u het in de oven legt. Deze functie verkort de rijstijd met ongeveer een derde, vergeleken met rijzen op kamertemperatuur (20-25°C). De rijstijd voor een pizza is ongeveer één uur voor 1 kg deeg.

REINIGEN EN ONDERHOUD

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

Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het

oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

Draag beschermende handschoenen.

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

EXTERNE OPPERVLAKKEN

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

INTERNE OPPERVLAKKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.
- Als hardnekkig vuil zich op de interne oppervlakken bevindt, is het raadzaam de functie automatische reiniging uit te voeren voor optimale reinigingresultaten.

- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen.

ACCESSOIRES

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

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

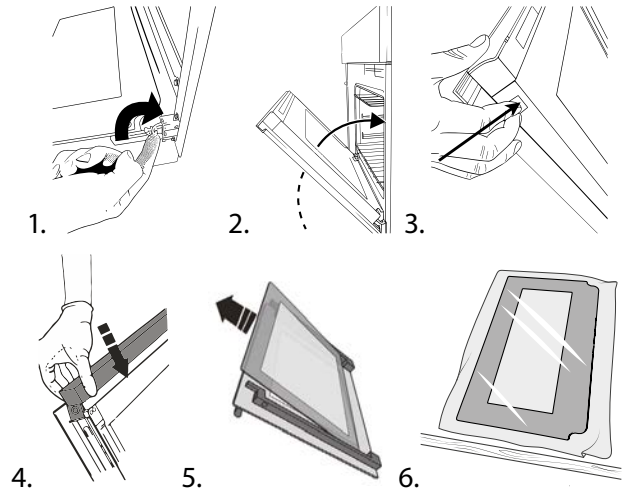
1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp.
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

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

- Als u halogeenlampen gebruikt, mag u ze niet met uw blote handen hanteren, aangezien uw vingerafdrukken schade kunnen veroorzaken. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

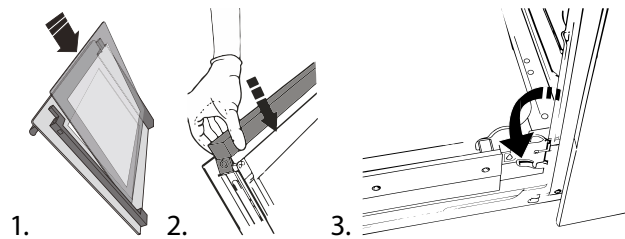
HET BINNENGLAS VAN DE DEUR REINIGEN

- 1. Open de ovendeur volledig en activeer de scharnierstopper aan beide zijden.
- 2. Sluit vervolgens de deur tot deze in een veilige positie stopt.
- 3. Druk tegelijkertijd op de twee bevestigingsklemmen.
- 4. Verwijder de bovenrand van de deur door deze naar u toe te trekken.
- 5. Til het binnenglas op, houd het stevig vast met beide handen en verwijder het
- 6. Leg het op een zacht oppervlak voordat u het schoonmaakt. Verwijder het tussenliggende glas niet van de deur.



HET DEURGLAS OPNIEUW PLAATSEN

- 1. Plaats het binnenglas na het reinigen in de deur met de glanzende kant naar de ovenholte.
- 2. Plaats de bovenrand van de deur en druk zachtjes tot deze vastklikt
- 3. Verwijder de scharnierstop aan beide zijden en sluit de deur.



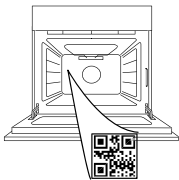
PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is. Controleer of de DEMO-modus actief is. Zo ja, ga dan naar het instellingenmenu en schakel deze modus uit.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een getal of letter.	Ovenstoring.	Neem contact op met het Callcenter en vermeld het getal na de letter 'F'.
De tekst op het display is onduidelijk, het display lijkt kapot te zijn.	Er is een andere taal ingesteld.	Contact opnemen met callcenter
De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur of houd open of wacht totdat het koelproces klaar is.
De oven wordt niet warm.	Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.	Volg deze procedure om de DEMO-modus te verlaten: Druk achtereenvolgens op (icons) (in totaal 6 keer tikken, binnen 10 seconden). U hoort een pieptoon als de bewerking is geslaagd. De klok knippert in afwachting van de uurinstelling. De oven is nu klaar voor gebruik.

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

- De QR-code in uw apparaat gebruiken
- Op onze website **docs.whirlpool.eu/docs**
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.

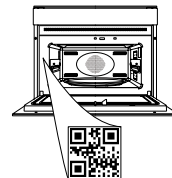
®/TM/© 2024 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd.



**TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE**

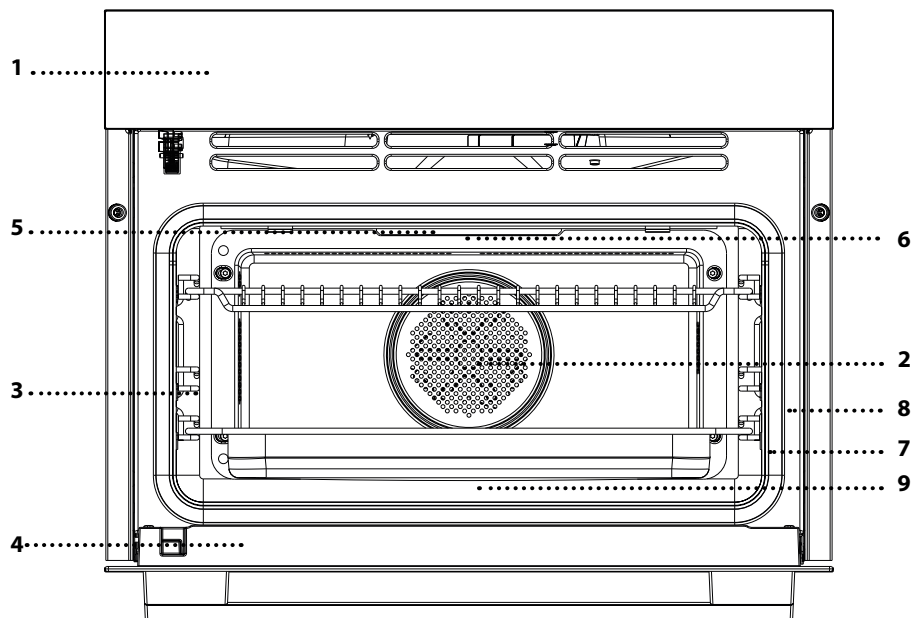
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige toode aadressil register10www.hotpoint.eu/register

**PALUN SKANEERIGE OMA
SEADMEL OLEV QR-KOOD, ET
SAADA LISATEAVET**



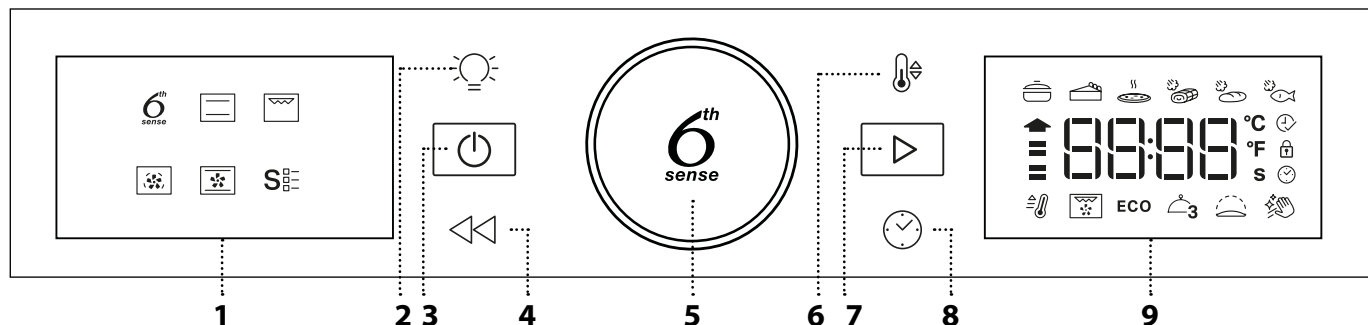
**Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.**

TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Süvendventilaator (pole nähtaval) ja ringikujuline kütteelement (pole nähtaval)
3. Redelriiulid (taseme number on märgitud ahju esiküljel)
4. Uks
5. Ülemine kütteelement/grill
6. Lamp
7. Toidutermomeetri sisestuskoht (kui olemas)
8. Andmeplaat (ärge eemaldage)
9. Alumine küttekeha (pole nähtav)

JUHTPANEEL



1. VASAKPOOLNE NÄIDIK

2. LAMP SISSE/VÄLJA

Lampide sisse- ja väljalülitamiseks, et säästa energiat pikkade toiduvalmistamise tsüklite ajal.

3. SISSE/VÄLJA

Ahju sisse- ja väljalülitamiseks või aktiivse funktsiooni peatamiseks igal ajal.

4. TAGASI

Tagasi eelmisse etappi minekuks. Pikk vajutus (5 s) lubab/keelab klahviluku funktsiooni.

5. PÖÖRDNUPP / 6th SENSE NUPP

Seda pöörates saab liikuda funktsioonide vahel ja seada kõiki parameetreid. Vajutage , et valida, seada, avada või kinnitada funktsioonid või parameetrid ja käivitada küpsetusprogramm.

6. TEMPERATUUR

Temperatuuri või grilltaseme seadistamiseks.

7. START

Funktsioonide käivitamiseks ja seadete kinnitamiseks.

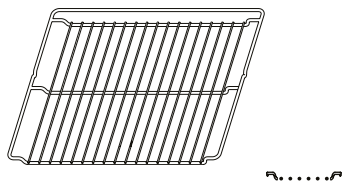
8. AEG

Aja või küpsetusaja muutmiseks või seadmiseks.

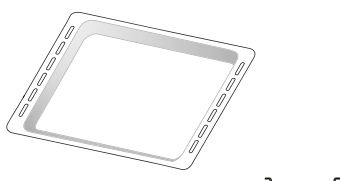
9. PAREMPOOLNE NÄIDIK

TARVIKUD

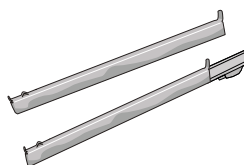
TRAATREST



KÜPSETUSPLAAT



LIUGRIIULITE SIINID* (AINULT MÕNEL MUDELIL)

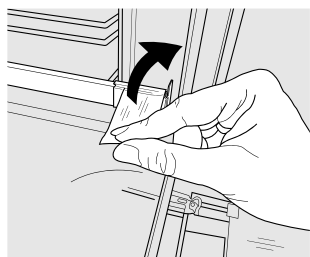


Tarvikute arv võib sõltuvalt ostetud mudelist olla erinev.

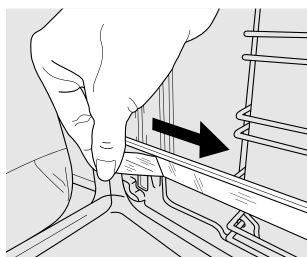
*Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

LIUGSIINID JA REDELRIIULID

Enne ahju kasutamist eemaldage siinidelt kaitseteip [a] ja seejärel kaitsefoolium [b].



[a]



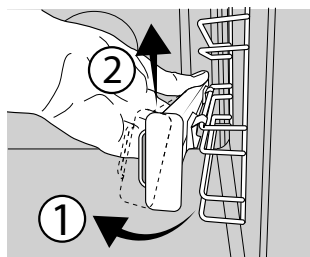
[b]

LIUGSIINIDE EEMALDAMINE [c]

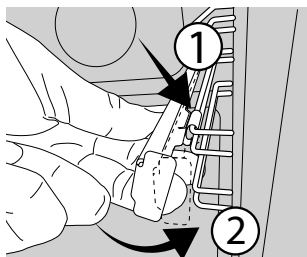
Tõmmake liugsiini alumisest osast, et see alumiste konksude (1) küljest lahti tuleks, ja seejärel tõmmake liugsiine üles, et need ülemiste konksude (2) küljest eemaldada.

LIUGSIINIDE TAGASI PAIGALDAMINE [d]

Kinnitage ülemised konksud redelriiulite (1) külge ja seejärel vajutage liugsiinide alumist osa vastu redelriiuleid, kuni alumised konksud klõpsuga paika kinnituvad (2).



[c]



[d]

RESTIRAAMI EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

1. Haarake redelriiulite eemaldamiseks kindlalt siini välisosast ja tõmmake seda enda poole, et eemaldada tugi ja kaks sisemist tihvti oma pesadest.
2. Redelriiulite ümber paigutamiseks hoidke neid avause lähedal ja sisestage esmalt kaks tihvti pesadesse. Seejärel viige väline osa pesa juurde, sisestage tugi ja vajutage tugevalt õõnsuse seinale, et veenduda, et redelriiul on kindlalt kinni.

FUNKTSIOONID

6th SENSE FUNKTSIOONID

6th Sense funktsioonide puhul valige parima tulemuse saamiseks lihtsalt toidu tüüp ja kaal või kogus. Ahi arvutab automaatselt välja kõige paremini sobivad seaded ja muudab neid vastavalt küpsetamise kulgemisele. Selle funktsiooni parimaks kasutamiseks järgige vastavas küpsetustabelis toodud juhiseid. Toiduainete varieeruvuse tõttu on toiduvalmistamise kestus määratud keskmiselt. Soovitame alati kontrollida toidu sisemist küpsusastet ja vajadusel pikendada küpsetusaega, et saavutada sobiv küpsusaste. Mõne automaatse tsükli puhul on võimalik eelnevalt seadistada küpsetamistase madalamaks või kõrgemaks kui vaikimisi (vt jaotise „lgapäevane kasutamine“ lõiku „küpsustase“).

VORMIROOG JA KÜPSETATUD PASTA

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri vahemiku ning küpsetusviisi pastatoidude valmistamiseks. Ärge eelkuumutage ahju enne toidu sisestamist.

MAGUSAD PAGARITOOTED

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri vahemiku ning küpsetusviisi igat liiki kookide valmistamiseks. Ärge eelkuumutage ahju enne toidu sisestamist.

PIZZA (PITSA)

See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri vahemiku ning küpsetusviisi igat liiki pitsade valmistamiseks. Ärge eelkuumutage ahju enne toidu sisestamist.

ÖRN AURU LIHA / ÖRN AURU LEIB / ÖRN AURU KALA

Režiimi funktsioonid tagavad suurepärase tulemused tänu küpsetustsüklile lisatud aurule. Valage külma ahju põhja 150 ml joogivett ja valige soovitud küpsetamiseks sobiv funktsioon. Ärge eelkuumutage ahju enne toidu sisestamist.

MUUD FUNKTSIOONID

TAVAPÄRANE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel. Parimate tulemuste saavutamiseks on sellel funktsioonil eelkuumutusfaas: oodake enne toidu sisestamist, et eelkuumutamine lõppeks.

GRILL

Loomaliha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml joogivett.

FORCED AIR (SUNDÕHK)

Samal ajal mitmel eri tasemel (kuni kolmel) erinevate roogade küpsetamiseks, mis vajavad valmistamiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegselt küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.

Küpsetusplaatide asendi vahetamine küpsetamistsükli ajal võib parandada tulemusi mõnede toidugruppide puhul. Parimate tulemuste saavutamiseks on sellel funktsioonil eelkuumutusfaas: oodake enne toidu sisestamist, et eelkuumutamine lõppeks.

CONVECTION BAKE (KONVEKTSIOONKÜPSETUS)

Liha küpsetamiseks, täidisega kookide küpsetamiseks või täidetud köögiviljade praadimiseks maksimaalselt kahel riiulil korraga. Soovitav on küpsetusplaatide asetus umbes poole küpsetamise ajal omavahel vahetada.

Parimate tulemuste saavutamiseks on sellel funktsioonil eelkuumutusfaas: oodake enne toidu sisestamist, et eelkuumutamine lõppeks.

SERIFUNKTSIOONID

FAST PREHEATING (KIIRE EELKUUMUTAMINE)

Ahju kiire eelkuumutamine. Kui eelkuumutamine on lõppenud valib ahi automaatselt funktsiooni Sundõhk. Oodake enne toidu sissepanemist, kuni eelkuumutamine on lõppenud.

TURBO GRILL

Suurte lihatükkide (jalad, rostbiif, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml vett.

ECO ÖKO-TSÜKKEL

Ühel tasemel täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Selle ÖKO-funktsiooni kasutamisel ei sütti küpsetamise ajal tuli. ÖKO-tsükli kasutamiseks ja seega volutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.

COOK 3 MENÜÜ

Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks kolmel erineval tasandil sama temperatuuriga. Seda funktsiooni saab kasutada täieliku eine valmistamiseks. Parimate tulemuste saavutamiseks on sellel funktsioonil eelkuumutusfaas: oodake enne toidu sisestamist, et eelkuumutamine lõppeks.

RISING (KERGITAMINE)

Magusa või soolase taina paremaks kergitamiseks. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on eelmisest küpsetustsüklist veel kuum.

HYDRO SELF CLEAN

Valides ikooni, vajutage 1, et käivitada hüdro-isepuhastusfunktsioon. Spetsiaalne puhastustsükkel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupritsmete eemaldamist. Valage külma ahju põhja 200 ml joogivett ja aktiveerige funktsioon. Käivitage funktsioon vaid siis, kui ahi on toatemperatuuril.



PÜROLÜÜS

Ikooni valides vajutage pürolüüsi funktsiooni käivitamiseks 2.

Küpsetuspritsmete eemaldamiseks ahjuseintelt on ette nähtud kaks kõrge temperatuuriga isepuhastustsükli. Täielik tsükkel (Pyro) 2 tundi ja lühem tsükkel (Pyro Eco) 1 tund 15 minutit (keerake nuppu, et määrata ECO kestuse aeg).

Võimalik on määrata hilinenud käivitamine.

Enne pürofunktsiooni käivitamist peate avama ukse, et eemaldada või kontrollida ahjupesa sees olevat sisu (tarvikud - sh riiulisiinid). Soovitame kasutada lühemat tsükli regulaarselt ja pikemat tsükli ainult siis, kui ahi on väga must.

- Ärge puudutage ahju pürolüüsitsükli ajal. Hoidke lapsed ja loomad ahjust eemal ja ärge laske neid ahjule ligi enne, kui ruumi on pärast tsükli lõppu õhutatud.
- Ahjust tuleb enne funktsiooni käivitamist eemaldada kõik tarvikud, kaasa arvatud riiulisiinid. Kui ahi on paigaldatud pliidi alla, veenduge, et kõik põletid ja elektrilised pliidiplaadid oleksid pürotsükli ajal välja lülitatud.
- Optimaalse puhastustulemuse saavutamiseks eemaldage enne pürolüüsifunktsiooni kasutamist õõnsuse sisemusest ülejäägid ja puhastage siseukse klaas.
- Pürofunktsiooni ajal jääb uks lukustatuks, kuni temperatuur ahju sees pürofunktsiooni lõppedes on langenud madalamale tasemele. Enne sisepindade puhastamist oodake, kuni ahi on täielikult jahtunud.

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. KELLAAJA SEADISTAMINE

Ahju esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaaeg.



Hakkab vilkuma kahekohaline tundide näit. Keerake nuppu, et määrata õiged minutid ja vajutage kinnitamiseks



Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik. Keerake nuppu, et määrata õiged minutid ja vajutage kinnitamiseks

Pange tähele: Aja hilisemaks muutmiseks hoidke ajal, mil ahi on väljalülitatud vähemalt sekundi jooksul all ja korrake eelkirjeldatud toiminguid.

Võimalik, et pärast pikemat voolukatkestust tuleb kellaaeg uuesti määrata.

2. ENERGIATARBIMISE SEADISTAMINE

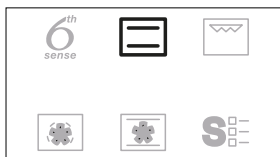
Lülitage seade sisse.

Lülitage seade välja ja hoidke seejärel kohe* temperatuurinuppu 5 sekundit all, kuni ekraanil hakkab vilkuma kehtiv võimsusseade (nt 13 A või 16 A).

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

Kui ahi on väljalülitatud, kuvatakse ekraanile ainult kellaaeg. Ahju sisselülitamiseks hoidke all nuppu . Pöörake nuppu, et vaadata vasakpoolset näidikul saadaval olevaid peamisi funktsioone. Valige üks ja vajutage .



Alamfunktsiooni (juhul, kui see on saadaval) valimiseks, valige peamine funktsioon ja seejärel vajutage kinnitamiseks ja liikuge funktsiooni menüüsse.



Pöörake nuppu, et vaadata parempoolset näidikul saadaval olevaid alamfunktsioone. Valige üks ja vajutage kinnitamiseks .

2. MUUTKE FUNKTSIOONI SEADEID

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid. Ekraanile kuvatakse järjekorras seaded, mida saab muuta.



Keerake väärtuse muutmiseks nuppu ja kinnitage valitu väärtus nuppu vajutades.

Kui väärtus on kinnitatud, lõpetab see vilkumise, jääb 3 sekundiks kuvatuks ja kõlab pikk helisignaal. Seejärel lülitub seade välja.

* Pikk nupuvajutus mõjub ainult siis, kui see toimub 30 s jooksul pärast seadme lülitumist väljalülitatud olekusse (jõudeolek). Seetõttu tuleb seade sisse ja välja lülitada ning seejärel kohe nuppu vajutada.

3. KUUMUTAGE AHI

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu:

see on täiesti tavapärane. Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad. Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud.

Kuumutage ahju umbes tund aega 200 °C juures ja soovitatavalt mõne õhuringlust sisaldava funktsiooniga (nt Sundõhk või Konvektsioonküpsetus).

Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

Pange tähele: Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL (TEMPERatuur / GRILLIMISE TASE)



Kui ekraanil vilgub ikoon °C, keerake väärtuse muutmiseks nuppu, ja seejärel vajutage kinnitamiseks . Pärast seda muutke järgnevaid seadeid (kui on võimalik).

Samuti saate samal ajal seada grillimise taseme (3 = kõrge, 2 = keskmine, 1 = madal).



Pange tähele: Kui funktsioon on juba käimas, saate temperatuuri ja grilli tase muuta, kui vajutate , või keerate kohe nuppu.

KESTUS



Kui ekraanil vilgub ikoon ☺, saate soovitud küpsetusaja määrata seadete nupuga, kinnitamiseks vajutage ☺.

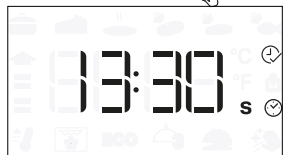
Te ei pea seadistama küpsetusaega, kui soovite käivitada ajastuseta tsükli, vajutage kinnitamiseks ja funktsiooni käivitamiseks ☺.

Sellisel juhul ei saa küpsetusaja lõppu viitkäivitusega määrata.

Pange tähele: Küpsetamise ajal saab määratud küpsetusaega muuta nupuga ☺. Keerake nuppu, et muuta tunde ja vajutage kinnitamiseks ☺.

KÜPSETAMISE LÕPUAJA MÄÄRAMINE / VIITKÄIVITUS

Arvukates funktsioonides saab pärast kestuse määramist kasutada funktsiooni viitstarti, programmeerides küpsetamise lõpuaja. Kui lõpuaega on võimalik muuta, kuvatakse ekraanile eeldatav lõpuaeg ja ikoon ☺ vilgub, seejärel vajutage kinnitamiseks ☺.



Asetage toit ahju ja sulgege uks: funktsioon hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõppeks teie seatud ajal.



Pange tähele: Käivitamise viitaja programmeerimisel keelatakse ahju eelsoojendus. Ahi saavutab teie soovitud temperatuuri järk-järgult, mis tähendab, et küpsetamise aeg on eeldatust natuke pikem, kui eelsoojendusfaasiga küpsetamisel. Ooteajal saate seadete nupuga muuta programmeeritud lõpuaega.

Vajutage nuppu ☺ küpsetustsükli kestuse muutmiseks. Kasutage pöödnuppu, et muuta ootefaasi viivitust, seejärel vajutage kinnitamiseks ☺.

3. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

Kui olete määranud kõik soovitud seaded, vajutage funktsiooni aktiveerimiseks ▶.

Hetkel aktiivse funktsiooni võib igal ajal peatada, selleks hoidke all ⏏.

4. EELKUUMUTAMINE

Mõnel funktsioonil on ahju eelkuumutamise etapp: Pärast funktsiooni käivitamist näitab ekraan, et eelkuumutamine on aktiveeritud.



Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et ahi on jõudnud seatud temperatuurini.



Nüüd saate ukse avada, panna toidu ahju ja sulgeda ukse tsükli käivitamiseks.

Pange tähele: Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda. Kui eelsoojendamise ajal avatakse ahju uks, peatatakse eelsoojendus.

Küpsetusaeg ei sisalda eelkuumutamise aega.

Soovitud sihttemperatuuri saab alati nupuga muuta.

5. KÜPSETAMISE LÕPP

Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.



Küpsetusaja pikendamiseks ilma seadeid muutmata keerake uue küpsetusaja seadmiseks nuppu ja vajutage ▶ või ☺.

Kui programmeeritud küpsetustsükkel on käimas, suurendatakse parima tulemuse tagamiseks küpsetusaega vastavalt sellele, kui pikalt uks lahti seisis.

. KLAHVILUKK

Klahvide lukustamiseks hoidke vähemalt 5 sekundit all ⏏.

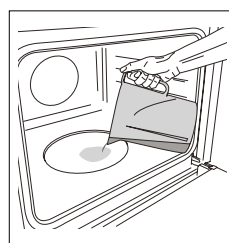


Nuppude avamiseks korrake toimingut.

Pange tähele: Klahviluku saab aktiveerida ka siis, kui toiduvalmistamine on pooleli.

Ohutuse tagamiseks on võimalik ahi igal ajal välja lülitada, selleks vajutage nuppu ⏏.

ÕRN AUR



Alles siis, kui ahi on külm, lisage süvendisse 200 ml joogivett. Pange toit ahju.

Kinnitage ja aktiveerige funktsioon : Pärast avage ettevaatlikult uks ja laske aurul aeglaselt hajuda.

Pange tähele: Ärge avage auruga küpsetamisel kunagi ust ega lisage auru.

KASULIKUD NÄPUNÄITED

ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

Kasutades sundõhu funktsiooni, saate küpsetada korraga erinevaid samal temperatuuril valmistatavaid roogasid (näiteks kala ja köögiviljad), paigutades toidud erinevatele ahjutasanditele. Võtke lühema küpsetusajaga road ahjust välja varem ja jätke pikemat küpsemist vajavad toidud kauemaks ahju.

LIHA

Liha küpsetamiseks kasutage sobiva suurusega mis tahes tüüpi ahjuplaate või pyrex-nõusid. Praetükkide küpsetamisel on soovitatav nõu põhja veidi puljongit või lihaleent valada ja küpsetamise ajal sellega liha maitse tugevdamiseks kasta. Pange tähele, et selle toimingu käigus eraldub aur. Kui praad on valmis, siis laske sellel ahjus seista 10–15 minutit või mähkige fooliumisse. Kui soovite liha grillida, valige ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks võimalikult võrdse paksusega lõigud. Väga paksud tükid vajavad küpsemiseks pikemat aega. Liha välispinna kõrbemise vältimiseks tõstke rest madalamale, et liha asuks grillelemendist kaugemal. Pöörake lihal 2/3 küpsetusaja möödumisel teine külg. Olge ukse avamisel ettevaatlik, kuna aru väljub ahjust. Lihaleeme kogumiseks on soovitatav panna otse resti alla, millele toit on asetatud, nõrgumispann, kuhu on valatud umbes pool liitrit vett. Vajaduse korral lisage vett ka küpsetamise ajal.

MAGUSTOIDUD

Kasutage õrnade magustoitude küpsetamiseks tavapärasest küpsetamist ühel ahjutasandil.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Enne hooldamist või puhastamist veenduge, et ahi on maha jahtunud.

Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid küürimispastasid ega abrasiivseid/söövitavaid

Kasutage tumedaid metallist koogivorme ja pange need alati ahjuga kaasasolevale restile. Et küpsetada korraga mitmel ahjutasandil, tuleb valida õhu sundringluse funktsioon ja paigutada küpsetusvormid eri ahjutasanditele vaheldumisi, et kuum õhk pääseks ahjus vabalt ringlesse.

Kui soovite kontrollida, kas kerkinud kook on valmis, torgake koogi keskele hambatikk. Kui tikk on koogist välja tõmmates puhas, on kook valmis.

Mittenakkuvate vormide kasutamisel ärge määrige rasvaineid vormi servi, sest siis võib kook kerkida äärtest ebaühtlaselt. Kui toit küpsetamisel paisub, kasutage järgmisel korral madalamat temperatuuri ja kaaluge võimalust vähendada lisatud vedeliku kogust või segada segu õrnemalt. Niiske sisu või kattega kookide puhul (nt juustukook või puuviljapirukad) kasutage Konvektsioonküpsetuse funktsiooni. Juhul kui koogi põhi jääb nätskeks, tõstke vorm madalamale ahjutasandile ja puistake koogi põhjale enne täidise lisamist leiva- või biskviidipuru.

PITSA

Määrige küpsetusplaati, nii saate krõbeda põhjaga pitsa. Kui kaks kolmandikku küpsetusajast on möödunud, puistake pitsa üle mozzarella.

KERGITAMINE

Katke tainas enne ahju kerkima panemist niiske rätikuga. Seda funktsiooni kasutades väheneb taina kerkimisaeg toatemperatuuriga (20–25 °C) võrreldes umbes ühe kolmandiku võrra. Pitsataigna kerkimisaeg on umbes tund 1 kg taigna kohta.

puhastusvahendeid, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.

Kandke kaitsekindaid.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

- Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga.
- Kui need on väga mustad, kasutage mõni tilk pH-neutraalset puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.
- Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

SISEPINNAD

- Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda ja seejärel puhastage (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) ning eemaldage võimalikud toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsna.
- Kui seadme sisepindadel leidub raskestieemaldatavat mustust, soovitage parima tulemuse jaoks kasutada automaatpuhastusfunktsiooni.

- Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

TARVIKUD

Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või švammiga.

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

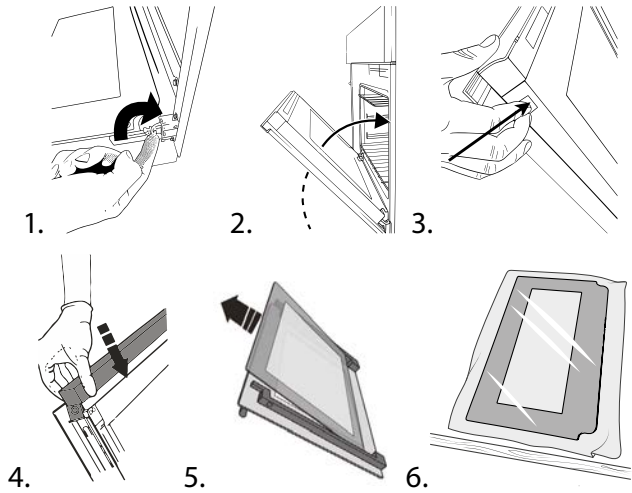
- Eemaldage ahi vooluvõrgust.
- Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.
- Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

Pange tähele: Kasutage ainult 20–40 W/230 ~ V tüüpi G9, T300°C halogeenlampe. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatetele ja ei sobi kodu tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses.

- Kui paigaldate halogeenpirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

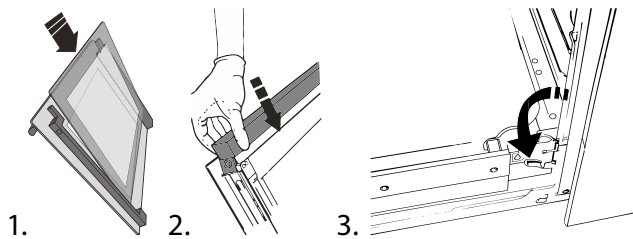
UKSE SISEKLAASI PUHASTAMINE

- 1. Avage ahjuuks täielikult ja aktiveerige mõlemal küljel hinge stopper.
- 2. Seejärel sulgege uks, kuni see peatub turvalises asendis.
- 3. Vajutage samaaegselt kahte kinnitusklaambrit.
- 4. Eemaldage ukse ülemine serv, tõmmates seda enda poole.
- 5. Tõstke ja hoidke mõlema käega kindlalt kinni siseklaasi ning eemaldage see.
- 6. Enne puhastamist asetage see pehmele pinnale. Ärge eemaldage vaheklaasi uksekomplektist.



KUIDAS UKSEKLAASI ÜMBER PAIGUTADA

- 1. Asetage siseklaas pärast puhastamist uksekomplekti nii, et läikiv pool on ahjupesa suunas.
- 2. Asetage ukse ülemine serv sisse ja vajutage ettevaatlikult, kuni see klõpsatab sisse.
- 3. Eemaldage mõlemalt poolt hinge stropperid ja sulgege seejärel uks.



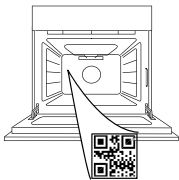
RIKKEOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib. Kontrollige, kas DEMO-režiim on aktiivne, kui jah, sisenege seadete menüüsse ja lülitage see välja.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number või täht.	Ahju tõrge.	Võtke ühendust kõnekeskusega ja märkige number pärast tähte „F“.
Ekraanil on ebaselge tekst ja see näib olevat katki.	Teine keelekomplekt.	Võtke ühendust kõnekeskusega
Ahjust kostab müra isegi siis, kui see on välja lülitatud.	Jahutusventilaator aktiivne.	Avage ahju uks või hoidke seda lahti ja oodake, kuni jahutamine jõuab lõpule.
Ahi ei lähe soojaks.	Kui „DEMO“ funktsioon on sisse lülitatud, siis on kõik käsklused aktiivsed ja menüüd kasutatavad, kuid ahi ei soojene. Iga 60 sekundi tagant kuvatakse ekraanil tekst DEMO.	Režiimist DEMO väljumiseks toimige järgmiselt: Vajutage järjestikku (ikoon, ikoon, ikoon, ikoon, ikoon, ikoon) (kokku 6 koputust 10 sekundi jooksul). Kuulete piiksumist, mis näitab, et toiming õnnestus. Kell vilgub tunniseade ootel. Nüüd on ahi kasutusvalmis.

Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

- QR-koodi kasutamine teie seadmes
- Külastage meie veebisaiti **docs.whirlpool.eu/docs**
- Teise võimalusena **võtke ühendust meie müügijärgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.

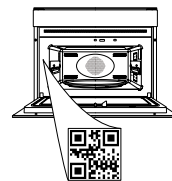
®/TM/© 2024 Whirlpool. Toodetud litsentsi alusel.




PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU!

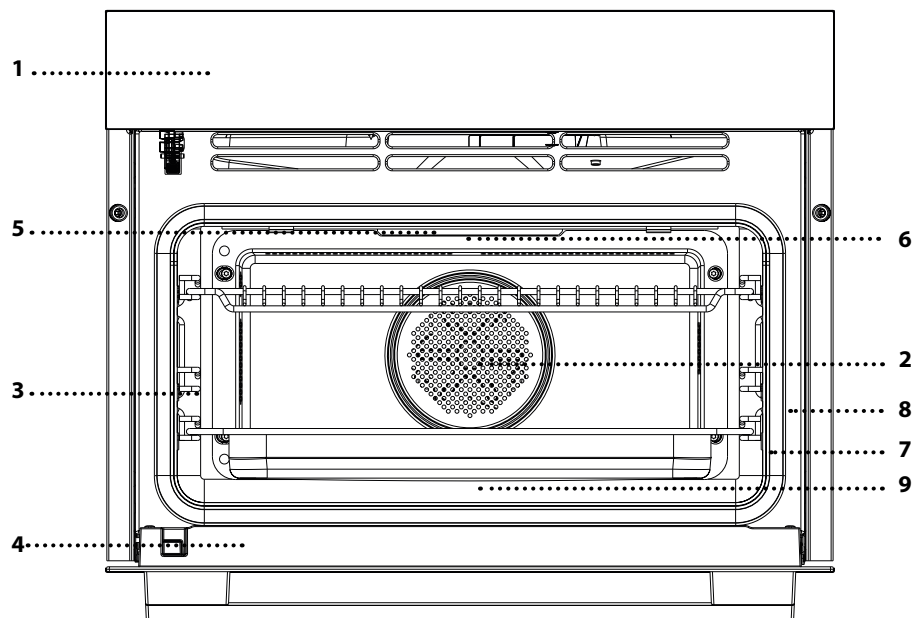
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.register10.eu

LŪDZU, NOSKENĒJIET IERĪCES QR KODU, LAI SAŅEMTU VAIRĀK INFORMĀCIJAS



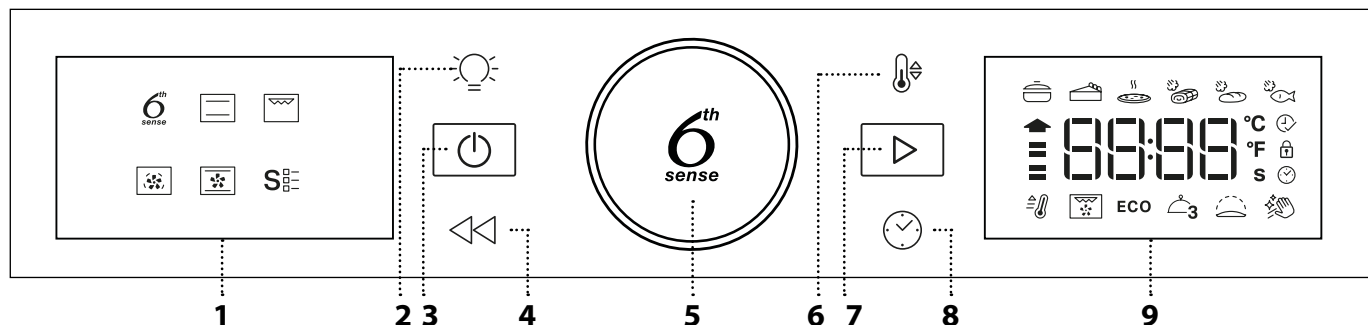
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Nodalījuma ventilators (nav redzams) un apļveida sildelements (nav redzams)
3. Papāpveida plaukti (līmenis norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
4. Durvis
5. Augšējais sildelements/grils
6. Apgaismojuma spuldze
7. Pārtikas temperatūras zonde (ja ir iekļauta)
8. Datu plāksnīte (nenovietojiet)
9. Apakšējais sildelements (nav redzams)

VADĪBAS PANELIS



1. DISPLEJS KREISAJĀ PUSĒ

2. LAMPIŅA IESL./IZSL.

Lampiņas ieslēgšanai un izslēgšanai, lai taupītu enerģiju garos gatavošanas ciklos.

3. IESL./IZSL.

Lai jebkurā laikā ieslēgtu vai izslēgtu krāsni un apturētu aktīvo funkciju.

4. ATPAKAĻ

Lai atgrieztos iepriekšējā darbībā. Ilgi nospiežot (5s), iespējo/atspējo taustiņu bloķēšanas funkciju.

5. GROZĀMĀ POGA / 6th SENSE POGA

Pagrieziet slēdzi, lai izpētītu visas funkcijas un pielāgotu visus gatavošanas parametrus. Piespiediet , lai izvēlētos, iestatītu, piekļūtu vai apstiprinātu funkcijas vai parametrus, kā arī, lai iedarbinātu gatavošanas programmu.

6. TEMPERATŪRA

Lai pielāgotu temperatūru vai grila līmeni.

7. SĀKT

Lai palaistu funkcijas un apstiprinātu iestatījumus.

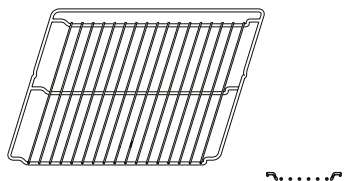
8. LAIKS

Lai iestatītu vai mainītu laiku, kā arī pielāgotu gatavošanas laiku.

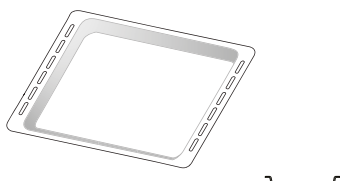
9. DISPLEJS LABAJĀ PUSĒ

PIEDERUMI

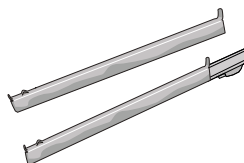
STIEPĻU PLAUKTS



CEPEŠPANNA



BĪDĀMO PLAUKTU SLIEDES* (TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)

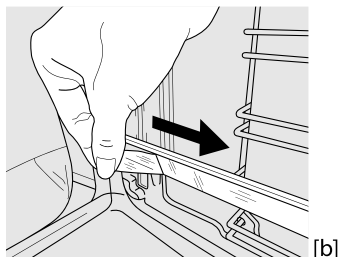
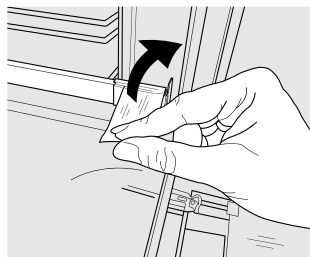


Piederumu skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

*Citus piederumus var iegādāties atsevišķi pēcpārdošanas centrā.

SLĪDOŠĀS SLIECES UN PAKĀPJVEIDA PLAUKTI

Pirms krāsns lietošanas no slīdošajām sliecēm noņemiet aizsarglenti [a] un tad noņemiet aizsargfoliju [b].

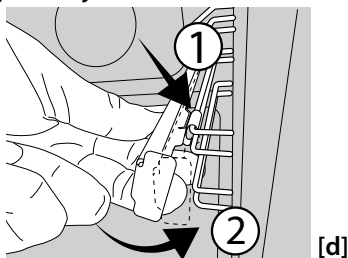
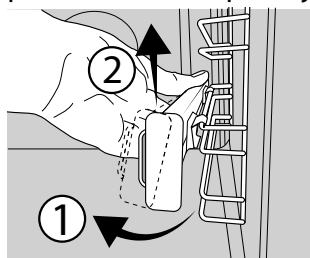


SLĪDOŠO SLIEČU IZŅEMŠANA [c]

Pavelciet slīdošās slieces apakšdaļu, lai atvienotu apakšējos āķus (1), un velciet slīdošās slieces uz augšu, noņemot tās no augšējiem āķiem (2).

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA [d]

Ielāķējiet augšējos āķus pakāpjveida plauktos (1), tad spiediet slīdošo slieču apakšdaļu pret pakāpjveida plauktiem, līdz apakšējie āķi fiksējas (2).



KĀPŅU TURĒTĀJA IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

1. Lai izņemtu pakāpjveida plauktus, stingri satveriet vadotnes ārējo daļu un velciet to virzienā pie sevis, izvelkot balstu un abas iekšējās tapas no fiksatora.
2. Lai novietotu pakāpjveida plauktus citā stāvoklī, novietojiet tos pie iedobes un vispirms ievietojiet fiksatorā abas tapas. Pēc tam novietojiet pie fiksatora ārējo daļu, ievietojiet balstu un stingri spiediet pret iedobes sienu, pareizi fiksējot pakāpjveida plauktus.

FUNKCIJAS

6th SENSE FUNKCIJAS

Izmantojot 6th Sense funkcijas, vienkārši iestatiet ēdiena veidu un svaru vai daudzumu, lai iegūtu labākos rezultātus. Krāsns automātiski aprēķinās optimālos iestatījumus un turpinās tos mainīt gatavošanas laikā. Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem uz relatīvā gatavošanas galda. Nemot vērā pārtikas produktu atšķirības, ir noteikts vidējais gatavošanas ilgums. Mēs iesakām vienmēr pārbaudīt ēdiena iekšējo gatavību un, ja nepieciešams, pagarināt gatavošanas laiku, lai panāktu pienācīgu gatavību. Dažos automātiskajos ciklos ir iespēja iepriekš iestatīt gatavošanas līmeni, kas ir zemāks vai augstāks par noklusējuma līmeni (sk. punktu "Gatavošanas ilgums" sadaļā "Lietošana ikdienā").



CEPETIS UN CEPTI MAKARONI

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi makaronu ēdiena pagatavošanai. Pirms produktu ievietošanas neiesildiet cepeškrāsni.



SALDI KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu kūku pagatavošanai. Pirms produktu ievietošanas neiesildiet cepeškrāsni.



PIZZA (PICA)

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu picu pagatavošanai. Pirms produktu ievietošanas neiesildiet cepeškrāsni.



MAIGI TVAICĒTA GAĻA / MAIGI TVAICĒTA MAIZE / MAIGI TVAICĒTA ZIVS

funkcijas nodrošina izcilu rezultātu, nodrošinot gatavošanas ciklēm tvaika padevi. Tikai, kad cepeškrāsns ir atdzisusi, ielejiet cepeškrāsns apakšdaļā dzeramo ūdeni un izvēlieties gatavošanas metodei atbilstošo funkciju. Pirms produktu ievietošanas neiesildiet cepeškrāsni.

CITAS FUNKCIJAS



KONVEKSIONĀLĀ

Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta. Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, šai funkcijai ir uzskarsēšanas fāze: pagaidiet uzskarsēšanas beigas, lai ievietotu ēdianu.



GRILL

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



FORCED AIR (PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA)

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

Cepšanas paplāšu novietojuma maiņa gatavošanas cikla laikā var uzlabot rezultātus dažām ēdianu kategorijām. Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, šai funkcijai ir uzskarsēšanas fāze: pagaidiet uzskarsēšanas beigas, lai ievietotu ēdianu.



CONVECTION BAKE (CEPŠANA AR KONVEKCIJU)

Gaļas gatavošanai, kūku ar pildījumu cepšanai vai pildītu dārzeņu cepšanai ne vairāk kā divos plauktos vienlaikus. Ir ieteicams gatavošanas laika vidū samainīt cepešpannas vietām.

Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, šai funkcijai ir uzskarsēšanas fāze: pagaidiet uzskarsēšanas beigas, lai ievietotu ēdianu.



FAST PREHEATING (ĀTRA PRIEKŠSILDĪŠANA)

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai. Tiklīdz būs beigusies priekšsildīšana, mikroviļņu krāsns automātiski ieslēgs funkciju "Forc. Ķirul.". Pagaidiet līdz ir beigusies priekšsildīšana un tikai tad ievietojiet ēdianu krāsni.



TURBO GRILL (TURBO GRILĒŠANA)

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



ECO EKO CIKLS

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Izmantojot šo ECO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā. Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, ierīces durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdians ir pilnīgi gatavs.



GATAVOŠANAS 3. IZVĒLNE

Dažādu ēdianu gatavošanai, kam nepieciešama vienāda gatavošanas temperatūra trīs līmeņos vienlaicīgi. Šo funkciju var izmantot, lai pagatavotu pilnvērtīgu maltīti. Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, šai funkcijai ir uzskarsēšanas fāze: pagaidiet uzskarsēšanas beigas, lai ievietotu ēdianu.



RISING (RAUDZĒŠANA)

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



HYDRO SELF CLEAN

Izvēloties ikonu, nospiediet 1, lai palaistu hidropaštīršanas funkciju. Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tīršanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrīt netīrumus un ēdianu paliekas. Ievietojiet cepeškrāsns apakšā 200 ml dzeramā ūdens un ieslēdziet funkciju tikai tad, kad krāsns ir auksts. Aktivizējiet funkciju tikai, kad krāsns ir istabas temperatūrā.



PYRO

Izvēloties ikonu, nospiediet 2, lai palaistu Pyro funkciju.

Lai novērstu gatavošanas šļakatas no cepeškrāsns dobuma sienām, tiek nodrošināti divi pašattīrīšanās cikli augstā temperatūrā. Pilns cikls (Pyro) 2 h un īsāks cikls (Pyro Eco) 1 h 15 min. (pagrieziet pogu, lai iestatītu ECO ilguma laiku).

Ir iespējams iestatīt atlikto startu.

Pirms Pyro funkcijas palaišanas jums ir jāatver durvis, lai izņemtu vai pārbaudītu saturu cepeškrāsns dobumā (piederumus - ieskaitot plauktu vadotnes). Ieteicams regulāri izmantot ātro ciklu, bet pilno ciklu izmantot tikai tad, kad krāsns ir īpaši netīra.

- Nepieskarieties cepeškrāsnij pirolīzes cikla laikā. Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem būt tuvumā procesa laikā un pēc tā (līdz brīdim, kad telpa ir pilnībā izvēdināta).
- Pirms funkcijas palaišanas izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus (tostarp plauktu stiprinājumus). Ja cepeškrāsns ir uzstādīta zem plīts virsmas, pārliedzinieties, vai Pyro cikla laikā ir izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildīšanas elementi.
- Lai iegūtu optimālus tīrīšanas rezultātus, likvidējiet dobumā esošās paliekas un pirms Pyro funkcijas izmantošanas notīriet iekšējās stikla durtiņas.
- Pyro funkcijas laikā durvis paliek bloķētas, līdz temperatūra cepeškrāsnī Pyro funkcijas beigās ir atgriezies zemākā līmenī. Pirms iekšējo virsmu tīrīšanas uzgaidiet, līdz cepeškrāsns pilnībā atdziest.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. LAIKA IESTATĪŠANA

Pirmo reizi ieslēdzot krāsni, jums būs jāiestata laiks.



Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs stundas: Pagrieziet slēdzi lai iestatītu stundas, un nospiediet , lai apstiprinātu.



Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes. Pagrieziet slēdzi, lai iestatītu minūtes, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai mainītu laiku vēlāk, turiet piespiestu  vismaz vienu sekundi, kamēr krāsns ir izslēgts, un atkārtojiet iepriekš minētās darbības. Pēc ilgstoša energoapgādes pārtraukuma laiks būs jāiestata atkārtoti.

2. ENERĢIJAS PATĒRIŅA IESTATĪŠANA

Ieslēdziet ierīci.

Izslēdziet ierīci un tūlīt pēc tam* turiet nospiestu temperatūras pogu  5 sekundes, līdz displejā mirgo pašreizējais jaudas iestatījums (t.i., "13 A" vai "16 A").

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Kad krāsns ir izslēgts, displejā redzams tikai pulkstenis. Nospiediet un pieturiet , lai ieslēgtu krāsni. Pagrieziet slēdzi, lai kreisās puses displejā skatītu galvenās pieejamās funkcijas. Atlasiet vienu no tām un nospiediet .



Lai atlasītu papildfunkciju (ja tādas ir pieejamas), atlasiet galveno funkciju un nospiediet , lai to apstiprinātu un dotos uz funkciju izvēlni.



Pagrieziet slēdzi, lai labās puses displejā skatītu galvenās pieejamās funkcijas. Atlasiet vienu no tām un nospiediet , lai apstiprinātu.

2. FUNKCIJAS IESTATĪŠANA

Kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus. Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus varēsīt secīgi mainīt.



Pagrieziet pogu, lai mainītu vērtību, un nospiediet pogu, lai apstiprinātu izvēlēto vērtību. Kad vērtība ir apstiprināta, tā pārstāj mirgot un tiek rādīta fiksēta 3 sek., un tiek atskaņots garš signāls. Pēc tam ierīce izslēdzas.

* ilgstoša pogas nospiešana radīs efektu tikai tad, ja tas notiks ne vēlāk kā 30 sek. kopš ierīces pāriešanas izslēgtā (dīkstāves) stāvoklī. Tāpēc ir nepieciešams ieslēgt un izslēgt ierīci un nekavējoties nospiegt pogu.

3. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir atbilstoša darbība. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām. Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

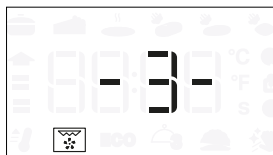
Krāsni ieteicams uzsildīt līdz 200 °C, karsēt aptuveni stundu un izmantot funkciju ar gaisa cirkulāciju (piemēram, "Forc.Cirkul." vai "Cepšana ar konvekciju"). Ievērojiet norādījumus, lai iestatītu funkciju pareizi. Lūdzu, ņemiet vērā: Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL (TEMPERATŪRAS/GRILĒŠANAS LĪMENIS)



Kad displejā mirgo ikona °C, pagrieziet slēdzi, lai mainītu vērtību, pēc tam nospiediet , lai to apstiprinātu, un turpiniet mainīt nākamās iestatījumus (ja iespējams).

Tāpat varat vienlaikus iestatīt arī grila līmeni (3 = augsts, 2 = vidējs, 1 = zems).



Lūdzu, ņemiet vērā: Tiklīdz funkcija ir aktivizēta, varat mainīt grila līmeņa temperatūru, nospiežot  vai pagriežot slēdzi konkrētajā pozīcijā.

DARBĪBAS LAIKS



Ja displejā mirgo ikona ☹, izmantojiet pielāgošanas slēdzi, lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku, un nospiediet ⏸, lai apstiprinātu.

Jums nav jāiestata gatavošanas laiks, ja vēlaties sākt bezlimita ciklu, nospiediet ⏸, lai apstiprinātu un palaistu funkciju.

Šādā gadījumā jūs nevarat iestatīt gatavošanas beigu laiku, iestatot aizkavēto palaišanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pielāgojiet gatavošanas laiku, kas iestatīts, kamēr gatavojat, nospiežot ⏸: Pagrieziet slēdzi, lai mainītu stundas, un nospiediet ⏸, lai apstiprinātu.

GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA/ AIZKAVĒTĀ PALAIŠANA

Daudzās funkcijās pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas beigu laiku. Mainot gatavošanas beigu laiku, displejā redzams pašreiz iestatītais beigu laiks un mirgo ☹ ikona, pēc tam nospiediet ⏸, lai apstiprinātu.



Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.



Lūdzu, ņemiet vērā: Iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota priekšsildīšanas fāze. Cepeškrāsns nepieciešamo temperatūru sasniegs pakāpeniski, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks, salīdzinot ar gatavošanu ar priekšsildīšanas fāzi. Gaidīšanas laikā varat izmantot slēdzi, lai mainītu gatavošanas beigu laiku. Nospiediet ⏸, lai mainītu gatavošanas cikla ilgumu. Izmantojiet grozāmo pogu, lai mainītu gaidīšanas fāzes aizkavi, pēc tam nospiediet ⏸, lai apstiprinātu.

3. AKTIVIZĒJIET FUNKCIJU

Tiklīdz ir atlasīti visi nepieciešamie iestatījumi, nospiediet ▶, lai aktivizētu funkciju.

Jūs varat jebkurā laikā nospiegt un turēt ⏸, lai apturētu aktīvo funkciju.

4. PRIEKŠSILDĪŠANA

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



Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums, ka krāsns ir uzkaršusi līdz noteiktajai temperatūrai.



Šajā brīdī atveriet durvis, ielieciet pārtiku cepeškrāsnī, aizveriet durvis un sāciet gatavot.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšanas ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu. Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks apturēts. Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze. Izmantojot slēdzi, jūs varat jebkurā laikā nomainīt vēlamo temperatūru.

5. GATAVOŠANAS BEIGAS

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



Lai pagarinātu gatavošanas laiku, nemainot iestatījumus, pagrieziet slēdzi uz jaunu gatavošanas laiku un nospiediet ▶ vai ⏸.

Kamēr darbojas kāds no ieprogrammētajiem gatavošanas cikliem, gatavošanas laiks tiks palielināts, ņemot vērā to, cik ilgi durvis bijušas atvērtas, lai garantētu labākos rezultātus.

. TAUSTĪŅU BLOKĒŠANA

Lai bloķētu taustiņus, nospiediet ⏸ un turiet to vismaz 5 sekundes.



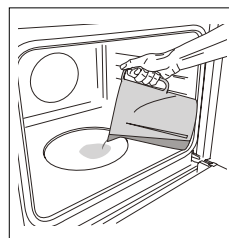
Lai atbloķētu taustiņus, atkārtojiet to pašu.

Lūdzu, ņemiet vērā: taustiņu bloķēšanu var aktivizēt arī tad, kad notiek gatavošana.

Drošības nolūkos varat krāsnī jebkurā brīdī izslēgt, nospiežot

.

MAIGĀ TVAICĒŠANA



Tikai tad, kad cepeškrāsns ir auksta, piepildiet dobuma reljefu ar 200 ml dzeramā ūdens. Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī.

Iestatiet un aktivizējiet funkciju: Pēc gatavošanas beigām uzmanīgi atveriet durvis un ļaujiet tvaikam lēni izplūst.

Lūdzu, ņemiet vērā: Gatavojot ar tvaiku, neatveriet cepeškrāsns durvis un nekad nepapildiniet ūdeni.

NODERĪGI PADOMI

DAŽĀDU ĒDIENU VIENLAICĪGA GATAVOŠANA

Izmantojot funkciju „Forc.Cirkul.”, vienlaikus var gatavot dažādus ēdienus, kam nepieciešama vienāda temperatūra (piemēram, zivi un dārzeņus), izmantojot dažādus plauktus. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

GAĻA

Izmantojiet jebkāda veida cepešpannu vai Pyrex trauku, kas ir piemērots gatavojamā gaļas gabala izmēram. Lai pagatavotu cepeti, ieteicams trauka apakšā ieliet buljonu un periodiski apslacīt gaļu, lai pastiprinātu garšu. Lūdzu, ņemiet vērā, ka šīs darbības laikā radīsies tvaiks. Kad cepetis ir gatavs, atstājiet to 10–15 minūtes krāsnī vai ietiniet alumīnija folijā. Ja vēlaties grilēt gaļu, izvēlieties vienāda biezuma gabalus, lai tie izceptos vienādi. Ļoti biezi gaļas gabali jācep ilgāk. Lai gaļa neapdegtu no ārpuses, novietojiet plauktu zemāk, lai gaļa atrastos tālāk no grila. Kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, apgrieziet gaļu otrādi. Rikojieties uzmanīgi, atverot durvis, jo tajā brīdī izplatīsies tvaiki.

Lai savāktu gatavošanas šķidrumus ir ieteicams tieši zem stiepļu plaukta, kurā novietoti produkti, novietot notekpaplāti ar puslitru ūdens. Aplūkojiet, ja nepieciešams.

DESERTI

Gatavojiet izsmalcinātus desertus ar konvekcijas funkciju tikai vienā plauktā.

Izmantojiet tumšas krāsas metāla kūku veidnes

un vienmēr novietojiet tās uz komplektā iekļautā stiepļu plaukta. Gatavojot vairāk nekā vienā plauktā, izvēlieties funkciju ar gaisa plūsmu un izkārtojiet veidnes uz plauktiem pamišus, lai nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju.

Lai pārbaudītu, vai lupatiņu kūka ir gatava, ieduriet koka zobu bakstāmo kūkas viducī. Ja pie zobu bakstāmā nekas nepielīp, kūka ir gatava.

Izmantojot nelīpošās kūku veidnes, neieziediet to malas ar sviestu, jo citādi kūka var nepacelties vienmērīgi. Ja cepšanas laikā tā “uzbriest”, nākamreiz izmantojiet zemāku temperatūru vai apsveriet domu mīklai pievienot mazāku daudzumu šķidruma vai maisiet mīklu mierīgāk. Desertiem ar šķidru pildījumu vai glazūru (piemēram, siera kūkām un augļu pīrāgiem) izmantojiet funkciju „Konvekcija”. Ja kūkas pamatne ir slapja, ievietojiet plauktu zemāk un pirms pildījuma pievienošanas apkaisiet kūkas pamatni ar rīvmaizi vai biskvīta drupatām.

PICA

Nedaudz ieziediet pannu ar taukvielām, lai picai būtu kraukšķīga pamatne. Kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, pārkaisiet picu ar mocarellas sieru.

RAUDZĒŠANA

Pirms ievietošanas krāsnī mīklu ieteicams apsegt ar mitru drānu. Mīklas rūgšanas laiks izmantojot šo funkciju tiek samazināts apmēram par vienu trešdaļu laika salīdzinājumā ar raudzēšanu istabas temperatūrā (20-25 °C). Rūgšanas laiks 1 kg picas mīklas sākas aptuveni pēc vienas stundas.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Neizmantojiet stiepļu skrāpi, abrazīvus sūkļus vai kodīgus/korozīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var

sabojāt cepeškrāsns virsmas.

Izmantojiet aizsargcimdus.

Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

- Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu.
- Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.
- Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un ēdiena paliekas. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.
- Ja uz cepeškrāsns iekšpuses virsmām ir grūti notīrāmi netīrumi, lai panāktu optimālus tīrīšanas rezultātus, mēs iesakām izmantot automātiskās tīrīšanas funkciju.
- Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durtiņas var izņemt.

PIEDERUMI

Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķidrumā, izmantojot virtuves cimdus, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

APGAISMOJUMA SPULDZES NOMAĪŅA

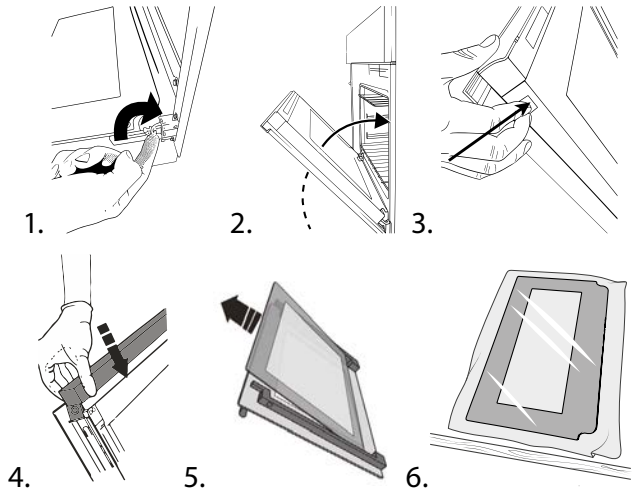
1. Atvienojiet cepeškrāsnī no elektrotīkla.
2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.
3. Pievienojiet cepeškrāsnī elektrotīklam.

Lūdzu, ņemiet vērā: Izmantojiet tikai 20-40 W/230 ~ V tips G9, T300°C halogēnspuldzes. Ierīcē uzstādītā spuldze ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009). Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestā.

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

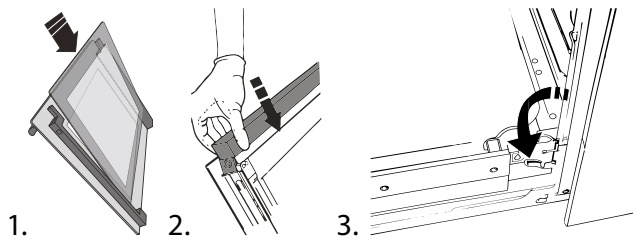
DURVJU IEKŠĒJĀ STIKLA TĪRĪŠANA

- 1. Pilnībā atveriet cepeškrāsns durvis un aktivizējiet eņģu atduri abās pusēs.
- 2. Pēc tam aizveriet durvis, līdz tās apstājas drošā stāvoklī.
- 3. Vienlaikus nospiediet abus fiksācijas klipšus.
- 4. Noņemiet durvju augšējo malu, pavelkot to uz sevi.
- 5. Paceliet un stingri turiet iekšējo stiklu ar abām rokām un noņemiet to
- 6. Pirms tīrīšanas novietojiet to uz mīkstas virsmas. Neizņemiet starpstiklu no durvju mezgla.



KĀ MAINĪT DURVJU STIKLA NOVIETOJUMU

- 1. Pēc tīrīšanas ievietojiet iekšējo stiklu durvju mezglā ar glancēto pusi pret cepšanas nodalījumu.
- 2. Ievietojiet durvju augšējo malu un viegli piespiediet, līdz tā nofiksējas savā vietā
- 3. Noņemiet eņģu atduri abās pusēs un pēc tam aizveriet durvis.



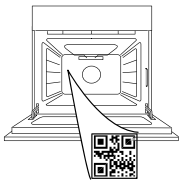
PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta. Pārbaudiet, vai DEMO režīms ir aktīvs; ja jā, ieejiet iestatījumu izvēlnē un deaktivizējiet to.
Displejā redzams burts „F”, kam seko skaitlis vai burts.	Cepeškrāsns nedarbojas.	Sazinieties ar zvanu centru un norādiet numuru pēc burtu “F”.
Displejs uzrāda neskaidru tekstu un šķiet bojāts.	Cits valodu kopums.	Sazinieties ar zvanu centru
Krāsns rada trokšņus arī tad, ja tā ir izslēgta.	Darbojas dzesēšanas ventilators.	Atveriet durvis, turiet tās atvērtas vai pagaidiet, līdz dzesēšana ir beigusies.
Cepeškrāsns neiesilst.	Kad ir ieslēgts režīms “DEMO”, visas pogas ir aktīvas un izvēlnes ir pieejamas, taču mikroviļņu krāsns nesakarst. Ik pēc 60 sekundēm displejā parādās DEMO.	Lai izietu no DEMO režīma, rīkojieties šādi: Nospiediet (kopā 6 pieskārieni 10 sekunžu laikā). Jūs dzirdēsiet pikstienu, kas apstiprina, ka darbība ir bijusi veiksmīga. Pulkstenis mirgo, gaidot stundu iestatījumu. Šajā brīdī cepeškrāsns ir gatavs izmantošanai.

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

- Kvadrātkoda izmantošana jūsu ierīcē
- Apmeklējot tīmekļa vietni **docs.whirlpool.eu/docs**
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas servisu** (tālruna numurs ir norādīts garantijas grāmatiņā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.

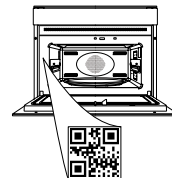
®/TM/© 2024 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci.





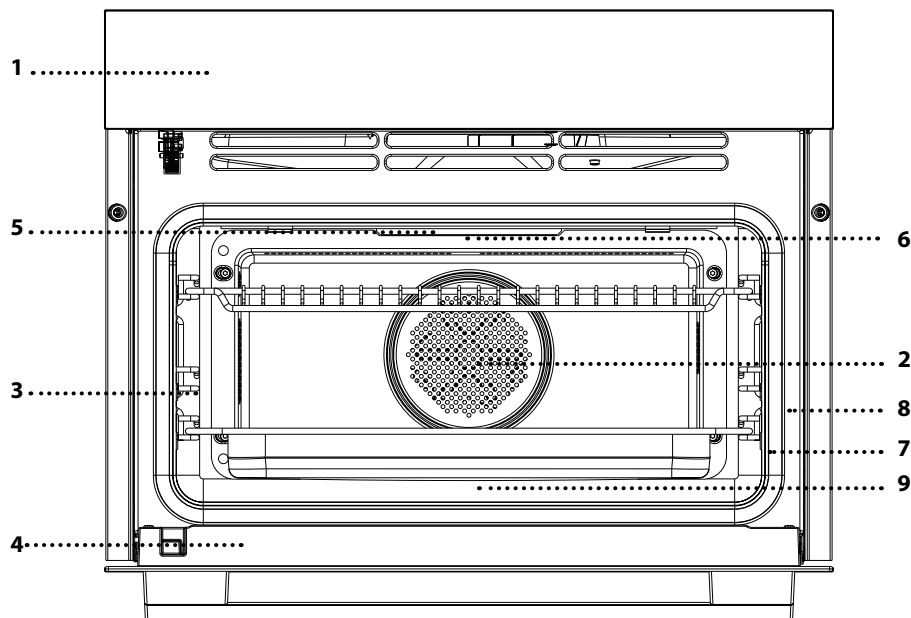
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ
Norėdami gauti išsamesnę pagalbą, užregistruokite savo gaminį svetainėje www.register10.eu

NORĖDAMI GAUTI DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE ANT PRIETAISO ESANTĮ QR KODĄ



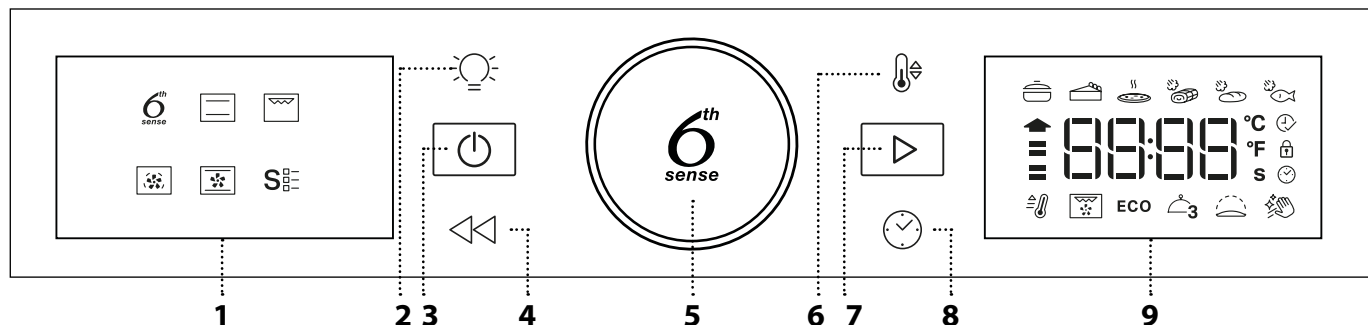
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ertmės ventiliatorius (nesimato) ir apvalus kaitinimo elementas (nesimato)
3. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
4. Durelės
5. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
6. Lempa
7. Maisto termometro įstatymo vieta (jei yra)
8. Duomenų lentelė (nenuimkite)
9. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

VALDYMO SKYDELIS



1. KAIRYSIS EKRANAS

2. LEMPUTĖS ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Skirtas įjungti ir išjungti lemputę, kad būtų taupoma energija ilgų gaminimo ciklų metu.

3. ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Naudojama įjungti arba išjungti krosnelę ir sustabdyti funkciją.

4. ATGAL

Grįžkite į ankstesnį žingsnį. Ilgas paspaudimas (5 sek.) įjungia/išjungia „Keylock“ funkciją.

5. SUKAMA RANKENĖLĖ / „6th SENSE“ MYGTUKAS

Pasukite šią rankenėlę norėdami pereiti per funkcijas ir nustatyti visus gaminimo parametrus. Paspauskite  ir pasirinkite, nustatykite, pasiekite ir patvirtinkite funkcijas arba parametrus, kad būtų pradėta gaminimo programa.

6. TEMPERATŪRA

Skirtas reguliuoti temperatūrą arba kepinimo lygį.

7. PRADĖTI

Naudojama įjungiant funkcijas ir patvirtinant nustatymus.

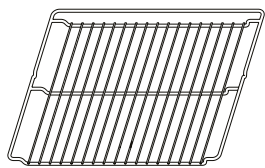
8. LAIKAS

Naudojamas nustatyti laiką arba keisti ir reguliuoti gaminimo laiką.

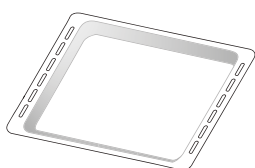
9. DEŠINYSIS EKRANAS

PRIEDAI

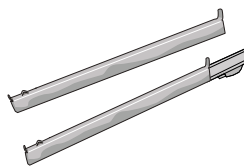
GROTELĖS



KEPIMO PADĖKLAS



SLANKIOJAMŲJŲ LENTYNĖLIŲ BĖGELIAI* (TIK TAM TIKRUOSE MODELIUOSE)

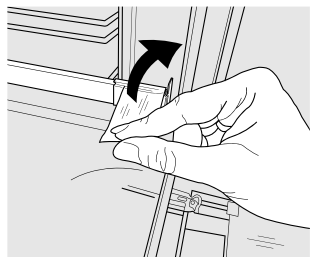


Priedų skaičius gali skirtis atsižvelgiant į įsigytą modelį.

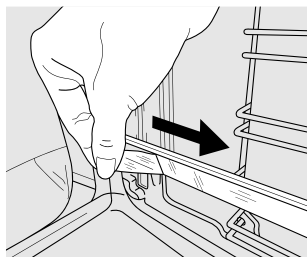
*Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po įsigijimo skyriaus.

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ IR LENTYNŲ LAIKIKLIAI

Prieš pradėdami naudotis orkaite pašalinkite apsauginę plėvelę [a] ir nuo slankiojančių grotelių pašalinkite apsauginę foliją [b].



[a]



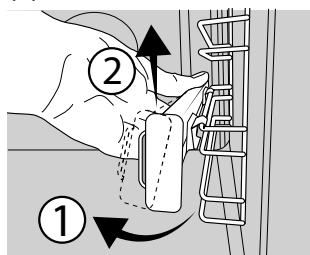
[b]

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS [c]

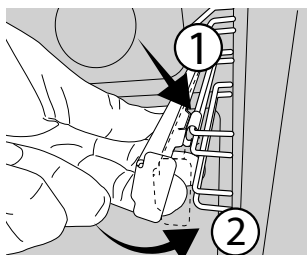
Patraukite apatinę slankiojančių grotelių dalį, kad atkabintumėte apatinius kabliukus (1), tada traukite slankiojančias grotelės aukštyn ir nuimkite jas nuo viršutinių kabliukų (2).

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS [d]

Užkabinkite viršutinius kabliukus ant lentynų laikiklių (1), tada spauskite apatinę slankiojančių grotelių dalį link lentynų laikiklių, kol užsifikuos apatiniai kabliukai (2).



[c]



[d]

GROTELIŲ NUĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

1. Jei norite išimti lentynų laikiklius, tvirtai suimkite išorinę kreipiamosios dalį ir trūktelėkite į save, kad ištrauktumėte atramą ir du vidinius kaiščius.
2. Jei norite vėl įdėti lentynų laikiklius, pridėkite jas prie angos ir įstatykite du kaiščius į jiems skirtas vietas. Pridėkite išorinę dalį prie jos vietos, įstatykite atramą ir tvirtai spustelėkite prie sienelės, kad lentynų laikikliai tinkamai užsifikuotų.

FUNKCIJOS

6th „6th SENSE“ FUNKCIJOS

Naudodami „6th Sense“ funkcijas, geriausių rezultatų pasieksite pasirinkdami maisto produktų tipą ir svorį arba kiekį. Krosnelė automatiškai pasirenks optimalius nustatymus ir reguliuos juos maisto ruošimo metu. Norėdami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamais gaminimo lentelės nurodymais. Dėl maisto produktų įvairovės, gaminimo trukmė nustatyta ties vidutine verte. Visada rekomenduojame patikrinti, ar maistas viduje yra pakankamai iškepęs ir pakepti ilgiau, jei reikia. Kai kuriuose automatinuose cikluose galima iš anksto nustatyti žemesnį arba aukštesnį kepimo lygį nei numatytasis (žr. punktą „Kepimo laipsnis“ skyriuje „Kasdienis naudojimas“).

TROŠKINYS IR KEPTI MAKARONAI

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūros intervalą ir gaminimo būdą patiekalams iš makaronų. Prieš įdėdami maistą iš anksto nekaitinkite orkaitės.

SALDŪS KEPINIAI

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūros intervalą ir gaminimo būdą visų tipų kepiniams. Prieš įdėdami maistą iš anksto nekaitinkite orkaitės.

PIZZA (PICA)

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūros intervalą ir gaminimo būdą visų tipų picoms. Prieš įdėdami maistą iš anksto nekaitinkite orkaitės.

ŠVELNUS MĖSOS GAMINIMAS GARUOSE / ŠVELNUS DUONOS GAMINIMAS GARUOSE / ŠVELNUS ŽUVIES GAMINIMAS GARUOSE

Šios funkcijos užtikrina puikius rezultatus, nes gaminimo cikluose yra naudojami garai. Tik kol orkaitė dar šalta, orkaitės apačioje įpilkite 150 ml geriamo vandens ir pasirinkite jūsų gaminimo būdą atitinkančią funkciją. Prieš įdėdami maistą iš anksto nekaitinkite orkaitės.

KITOS FUNKCIJOS

TRADIC. GAMIN.

Bet kokie patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos. Kad maistas gerai iškeptų, šiai funkcija įdiegta pakaitinimo funkcija: palaukite kaitinimo pabaigos, kad galėtumėte įdėti maistą.

GRILL

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Kai ant grotelių kepate mėsą, naudokite surinkimo padėklą, kad į jį tekėtų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamo vandens.

FORCED AIR (PRIVERSTINIS ORO SRAUTAS)

Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant kelių (daugiausia trijų) lentynų tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.

Gaminant tam tikrų kategorijų maistą rezultatai bus geresni, jei ciklo metu sukeisite kepimo skardų padėtis. Kad maistas gerai iškeptų, šiai funkcija įdiegta pakaitinimo funkcija: palaukite kaitinimo pabaigos, kad galėtumėte įdėti maistą.

CONVECTION BAKE (KONVEKČINIS KEPIMAS)

Mėsą, pyragus su įdarais ar įdarytas daržoves kepkite ne daugiau kaip ant dviejų lentynų vienu metu. Įpusėjus gaminimui galima pakeisti kepimo skardos padėtį. Kad maistas gerai iškeptų, šiai funkcija įdiegta pakaitinimo funkcija: palaukite kaitinimo pabaigos, kad galėtumėte įdėti maistą.

SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS

FAST PREHEATING (SPARTUSIS ĮKAITINIMAS)

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę. Pasibaigus įkaitinimo etapui krosnelė automatiškai naudos „Priverstinio oro srauto“ funkciją. Prieš sudedant maistą į orkaitę, palaukite, kol baigsis įkaitinimo etapas.

TURBO GRILL

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

ECO EKO CIKLAS

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

3 GAMINIMO MENIU

Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant trijų lentynų tuo pačiu metu. Taikant šią funkciją paruošite visus patiekalo ingredientus. Kad maistas gerai iškeptų, šiai funkcija įdiegta pakaitinimo funkcija: palaukite kaitinimo pabaigos, kad galėtumėte įdėti maistą.

RISING (TEŠLOS KILDINIMAS)

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

SAVAIMINIS VALYMAS VANDENIU

Pasirinkę piktogramą paspauskite 1, kad paleistumėte savaiminio valymo vandeniu funkciją. Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Orkaitėje išpilkite 200 ml vandens ir įjunkite šią funkciją, kai orkaitė šalta. Funkciją suaktyvinkite tik kai orkaitė yra kambario temperatūros.



PYRO

Pasirinkę piktogramą paspauskite 2, kad paleistumėte pirolizės funkciją.

Kad ant orkaitės ertmės sienelių neliktų kepimo pusrų, numatyti du savaiminio valymo ciklai aukštoje temperatūroje. Visas ciklas (pirolizė) trunka 2 val., o trumpesnis ciklas (Eko pirolizė) trunka 1 val. 15 min. (pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte EKO funkcijos trukmės laiką).

Galima nustatyti atidėtą paleidimą.

Prieš paleisdami pirolizės funkciją turite atidaryti dureles ir patikrinti arba išimti orkaitės ertmėje esantį turinį (priedus, įskaitant skersines groteles). Rekomenduojame nuolatos naudoti trumpesnį ciklą, o kai orkaitė yra labai nešvari – įjungti visą ciklą.

- Nelieskite orkaitės vykstant pirolizės ciklui. Procesu metu vaikus ir gyvūnus laikykite atokiau nuo orkaitės (kol patalpa bus išvėdinta).
- Jei norite naudotis funkcija, iš orkaitės išimkite visus priedus, įskaitant ir skersines groteles. Jei orkaitė įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad pirolizės ciklo metu visi degikliai ar elektrinės kaitlentės būtų išjungtos.
- Siekiant gerai išvalyti, nuimkite likučių perteklių ertmės viduje ir nuvalykite vidinę durų stiklo pusę prieš naudodami Pirolizės funkciją.
- Vykdamas pirolizės funkciją durelės lieka užrakintos, kol pirolizės funkcijos pabaigoje temperatūra orkaitės viduje nukrenta iki žemesnio lygio. Prieš valydami vidinius orkaitės paviršius palaukite, kol orkaitė visiškai atvės.

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. LAIKO NUSTATYMAS

Pirmą kartą įjungus krosnelę, jums reikės nustatyti laiką.



Mirksės du valandoms skirti skaitmenys. Sukdami reguliavimo rankenėlę nustatykite valandas ir patvirtinkite paspausdami



Ekrane mirksės du minutėms skirti skaitmenys. Sukdami rankenėlę nustatykite minutes, o paspausdami patvirtinkite.

Pastaba: Jei vėliau norėsite pakeisti laiko nustatymus, nuspauskite ir apie vieną sekundę palaikykite , kai orkaitė yra išjungta, tada pakartokite anksčiau aprašytus veiksmus. atsinaujinus elektros tiekimui, gali tekti nustatyti laiką dar kartą.

2. ENERGIJOS SUVARTOJIMO NUSTATYMAS

Įjunkite prietaisą.

Išjunkite prietaisą ir iškart po to* 5 sekundes palaikykite nuspaustą temperatūros mygtuką , kol ekrane mirksės dabartinis galios nustatymas (pvz., „13 A“ arba „16 A“).



Pasukite rankenėlę, kad pakeistumėte reikšmę, ir paspauskite rankenėlę, kad patvirtintumėte pasirinktą reikšmę.

Kai reikšmė patvirtinama, ji nustoja mirksėti, 3 s rodoma fiksuota ir pasigirsta ilgas garsinis signalas. Tada prietaisas išsijungia.

* ilgas mygtuko paspaudimas duos efektą tik tuo atveju, jei tai įvyks ne vėliau kaip po 30 s nuo tada, kai prietaisas persijungė į išjungties būseną. Todėl reikia nedelsiant įjungti ir išjungti prietaisą ir paspausti mygtuką.

3. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas: tai visiškai normalu. Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę. Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus.

Orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą, įjungus kepimo funkciją su oro srautu (pvz., „Karšto oro srautas“ ar „Convection Bake/Konvekcinis kepimas“).

Vadovaukitės instrukcijomis, kad tinkamai nustatytumėte funkciją.

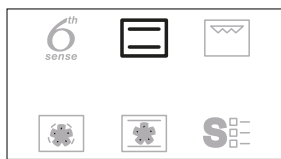
Pastaba: Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Kai orkaitė išjungta, ekrane rodomas tik laikas.

Palaikykite nuspaudę ir įjunkite orkaitę. Sukite rankenėlę ir kairėje ekrano pusėje peržiūrėkite galimas pagrindines funkcijas. Pasirinkite vieną ir paspauskite .



Jei norite pasirinkti papildomą funkciją (kai tai įmanoma), pasirinkite pagrindinę funkciją ir paspauskite , kad patvirtintumėte ir pereitumėte į funkcijos meniu.



Sukite rankenėlę ir dešinėje ekrano pusėje peržiūrėkite galimas papildomas funkcijas. Pasirinkite vieną ir paspauskite , kad patvirtintumėte.

2. NUSTATYKITE FUNKCIJĄ

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL (TEMPERATŪRA / KEPINIMO LYGIS)



Kai ekrane mirksi piktograma °C, sukdami rankenėlę pakeiskite vertę, tada paspauskite , kad patvirtintumėte, ir toliau tęskite nustatymų keitimą (jei yra).

Tuo pačiu metu galite nustatyti ir kepimo lygį (3 = aukštas, 2 = vidutinis, 1 = žemas).



Pastaba: Jei funkcija jau veikia, temperatūrą ar kepimo lygį galite pakeisti paspausdami arba pasukdami rankenėlę.

TRUKMĖ



Kai ekrane mirksi piktograma ☹️, naudodamiesi reguliavimo rankenėle nustatykite reikiamą gaminimo laiko trukmę, tada paspausdami ⏸️ patvirtinkite. Jums nereikia nustatyti gaminimo laiko, jei norite pradėti nenustatyto laiko ciklą. Paspauskite ⏸️, kad patvirtintumėte ir paleistumėte funkciją. Šiuo atveju gaminimo pabaigos laiko programuojant atidėtą paleidimą nustatyti negalėsite.

Pastaba: Paspausdami ⏸️ galėsite reguliuoti gaminimo metu nustatytą gaminimo laiką: Sukdami rankenėlę pakeiskite valandas, o paspausdami ⏸️ patvirtinkite.

NUSTATYTI KEPIMO PABAIGOS LAIKĄ / ATIDĖTO PALEIDIMO LAIKĄ

Naudojant daugelį funkcijų ir nustačius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką. Jei galima nustatyti gaminimo pabaigos laiką, ekrane bus rodomas apytikris laikas, kada funkcija bus baigta ir mirksės piktograma ☹️, tada paspauskite ⏸️, kad patvirtintumėte.



Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Praėjus nustatytam laikui, funkcija įsijungs automatiškai, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.



Pastaba: Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungiama. Orkaitė po truputį pasieks nustatytą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis, nei naudojant įkaitinimo fazę. Laukimo metu naudodamiesi rankenėle galite pakeisti užprogramuotą gaminimo pabaigos laiką. Paspauskite ⏸️, jei norite pakeisti gaminimo ciklo trukmę. Sukamąja rankenėle keiskite atidėjimo laiką laukimo fazės metu, tada paspauskite ⏸️, kad patvirtintumėte.

3. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

Pritaikę reikiamus nustatymus paspauskite ▶️ ir suaktyvinkite funkciją.

Jei norite pristabdyti šiuo metu aktyvią funkciją, bet kuriuo metu paspauskite ir palaikykite nuspaudę ⏸️.

4. ĮKAITINIMAS

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



Pasibaigus šiai fazei pasigirs garsinis signalas, o ekrane bus rodoma, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą.



Tada atidarykite dureles, įdėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles, kad būtų pradėtas ciklas.

Pastaba: Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu. Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus pristabdytas.

Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė. Naudodamiesi rankenėle jūs galite bet kada pakeisti temperatūrą.

5. GAMINIMO PABAIGA

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



Jei norite pratęsti gaminimo laiką nekeisdami nustatymų, pasukite rankenėlę ir nustatykite naują gaminimo laiką, tada paspauskite ▶️ or ⏸️. Vykdomo užprogramuoto gaminimo ciklo metu gaminimo laikas padidėja tiek, kiek buvo atidarytos orkaitės durelės.

• MYGTUKŲ UŽRAKTAS

Jei norite užrakinti mygtukus, paspauskite ◀️ ir palaikykite 5 sek.

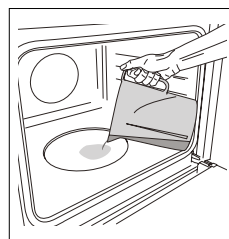


Pakartokite šį veiksmą, kai norėsite atrakinti mygtukus.

Pastaba: Mygtukų užraktą galima suaktyvinti ir gaminimo metu.

Saugumo sumetimais orkaitę galima išjungti bet kada palaikius nuspaustą mygtuką .

ŠVELNŪS GARAI



Tik kai orkaitė yra šalta, ertmės įdubime įpilkite 200 ml geriamo vandens. Į orkaitę sudėkite produktus. Junkite funkciją: Pasibaigus procesui atsargiai atidarykite dureles ir lėtai išleiskite garus.

Pastaba: Jei gamindami naudojate garus, neatidarykite durelių ir nebandykite įpilti daugiau vandens.

PATARIMAI

KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

Naudodami „Priverstinio oro srauto“ funkciją, patiekalus, kuriems reikalinga ta pati temperatūra, galite gaminti vienu metu (pavyzdžiui: žuvį ir daržoves), naudodami skirtingas lentynas. Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

MĖSA

Naudokite bet kurį orkaitės padėklą arba karščiui atsparią lėkštę, tinkamą mėsos gabalo, kurį kepsite, dydžiui. Jei kepsite kepsnį, jį prikaistuvio apačią geriausiai įpilti sultinio ir gaminimo metu mėsą subadyti, kad ji prisipildytų aromato. Atminkite, kad gaminimo metu susidaro garai. Kai kepsnys bus iškepęs, 10–15 minučių jį palikite orkaitėje arba suvynioję į aliuminio foliją. Jei mėsą norite kepti ant grotelių, parinkite vienodo storio pjaustinius, kad jie visi vienodai iškeptų. Labai storus mėsos gabalus reikia kepti ilgiau. Tam, kad mėsos išorė nesudegtų, grotelių lentyną perkelti į žemesnį lygį, kad maistas būtų toliau nuo kepintuvo. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite. Atidarydami dureles būkite atsargūs, nes gali išsiveržti garai.

Norint surinkti gaminimo metu susidariusias sultis, rekomenduojama tiesiai po grotelėmis, ant kurių dedamas maistas, padėti surinkimo padėklą, kuriame įpilta pusė litro vandens. Prireikus, vandens papildykite.

DESERTAI

Skanius desertus gaminkite tik vienoje lentynoje naudodami konvekcinę funkciją.

Naudokite tamsaus metalo kepimo skardas ir jas visada dėkite ant pateikiamos grotelių lentynos. Jei norite gaminti keliose lentynose, pasirinkite priverstinio oro srauto funkciją ir kepimo skardas ant lentynų išdėliokite nevienodai, kad karšto oro cirkuliacija būtų optimali. Kai norite patikrinti, ar mielinės tešlos pyragas iškepė, į pyrago centrą įsmeikite medinį dantų krapštuką. Jei krapštuką ištraukus jis yra švarus, tai reiškia, kad pyragas iškepęs.

Jei naudojate neprisvylančias kepamąsias skardas, kraštų netepkite sviestu, nes gali būti, kad pyragas kraštuose pakils nevienodai. Jei kepamas kepinys išskyla, kitą kartą kepkite žemesnėje temperatūroje ir pilkite mažiau skysčio arba geriau išmaišykite mišinį. Desertams su drėgnu įdaru (sūrio pyragams arba vaisių pyragams) naudokite konvekcinių kepimo funkciją. Jei pyrago apačia šlapia, lentyną perkelti į žemesnį lygį ir, prieš dėdami įdarą, pyrago apačią pabarstykite duonos arba biskvito trupiniais.

PICA

Padėklus sutepkite nedideliu riebalų kiekiu, kad picos pagrindas būtų traškus. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, picą pabarstykite mocarelos sūriu.

TEŠLOS KILD

Prieš tešlą dedant į orkaitę, ją pravartu uždengti drėgnu audiniu. Naudojant šią funkciją, tešlos kildinimo trukmė sutrumpėja maždaug trečdaliu, palyginti su kildinimu kambario temperatūroje (20–25 °C). Pvz., 1 kg picos tešlos kildinamas apie valandą.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

Nenaudokite valymo garais įrangos.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali

pažeisti prietaiso paviršius.

Mūvėkite apsaugines pirštines.

Prieš vykdydami bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

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

VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitėi atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Norėdami nuvalyti drėgno maisto gaminimo metu susidariusią kondensaciją, palaukite, kol orkaitė atvės, tada valykite šluoste ar kempine.
- Jei vidiniai paviršiai yra labai nešvarūs, siekiant geriausių rezultatų, rekomenduojame paleisti automatinio valymo funkciją.
- Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

PRIEDAI

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

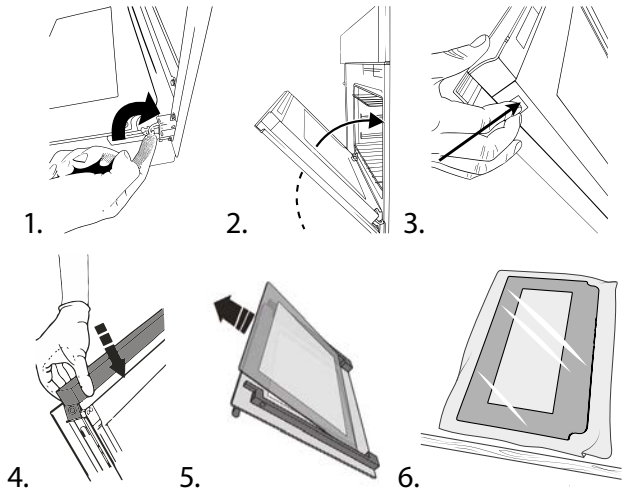
LEMPUTĖS PAKEITIMAS

1. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.
2. Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.
3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

Pastaba: Naudokite tik 20-40 W/230 V G9 tipo T300°C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009). Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre.
– Jei naudojate halogenines lemputes, nelieskite jų plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

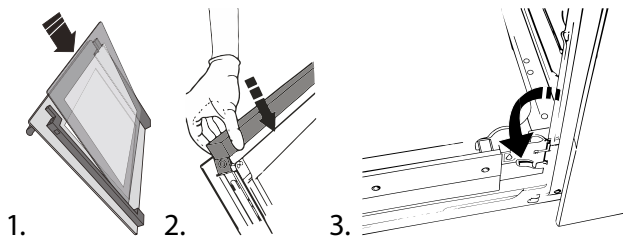
DURELIŲ STIKLO VALYMAS IŠ VIDAUS

- 1. Naudodamiesi durelių stabdžiu praverkite orkaitės dureles.
- 2. Tada užverinėkite duris iki kol jos sustos saugioje padėtyje.
- 3. Vienu metu užspauskite abu laikiklius.
- 4. Nuimkite viršutinį durelių apvadą traukdami jį į save.
- 5. Tvirtai abiem rankomis suėmę iškelkite stiklą
- 6. Prieš valydami paguldykite jį ant minkšto paviršiaus. Neišimkite iš durelių tarpinio stiklo.



KAIP PAKEISTI DURELIŲ STIKLO PADĖTĮ

- 1. Išvalytą vidinį stiklą įstatykite blizgia puse atsuktą į orkaitės vidų.
- 2. Įstatykite viršutinį durelių apvadą švelniai spausdami, kol prisitvirtins
- 3. Iš abiejų pusių nuimkite stabdžius durelėms ir uždarykite dureles.



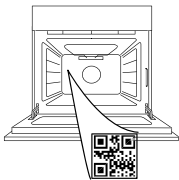
TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar elektros tinklas veikia ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimo tiekimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta. Patikrinkite, ar neįjungtas DEMO režimas; jei jis įjungtas, eikite į nustatymų meniu ir jį išjunkite.
Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis.	Orkaitės gedimas.	Kreipkitės į skambučių centrą ir nurodykite numerį, rodomą po raidės „F“.
Ekrane rodomas neaiškus tekstas ir atrodo, kad įrenginys yra sugedęs.	Nustatyta kita kalba.	Kreipkitės į skambučių centrą
Iš krosnelės sklinda garsas, net kai ji išjungta.	Veikia ventiliatorius.	Atidarykite dureles, palaikykite ir palaukite, kol bus baigtas aušinimo procesas.
Orkaitė nekaista.	Kai DEMO REŽIMAS yra „On“, visos komandos yra aktyvios ir meniu veikia, tačiau krosnelė nekaista. Kas 60 sekundžių ekrane rodoma DEMO REŽIMAS.	Norėdami išeiti iš DEMO režimo, atlikite šią procedūrą: Iš eilės paspauskite (iš viso 6 paspaudimai, per 10 sek.). Išgirsite garsinį signalą, kad operacija atlikta sėkmingai. Laikrodys mirksi, laukdamas laiko nustatymo. Šiuo metu orkaitė yra paruošta naudoti.

Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:

- Naudojant QR kodą savo prietaise
- Apsilankę svetainėje adresu **docs.whirlpool.eu/docs**
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.

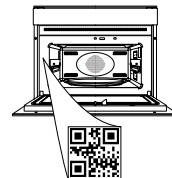
®/TM/© 2024 Whirlpool. Pagaminta pagal licenciją.



**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

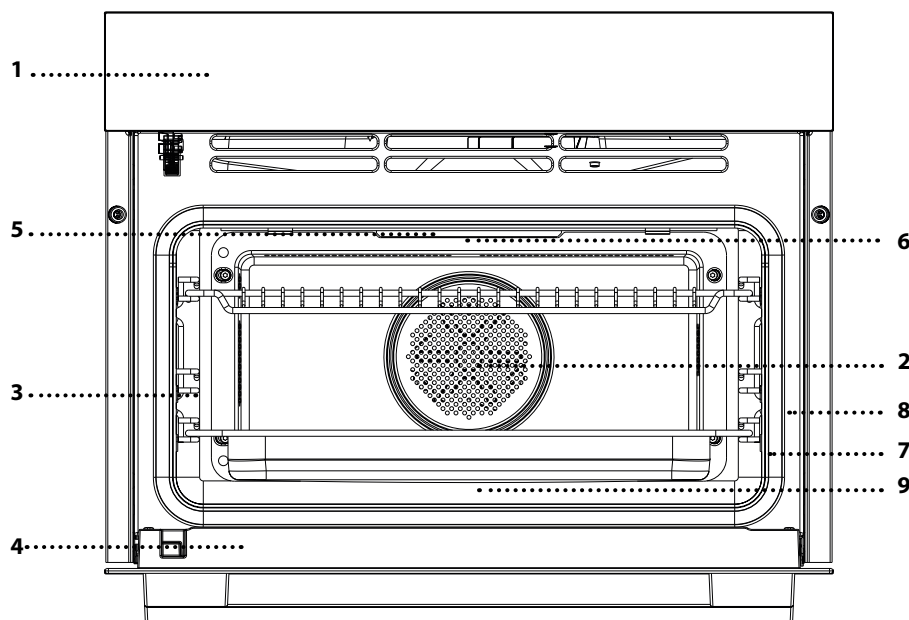
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.register10.eu

**W CELU UZYSKANIA
SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI,
NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA
URZĄDZENIU**



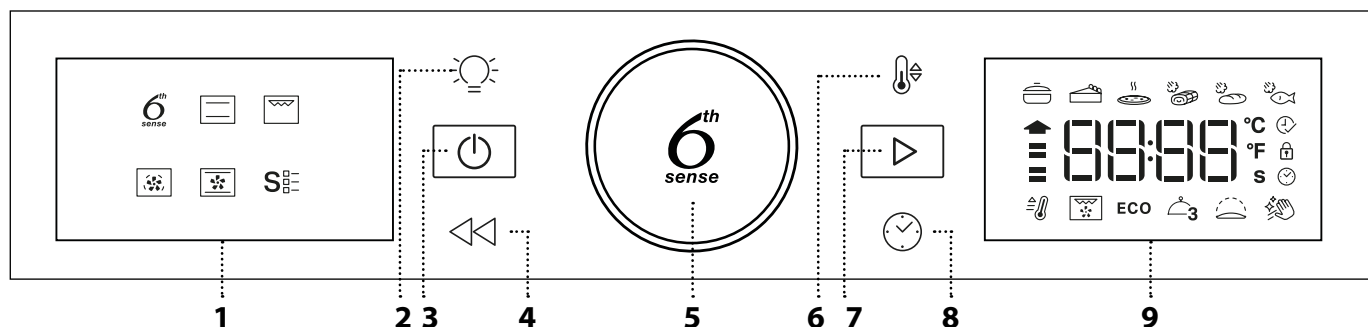
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator komory (niewidoczny) i grzałka okrągła (niewidoczna)
3. Ruszty drabinkowe (poziom jest zaznaczony z przodu piekarnika)
4. Drzwiczki
5. Grzałka górna/grill
6. Lampka
7. Miejsce podłączenia sondy do mięsa (jeżeli jest w zestawie)
8. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
9. Dolna grzałka (niewidoczna)

PANEL STEROWANIA



1. WYŚWIETLACZ Z LEWEJ STRONY

2. LAMPA WŁ./WYŁ.

Służy do włączania i wyłączania lampy w celu oszczędzania energii podczas długich cykli gotowania.

3. WŁ./WYŁ.

Do włączania i wyłączania kuchenki oraz do wyłączania aktywnych funkcji w dowolnym momencie.

4. POWRÓT

Aby wrócić do poprzedniego kroku. Długie naciśnięcie (5 s) włącza/wyłącza funkcję Keylock.

5. POKRĘTŁO/PRZYCIŚK FUNKCJI 6th SENSE

Służy do wyboru funkcji i regulacji wszystkich parametrów gotowania. Naciśnięcie , aby wybrać, dokonać ustawień, uzyskać dostęp do funkcji oraz parametrów, potwierdzić je oraz rozpocząć program gotowania.

6. TEMPERATURA

Dostosowanie temperatury lub poziomu grillowania.

7. ROZPOCZNIJ

Aby wybierać funkcje i potwierdzać ustawienia.

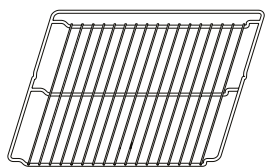
8. CZAS

Aby ustawić godzinę lub określić czas gotowania.

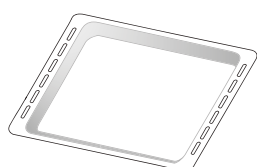
9. WYŚWIETLACZ Z PRAWEJ STRONY

AKCESORIA

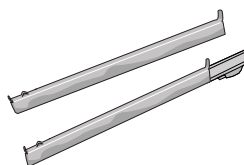
RUSZT



BLACHA DO PIECZENIA



WYSUWANE PROWADNICE PÓŁEK* (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

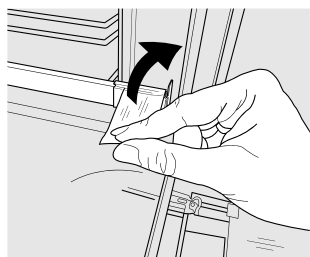


Liczba akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

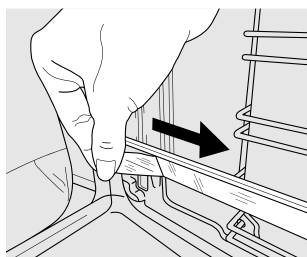
*Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

WYSUWANE PROWADNICE I STOJAKI DRABINKOWE

Przed użyciem piekarnika usunąć taśmę ochronną [a], a następnie folię ochronną [b] z prowadnic wysuwanych.



[a]



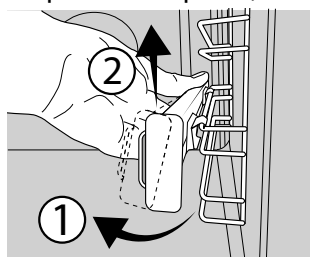
[b]

DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]

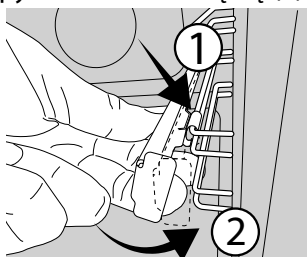
Pociągnąć dolną część prowadnicy wysuwanej, aby odciągnąć dolne haki (1) i pociągnąć prowadnicę wysuwaną do góry, zdejmując je z górnych haków (2).

PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [d]

Zawiesić górne haki na prowadnicach półek (1), a następnie docisnąć dolną część prowadnic wysuwanych do prowadnic półek, aż zaczepy dolne zatrzasną się (2).



[c]



[d]

ZDEJMOWANIE I MONTAŻ RUSZTÓW DRABINKOWYCH

1. Aby wyjąć drabinkę, należy mocno złapać zewnętrzną część drabinek i pociągnąć ją do siebie, wyjmując z osadzenia wspornik i dwie wewnętrzne blokady.
2. Aby ponownie zamontować drabinkę, należy umieścić je w pobliżu komory i włożyć dwie blokady w osadzenie. Następnie należy umieścić część zewnętrzną w osadzeniu, zamontować wspornik i mocno docisnąć w stronę ścianki komory, aby upewnić się, że drabinka są odpowiednio zabezpieczone.

FUNKCJE

FUNKCJE 6th SENSE

Korzystając z funkcji „6th Sense”, wystarczy wybrać rodzaj, wagę lub ilość potrawy, by osiągnąć najlepsze możliwe rezultaty. Kuchenka mikrofalowa automatycznie obliczy optymalne ustawienia, a następnie będzie je odpowiednio dostosowywać w trakcie gotowania. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli pieczenia. Ze względu na różnorodność żywności, czas gotowania jest ustawiony na średnim poziomie. Zawsze zalecamy sprawdzenie, czy potrawa jest odpowiednio wysmażona, a w razie potrzeby wydłużenie czasu gotowania, aby osiągnąć odpowiedni stopień wysmażenia. Niektóre cykle automatyczne dają możliwość wcześniejszego ustawienia poziomu gotowania niższego lub wyższego niż domyślny (patrz paragraf Stopień wysmażenia w sekcji Codzienne użytkowanie).



ZAPIEKANKA I PIECZONY MAKARON

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę zapiekania dań z makaronem. Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.



WYROBY PIEKARNICZE SŁODKIE

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów ciast. Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.



PIZZA

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów ciast. Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.



DELIKATNE MIĘSO NA PARZE / DELIKATNY CHLEB NA PARZE / DELIKATNA RYBA NA PARZE



Korzystając z funkcji , można osiągnąć wspaniałe rezultaty, co dzięki użyciu pary podczas gotowania.



Tylko wówczas, gdy piekarnik jest nierozgrzany, należy na jego dno wlać 150 ml wody pitnej i wybrać określoną funkcję do przygotowywania potrawy. Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.

INNE FUNKCJE



KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie.



GRILL

Do grillowania steków, kebabów i kielbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zalecamy używanie blachy na ściekający tłuszcz do zbierania soków wydzielanych podczas pieczenia: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej 500 ml wody pitnej.



TERMOOBIEG

Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

Zamiana pozycji blach do pieczenia podczas cyklu pieczenia może poprawić wyniki w przypadku niektórych kategorii żywności. Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie.



PIECZ. KONWEKCYJNE

Do gotowania mięsa, pieczenia ciast z nadzieniem lub pieczenia faszerowanych warzyw na maksymalnie dwóch półkach jednocześnie. Zaleca się zamianę położenia blach po upływie połowy czasu pieczenia. Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie.



FUNKCJE SPECJALNE



SHYBKIE NAGRZEWANIE

W celu szybkiego nagrzania piekarnika. Po zakończeniu nagrzewania urządzenie automatycznie wybierze funkcję „Termoobieg”. Produkty żywnościowe mogą zostać umieszczone w kuchence dopiero po zakończeniu wstępnego nagrzewania.



TURBO GRILL

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



ECO CYKL ECO

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



MENU COOK 3

Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na trzech poziomach. Funkcji tej można użyć do przygotowania kompletnego posiłku. Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie.



WYRASTANIE

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



SAMOCZYSZCZENIE HYDRO

Po wybraniu ikony naciśnij przycisk 1, aby uruchomić funkcję samoczyszczenia hydro. W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Na dno piekarnika wlać 200 ml pitnej wody i uruchomić funkcję, upewniając się, że piekarnik jest zimny. Aktywować funkcję tylko wtedy, gdy piekarnik ma temperaturę pokojową.



PIRO

Po wybraniu ikony naciśnij przycisk 2, aby uruchomić funkcję piro.

Aby wyeliminować rozpryski ze ścianek komory piekarnika, dostępne są dwa cykle samooczyszczania w wysokich temperaturach. Pełny cykl (piro) trwający 2 godziny i krótszy cykl (piro eco) trwający 1 godzinę 15 minut (obróć pokrętkę, aby ustawić czas trwania ECO).

Możliwe jest ustawienie opóźnionego startu.

Przed uruchomieniem funkcji piro należy otworzyć drzwiczki, aby wyjąć lub sprawdzić zawartość wewnątrz komory piekarnika (akcesoria - w tym prowadnice półek).

Zalecamy korzystanie z krótszego cyklu w regularnych odstępach czasu. Natomiast pełnego cyklu należy używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest bardzo mocno zabrudzony.

- Nie dotykać piekarnika w trakcie cyklu czyszczenia piro. Dzieci i zwierzęta należy trzymać z dala od piekarnika w trakcie i po jego zakończeniu (aż do zakończenia wietrzenia pomieszczenia).
- Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piro należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice poziome). Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji piro wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone.
- Dla uzyskania optymalnych wyników czyszczenia przez zastosowaniem funkcji „Pirolizy” usunąć pozostałe resztki z komory i wyczyścić szkło drzwiczek wewnętrznych.
- Podczas funkcji piro drzwiczki pozostają zablokowane, dopóki temperatura wewnątrz piekarnika po zakończeniu funkcji piro nie powróci do niższego poziomu. Przed przystąpieniem do czyszczenia powierzchni wewnętrznych należy odczekać, aż piekarnik całkowicie ostygnie.

PIERWSZE UŻYCIE

1. USTAWIANIE CZASU

Przy pierwszym włączeniu kuchenki konieczne będzie ustawienie czasu.



Zaczną migać dwie cyfry godzin: Obrócić pokrętkę, aby wybrać godziny i wcisnąć , aby potwierdzić.



Zaczną migać dwie cyfry minut. Obrócić pokrętkę, aby ustawić minuty i nacisnąć , aby potwierdzić.

Uwaga: Aby zmienić czas w późniejszym czasie, nacisnąć i przytrzymać  przez co najmniej jedną sekundę, kiedy piekarnik jest wyłączony, a następnie powtórzyć czynności opisane powyżej.

W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zajść potrzeba ponownego ustawienia czasu.

2. USTAWIANIE ZUŻYCIA ENERGII

Włączyć urządzenie.

Wyłączyć urządzenie, a następnie od razu* przytrzymać wcisnięty przycisk temperatury  przez 5 sekund, aż na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie bieżącego ustawienia mocy (tj. 13 A lub 16 A).



Obrócić pokrętkę, aby zmienić wartość i nacisnąć je, aby potwierdzić swój wybór.

Gdy wartość zostanie potwierdzona, wskaźnik przestanie migać i będzie wyświetlany nieprzerwanie przez 3 sekundy, po czym rozlegnie się długi sygnał dźwiękowy. Następnie, urządzenie wyłączy się.

* Długie naciśnięcie przycisku da efekt tylko wtedy, gdy nastąpi nie później niż 30 sekund od przejścia urządzenia w stan wyłączenia (spoczynku). Dlatego konieczne jest natychmiastowe włączenie i wyłączenie urządzenia oraz naciśnięcie przycisku.

3. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.

Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić go włączonym przez około godzinę, najlepiej stosując funkcję z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg” lub „Piec. konwekcyjne”).

Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Gdy kuchenka jest wyłączona, na wyświetlaczu pokazywany jest tylko czas. Nacisnąć i przytrzymać , aby włączyć kuchenkę. Zmieniając ustawienia pokrętką zapoznać się z głównymi funkcjami dostępnymi na wyświetlaczu z lewej strony. Wybrać odpowiednią opcję i wcisnąć .



Aby wybrać szczegółowe opcje funkcji (jeżeli są dostępne), wybrać główną funkcję, a następnie wcisnąć , aby zatwierdzić i przejść do menu funkcji.



Zmieniając ustawienia pokrętką zapoznać się z opcjami funkcji dostępnymi na wyświetlaczu z lewej strony. Wybrać odpowiednią opcję i wcisnąć , aby zatwierdzić wybór.

2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej

ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można kolejno zmieniać.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL (TEMPERATURA / POZIOM GRILLA)



Jeżeli na ekranie miga ikonka °C/°F, zmienić wartość za pomocą pokrętki, a następnie wcisnąć , aby zatwierdzić wybór i kontynuować zmianę ustawień kolejnych parametrów (o ile to możliwe).

Jednocześnie istnieje możliwość ustawiania poziomu funkcji grilla (3 = wysoka, 2 = średnia, 1 = niska).



Uwaga: Po uruchomieniu funkcji można zmienić temperaturę lub poziom grillowania, naciskając  lub obracając bezpośrednio pokrętkę.

CZAS TRWANIA



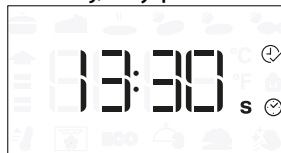
Gdy na ekranie miga ikona ⌚, użyć pokrętki regulacji, aby ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając ⏏. Nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania, jeśli chcesz rozpocząć cykl bez czasu, naciśnij ⏏, aby potwierdzić i uruchomić funkcję.

W tym przypadku nie można ustawić czasu zakończenia pieczenia za pomocą zaprogramowania opóźnionego startu.

Uwaga: Można zmienić ustawiony w trakcie pieczenia czas, naciskając ⌚. Aby zmienić godzinę należy obrócić pokrętkę i nacisnąć ⏏ w celu potwierdzenia.

USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ OPÓŹNIENIE ROZPOCZĘCIA PROGRAMU

Dla wielu funkcji, po ustawieniu czasu pieczenia, można opóźnić uruchomienie funkcji, programując czas jej zakończenia. Jeżeli możliwa jest zmiana czasu zakończenia, na wyświetlaczu pojawi się przewidywana godzina zakończenia funkcji, a ikonka danej funkcji ⌚ miga - naciśnij, aby potwierdzić.



Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upływie czasu obliczonego tak, aby cykl gotowania/pieczenia zakończył się o ustalonej godzinie.



Uwaga: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase. Piekarnik stopniowo nagrzewa się do wybranej temperatury, co oznacza, że czas pieczenia jest nieco wydłużony w porównaniu z gotowaniem z fazą wstępnego nagrzewania. W czasie oczekiwania można zmienić zaprogramowany czas zakończenia gotowania za pomocą pokrętki.

Naciśnij ⌚, aby zmienić czas trwania cyklu gotowania. Za pomocą pokrętki zmień opóźnienie w fazie oczekiwania, a następnie naciśnij przycisk ⏏, aby potwierdzić.

3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Po wprowadzeniu wszystkich żądanych ustawień nacisnąć ⏏, aby włączyć funkcję.

Aby wstrzymać wykonywanie bieżącej funkcji, w dowolnym momencie można nacisnąć i przytrzymać ⏏.

4. NAGRZEWANIE

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



Kiedy ta faza zostanie zakończona, będzie słychać sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę.



W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, włożyć potrawę do piekarnika, zamknąć drzwiczki i rozpocząć cykl.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw.

Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania wstrzyma nagrzewanie piekarnika.

Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania.

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

5. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.



Aby wydłużyć czas gotowania bez zmiany ustawień, ustaw nowy czas za pomocą pokrętki i wciśnij ⏏ lub ⏏.

Podczas cyklu gotowania czas gotowania zostanie wydłużony o czas, w którym drzwi były otwarte, aby zagwarantować najlepsze wyniki procesu.

• KEY LOCK

Aby zablokować klawiaturę, naciśnij i przytrzymaj ⏏ przez co najmniej 5 sekund.

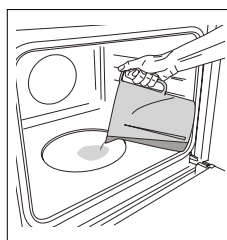


Powtórzenie tej procedury spowoduje zdjęcie blokady klawiatury.

Uwaga: Blokada klawiatury może być także uruchomiona podczas gotowania.

Ze względów bezpieczeństwa w każdym momencie piekarnik można wyłączyć, wciskając ⏏.

GENTLE STEAM



Dopiero gdy piekarnik jest zimny, wypełnić wytłoczenie wgłębienia 200 ml wody pitnej. Włożyć danie. Ustawić i aktywować funkcję: Na koniec ostrożnie otworzyć drzwiczki, aby para mogła swobodnie wydobywać się z piekarnika.

Uwaga: Podczas gotowania na parze nie wolno otwierać drzwiczek piekarnika i nie należy dolewać wody.

PRAKTYCZNE PORADY

JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

Korzystając z funkcji „Termoobieg”, można jednocześnie piec różne potrawy wymagające tej samej temperatury (np: ryby i warzywa), umieszczając je na różnych półkach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

MIĘSO

Użyć dowolnego rodzaju tacy piekarnika lub naczynia żaroodpornego dostosowanego do wielkości przyrządzanej porcji mięsa. W przypadku pieczenia zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości rosołu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Należy pamiętać, że w trakcie tej operacji jest wytwarzana para. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10–15 min lub zawinąć w folię aluminiową. Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube porcje mięsa wymagają dłuższego czasu przyrządzania. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia. Ostrożnie otworzyć drzwi, ponieważ z urządzenia może wydostać się gorąca para. Zaleca się stosowanie tacy, na której będą gromadzić się ściekające soki — należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym grillowane są produkty. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

DESERY

Delikatne desery należy piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwencjonalnego tylko na jednym poziomie.

Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie dostarczonym wraz z piekarnikiem. Do pieczenia na kilku poziomach należy wybierać funkcję termoobiegu i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby zapewnić swobodną cyrkulację powietrza.

Aby sprawdzić, czy ciasto jest już gotowe, wsunąć drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli patyczek pozostaje suchy, ciasto jest gotowe.

Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę. W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach. Jeśli wypiek „pęcznieje” podczas pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę i rozważyć zmniejszenie ilości dodawanego płynu lub łagodniejsze mieszanie ciasta. Ciasta z soczystym nadzieniem lub dodatkami (takimi jak serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji „Piecz. Konwekcyjne”. Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższego poziomu i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

PIZZA

Nasmarować blachę niewielką ilością tłuszczu, aby spód pizzy był bardziej chrupiący. Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia ułożyć na pizzy mozzarellę.

WYRASTANIE

Zleca się przykrycie ciasta wilgotną ściereczką przed umieszczeniem w piekarniku. Czas wyrastania przy użyciu tej funkcji jest krótszy o ok. jedną trzecią w porównaniu z czasem wyrastania w temperaturze pokojowej (20–25°C). Czas wyrastania ciasta na pizzę to mniej więcej godzina na 1 kg ciasta.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ

mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Używać rękawic ochronnych.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

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

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu pozostawić piekarnik do schłodzenia, a następnie oczyścić, najlepiej jeżeli urządzenie jest jeszcze ciepłe i usunąć resztki jedzenia lub plamy. Aby usunąć wilgoć zgromadzoną podczas pieczenia produktów o dużej zawartości wody, pozostawić piekarnik do całkowitego schłodzenia, a następnie osuszyć szmatką lub gąbką.
- jeśli występują uporczywe zabrudzenia we wnętrzu piekarnika, zalecamy przeprowadzenie cyklu automatycznego czyszczenia dla uzyskania optymalnych rezultatów czyszczenia.
- Aby ułatwić sobie czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

WYMIANA ŻARÓWKI

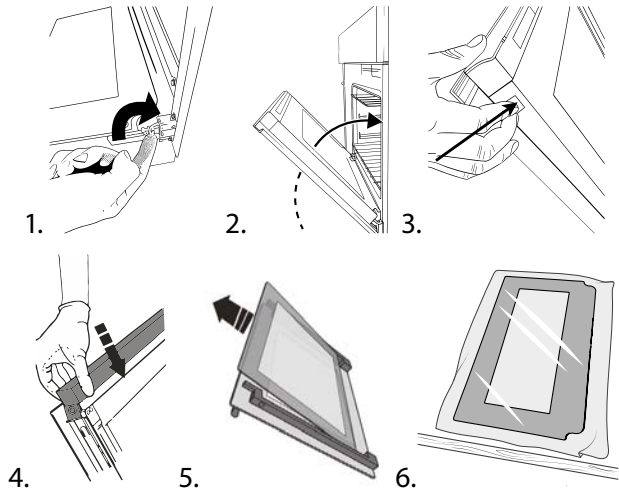
1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
3. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

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

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

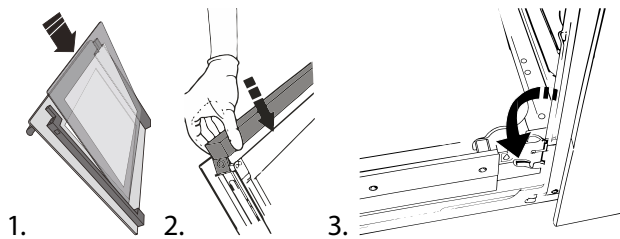
WYCZYŚCIĆ WEWNĘTRZNĄ SZYBĘ DRZWICZEK

- 1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika i aktywować blokadę zawiasów po obu stronach.
- 2. Następnie zamknąć drzwiczki, aż zatrzymają się w bezpiecznej pozycji.
- 3. Jednocześnie nacisnąć dwa zaciski mocujące.
- 4. Wyjąć górną krawędź drzwiczek, pociągając ją do siebie.
- 5. Podnieść i mocno przytrzymać wewnętrzną szybę obiema rękami i wyjąć ją
- 6. Przed czyszczeniem należy umieścić ją na miękkiej powierzchni. Nie należy wyjmować szyby pośredniej z zespołu drzwiczek.



JAK ZMIEŃIĆ POŁOŻENIE SZYBY W DRZWICZKACH

- 1. Włożyć wewnętrzną szybę po wyczyszczeniu do zespołu drzwiczek błyszczącą stroną w kierunku komory piekarnika.
- 2. Wsunąć górną krawędź drzwiczek i delikatnie docisnąć, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu
- 3. Wyjąć ograniczniki zawiasów po obu stronach, a następnie zamknąć drzwiczki.

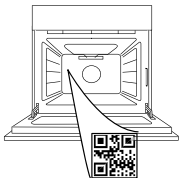


ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Odcięcie zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła. Sprawdź, czy tryb DEMO jest aktywny, jeśli tak, wejdź do menu ustawień i dezaktywuj go.
Wyświetlacz pokazuje literę "F", po której następuje liczba lub litera.	Awaria piekarnika.	Skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej i podać numer następujący po literze „F”.
Wyświetlacz pokazuje niewyraźny tekst i wygląda na uszkodzony.	Inny zestaw językowy.	Skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej
Piekarnik wydaje głośne dźwięki, nawet jeśli jest wyłączona.	Wentylator chłodzący jest włączony.	Otworzyć lub przytrzymać drzwiczki, lub odczekać, aż urządzenie zakończy proces chłodzenia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Co każde 60 s na wyświetlaczu pojawia się opcja DEMO.	Aby wyjść z trybu DEMO, wykonać poniższą procedurę: Naciśnij kolejno [F], [OK], [F], [OK], [F], [OK] (łącznie 6 dotknięć w ciągu 10 sekund). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy oznaczający, że czynność się powiodła. Zegar miga w oczekiwaniu na ustawienie godziny. W tym momencie kuchenka jest gotowa do użycia.

Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Korzystanie z kodu QR w urządzeniu
- Korzystanie z naszej strony internetowej docs.whirlpool.eu/docs
- Ewentualnie można skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.

