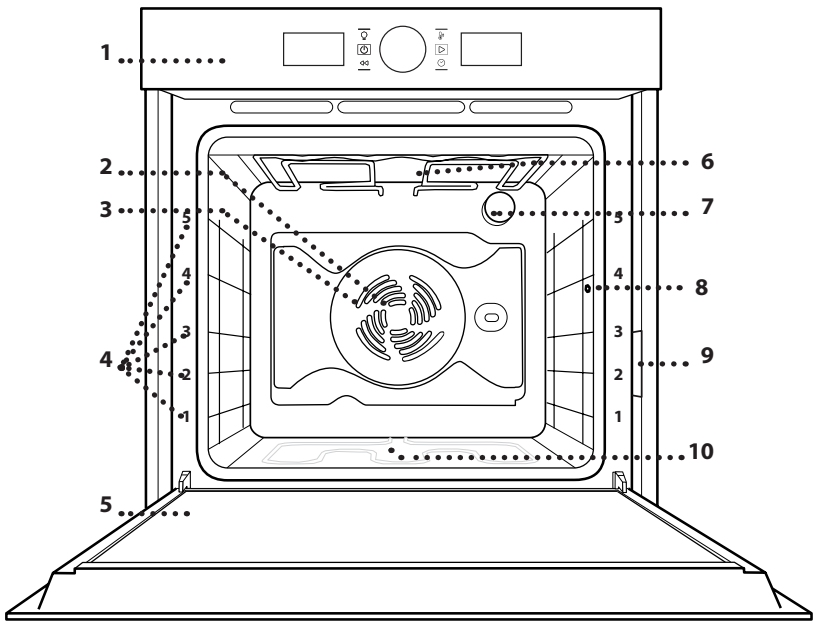
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.whirlpool.eu/register**

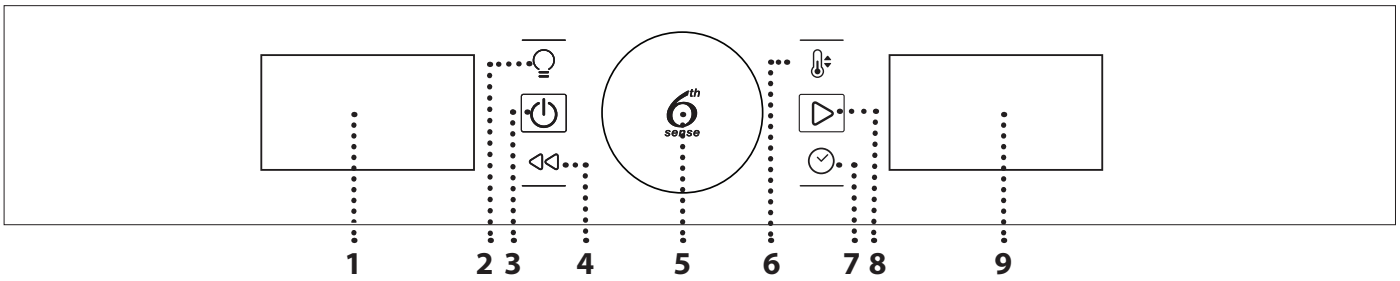
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. LEFT-HAND DISPLAY

2. LIGHT
For switching the lamp on/off.

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

4. BACK
For returning to the previous menu when configuring settings.

5. ROTARY KNOB / 6TH SENSE BUTTON
Turn this to navigate through the functions and adjust all of the cooking parameters. Press to select, set, access or confirm functions or parameters and eventually start the cooking program.

6. TEMPERATURE
For setting the temperature.

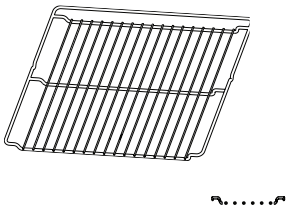
7. TIME
For setting or changing the time and adjusting the cooking time.

8. START
For starting functions and confirming settings.

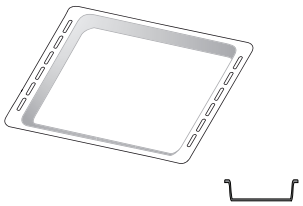
9. RIGHT-HAND DISPLAY

ACCESSORIES

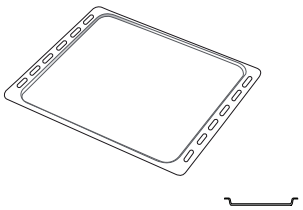
WIRE SHELF



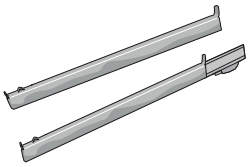
DRIP TRAY



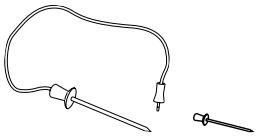
BAKING TRAY



SLIDING RUNNERS *
(ONLY IN SOME MODELS)



MEAT PROBE
(ONLY IN SOME MODELS)

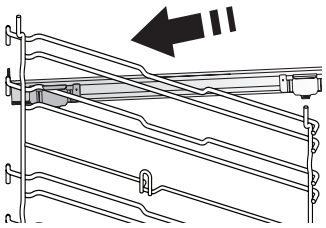


The number of accessories may vary depending on which model is purchased.
Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES
Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

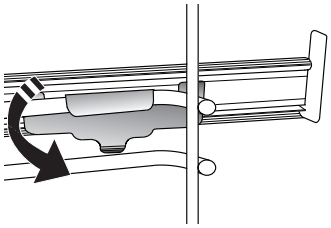
Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)
Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.



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

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



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

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES
. To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.

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

FUNCTIONS

CONVENTIONAL
For cooking any kind of dish on one shelf only.

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

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

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

6TH SENSE FUNCTIONS

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

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

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

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

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

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

SPECIAL FUNCTIONS

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

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

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

KEEP WARM
For keeping just-cooked food hot and crisp.

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

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

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

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. SET THE TIME

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

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

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

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

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

2. SETTINGS

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

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

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

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

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

3. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.
Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

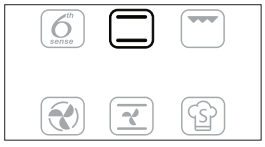
Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.
Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. “Forced Air” or “Convection Bake”).
Follow the instructions for setting the function correctly.

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

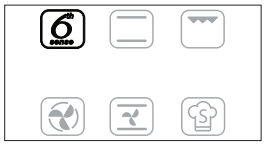
DAILY USE

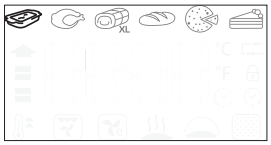
1. SELECT A FUNCTION

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



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





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

2. SET THE FUNCTION

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

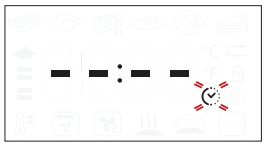
TEMPERATURE/GRILL LEVEL

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

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

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

DURATION



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

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press to confirm and start the function.
In this case, you cannot set the end cooking time by programming a delayed start.

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

SETTING THE END COOKING TIME/
DELAYED START
In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time.
Where you can change the end time, the display will show the time the function is expected to finish while the icon flashes.

If necessary, turn the knob to set the time you want cooking to end, then press to confirm and start the function.
Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

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

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

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

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

3. ACTIVATE THE FUNCTION

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

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

4. PREHEATING

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

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

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

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

Opening the door during the preheating phase will pause it.

The cooking time does not include a preheating phase.

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

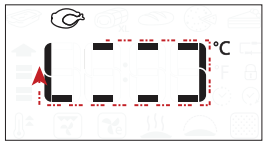
5. END OF COOKING

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

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

. 6th SENSE FUNCTIONS

TEMPERATURE RECOVERY
If the temperature inside the oven decreases during a cooking cycle because the door is opened, a special function will be activated automatically to restore the original temperature.
While the temperature is being restored, the display will show a “snake” animation until the set temperature has been reached.



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

. SPECIAL FUNCTIONS

AUTOMATIC CLEANING - PYRO

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

Remove all accessories from the oven before running the Pyro function, including the shelf guides. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the self-cleaning cycle.
For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the Pyro function. Only run the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

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

Press to start immediately the cleaning cycle, or turn the knob to select the shorten cycle (ECO).

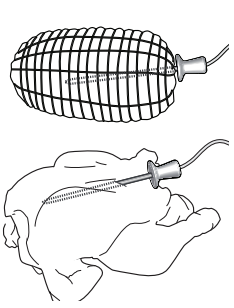
Press to start immediately the cleaning cycle, or press to set the end time/start delayed.

The oven will start the cleaning cycle and the door will be locked automatically.
The oven door cannot be opened while pyrolytic cleaning is in progress: It will remain locked until the temperature has returned to an acceptable level. Air the room during and after running the Pyro cycle.

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

. USING THE MEAT PROBE (IF PRESENT)

The meat probe supplied allows to measure the exact internal temperature of food during cooking.
The meat probe is allowed only in some cooking function (Conventional , Forced Air , Convention Bake , Turbo Grill , 6th Sense Meat and 6th Sense Maxicooking).



It is very important to position the probe accurately in order to obtain perfect cooking results. Insert the probe fully into the fleshiest part of the meat, avoiding bones and fatty parts. For poultry, the probe should be inserted sideways, in the middle of the breast, taking care to ensure the tip does not end up in a hollow part. In the case of meat with very irregular thickness, check it is cooked properly before removing it from the oven. Connect the end of the probe in the hole located on the right wall of the oven cavity. When the meat probe is plugged to the oven cavity, a buzzer sounds and the display shows icon and target temperature.

If the meat probe is plugged during the selection of a function, display switches to the default meat probe target temperature.
Press to start settings. Turn the knob to set the meat probe target temperature. Press to confirm. Turn the knob to set oven cavity temperature.

Press or to confirm and start the cooking cycle.
During cooking cycle, the display shows meat probe target temperature. When the meat reaches the target temperature set, the cooking cycle stops and the display shows “End”.
To restart the cooking cycle from “End”, by turning the knob it is possible to adjust meat probe target temperature as indicated above. Press or to confirm and restart the cooking cycle.
Please note: during cooking cycle with meat probe it is possible turn the knob to change meat probe target temperature. Press to adjust oven cavity temperature.
The meat probe can be inserted at any time, also during a cooking cycle. In this case, it is necessary re-set the cooking function parameters.
If meat probe is incompatible with a function, the oven switch off the cooking cycle and plays an alert buzzer sound. In this case, disconnect the meat probe or press to set another function. Start delayed and preheat phase are not compatible with meat probe.

. KEY LOCK

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

Do this again to unlock the keypad.

Please note: The key lock can also be activated while cooking is in progress.
For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing .

USEFUL TIPS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

If the item "swells" during baking, use a lower temperature next time and consider reducing the amount of liquid you add or stirring the mixture more gently.
For desserts with moist fillings or toppings (such as cheesecake or fruit tarts), use the "Convection bake" function. If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

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

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

COOKING TABLE

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

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT.	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Baked pasta / Cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Roast pork with crackling 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Turkey / Goose 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (High)	3 - 6	5
Fish fillets / Steaks		-	2 (Mid)	20 - 30***	4 3
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		-	2 - 3 (Mid - High)	15 - 30***	5 4
Roast chicken 1-1,3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70**	2 1
Roast beef rare 1 kg		-	2 (Mid)	35 - 50**	3
Leg of lamb / Shanks		-	2 (Mid)	60 - 90**	3
Roast potatoes		-	2 (Mid)	35 - 55**	3
Vegetable gratin		-	3 (High)	10 - 25	3
Complete meal: Fruit tart (level 5)**/ lasagne** (level 3)**/meat** (level 1)		Yes	190	40 - 120*	5 3 1
Lasagna & Meat		Yes	200	50 - 120*	4 1
Meat & Potatoes		Yes	200	45 - 120*	4 1
Fish & Vegetebles		Yes	180	30 - 50	4 1
Stuffed roasting joints	e	-	200	80 - 120*	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)	e	-	200	50 - 120*	3

* Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.
** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).
*** Turn food halfway through cooking

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

FUNCTIONS	Conventional	Grill	Turbo Grill	Forced Air	Convection Bake	Eco Forced Air
AUTOMATIC FUNCTIONS	Casserole	Meat	Maxi Cooking	Bread	Pizza	Pastry cakes
ACCESSORIES	Wire shelf	Oven tray or cake tin on wire shelf	Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	

MAINTENANCE AND CLEANING

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

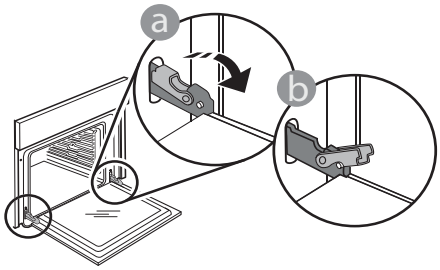
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.

3. Reconnect the oven to the power supply.

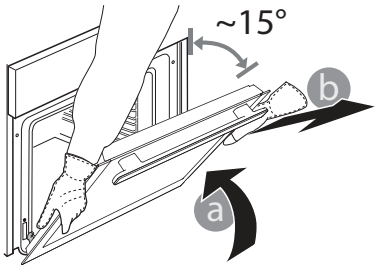
Please note: Only use 25-40 W/230 ~ V types E-14, T300°C incandescent bulbs or 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.
- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.
2. Close the door as much as you can.
Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

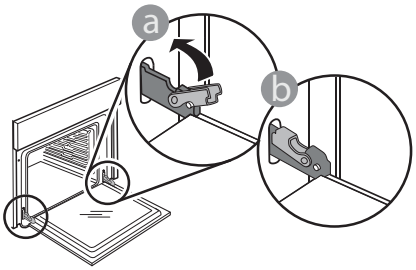


Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

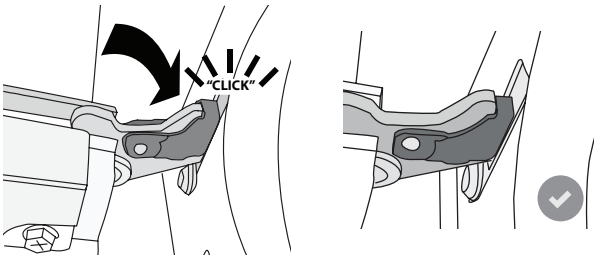


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



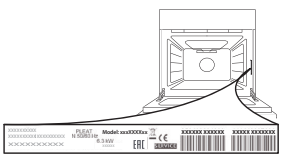
5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The door will not open.	Fault with the door lock. Cleaning cycle in progress.	Switch the oven off and on again to see if the fault persists. Wait for the function to finish and for the oven to cool down.
The display shows the letter “F” followed by a number or letter.	Software problem.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter “F”.
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre.

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

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

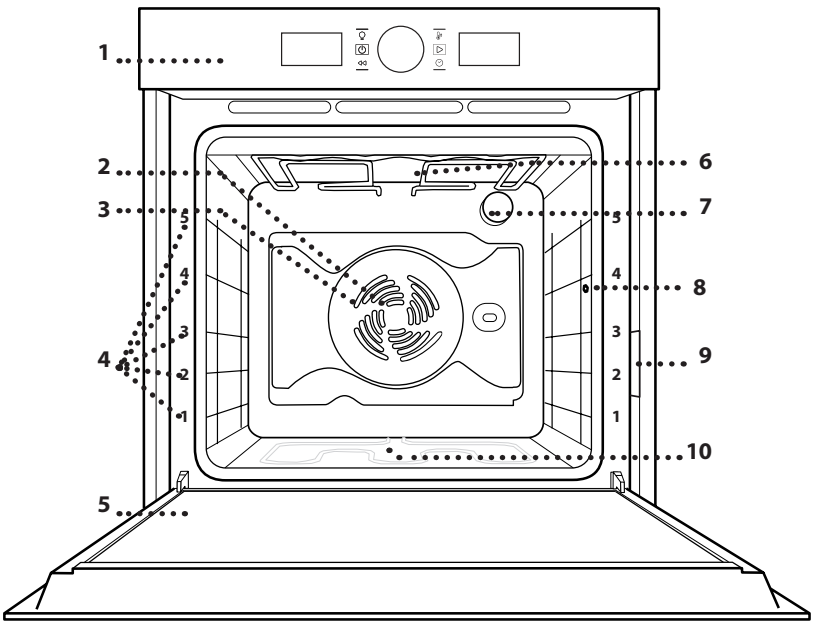


Whirlpool

TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade aadressil **www.whirlpool.eu/register**

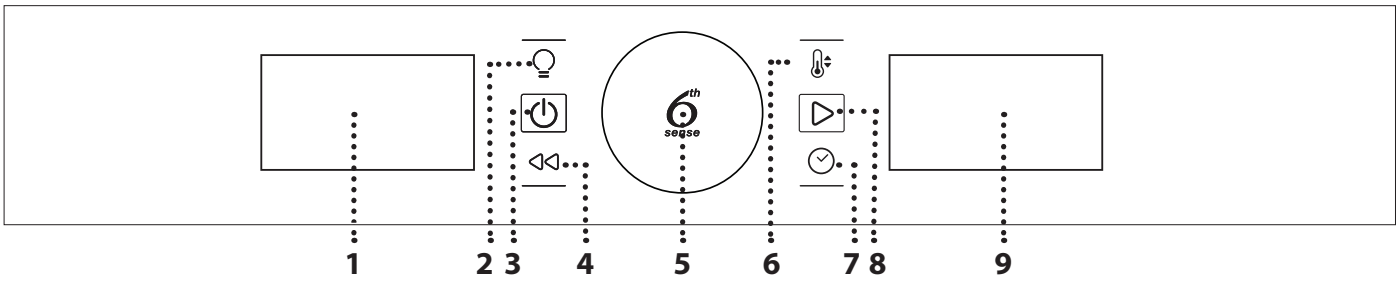
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Tsirkulaarne küttekeha (ei ole näha)
4. Riiulisiinid (taseme number on märgitud ahju esiküljel)
5. Uks
6. Ülemine küttekeha/grill
7. Lamp
8. Lihatermomeetri sisestuskoht (kui olemas)
9. Identimisplaat (ärge eemaldage)
10. Alumine küttekeha (ei ole näha)

JUHTPANEEL



1. VASAKPOOLNE NÄIDIK

2. VALGUSTUS
Lambi sisse-/väljalülitamiseks.

3. ON/OFF
Ahju sisse- ja väljalülitamiseks või aktiivse funktsiooni peatamiseks igal ajal.

4. TAGASI
Seadete muutmisel eelmisele menüüle naasmiseks.

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 seadmiseks.

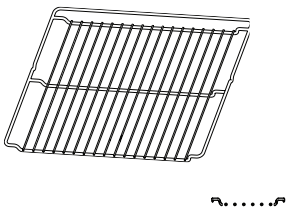
7. AEG
Aja või küpsetusaja muutmiseks või seadmiseks.

8. KÄIVITUS
Funktsioonide käivitsmiseks ja seadete kinnitamiseks.

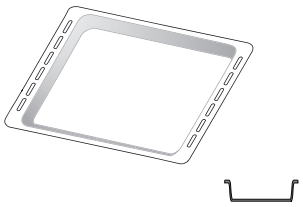
9. PAREMPOOLNE NÄIDIK

TARVI KUD

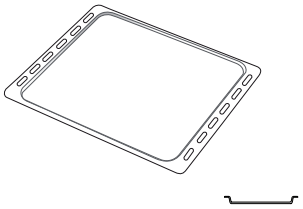
REST



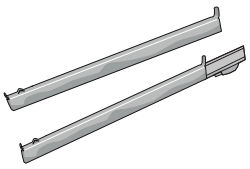
NÕRGUMISPANN



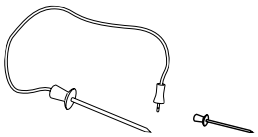
KÜPSETUSPLAAT



LIUGSIINID *
(AINULT MÕNEL MUDELIL)



LIHATERMOMEETER
(AINULT MÕNEL MUDELIL)

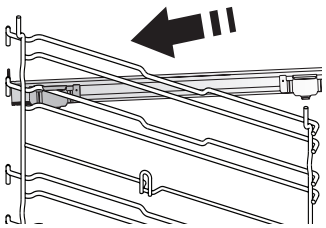


Tarvikute arv võib sõltuvalt ostetud mudelist olla erinev. Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE
Veenduge, et resti tõstetud äär on ülevalpool, ja lükake rest rõhtsalt mööda riiulisooni ahju.

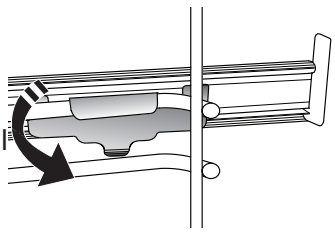
Muud tarvikud, nt nõrgumispann ja küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhtsalt sisse lükata.

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE (KUI ON OLEMAS)
Eemaldage ahjust riiulisiinid ja liugsiinidelt kaitsev plast.



Kinnitage siini ülemine klamber riiulisoone külge ja libistage see nii kaugele, kui see liigub. Laske teine klamber alla oma kohta.

Siini kinnitamiseks lükake klambri alumine osa tugevalt vastu riiulisiini. Veenduge, et siinid liiguvad vabalt. Korrake toimingut teisel samal tasemel asuval riiulisiinil.



Pange tähele: Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE
. Siinide eemaldamiseks, tõstke siine ülespoole ja tõmmake õrnalt alumine osa oma pesast välja: Nüüd saate siinid eemaldada.

. Riiulisiinide tagasi paigaldamisel paigutage kõigepealt oma pessa siinide ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse, seejärel laske alla oma kohale alumises pesas.

FUNKTSIOONID

TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE
Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.

GRILL (GRILLIMINE)
Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml joogivett.

SUNDÕHK
Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel erineval tasandil (kuni kolmel), mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.

KONVEKTSIOONKÜPSETUS
Liha ja täidisega kookide küpsetamiseks, täidetud köögiviljade röstimiseks ainult ühel ahjutasandil. See funktsioon kasutab õrna ja hootist õhuringlust, et takistada toidu kuivamist.

6TH SENSE FUNKTSIOONID

VORMIROOG
See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi pastatoitude valmistamiseks.

LIHA
See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi liha küpsetamiseks. Funktsioon aktiveerib aeg-ajalt ventilaatori aeglase töörežiimi, et vältida toidu liigset kuivamist.

SUUR KÜPSETAMINE
Funktsioon valib automaatselt parima küpsetusrežiimi ja temperatuuri suurte lihatükkide küpsetamiseks (üle 2,5 kg). Mõlemalt küljelt ühtlasema pruunistumise saavutamiseks on soovitatav lihatükki küpsetamise ajal pöörata. Hea oleks liha aeg-ajalt leemega üle valada, et vältida selle kuivamist.

BREAD
See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki pagaritoodete küpsetamiseks.

PIZZA (PITSA)
See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki pitsade valmistamiseks.

KOOGID JA MAGUSTOIDUD
See funktsioon valib automaatselt parima temperatuuri ning küpsetusviisi igat liiki kookide valmistamiseks.

ERIFUNKTSIOONID

KIIRE EELKUUMUTAMINE
Ahju kiire eelkuumutamine. Kui eelkuumutamine on lõppenud valib ahi automaatselt funktsiooni Tavapärane küpsetamine. Oodake enne toidu sissepanemist, kuni eelkuumutamine on lõppenud.

TURBOGRILL
Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett. Selle funktsiooniga tuleb kasutada grillvarrast (kui on olemas).

SÄÄSTLIK ÕHU SUNDRINGLUS*
Ühel tasandil täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Õrn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle ökofunktsiooni kasutamisel ei sütti küpsetamise ajal tuli. Säästliku tsükli kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui toit on valmis.

SOOJASHOID
Äsja küpsetatud toidu sooja ja krõbedana hoidmine.

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

AUTOMAATPUHASTUS - PYRO
Toidupritsmete eemaldamiseks väga kõrge temperatuuriga tsükli abil.
Saadaval on kaks isepuhastustsüklit: täielik tsükkel (PYRO) ja lühem tsükkel (ECO). Soovitame kasutada lühemat tsüklit regulaarselt ja pikemat tsüklit ainult siis, kui ahi on väga must.

* Funktsiooni kasutatakse Euroopa Liidu energiatõhususe deklaratsiooni soovituste kohaselt vastavalt määrusele (EL) nr 65/2014

SEADME ESMAKORDNE KASUTAMINE

1. MÄÄRAKE AEG

Ahju esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaaeg.

Hakkab vilkuma kahekohaline tundide näit.
Keerake nuppu, et määrata õiged tunnid 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 seada.

2. SEADED

Vajadusel saate muute vaikimisi määratud mõõtühikuid, temperatuuri (°C) ja nimivoolu (16 A).

Kui ahi on väljalülitatud, hoidke vähemalt 5 sekundit all .

Mõõtühiku valimiseks keerake valikunuppu, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu .

Nimivoolu valimiseks keerake valikunuppu, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu .

Pange tähele! Ahi on programmeeritud tarbima elektrit koguses, mis vastab kodusele elektrivõrgule, mille nimivõimsus on suurem kui 3 kW (16 A). Kui teie majapidamises on võimalik tarbitav võimsus väiksem, tuleb seda väärtust vähendada (13 A).

3. AHJU KUUMUTAMINE

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane.
Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad.

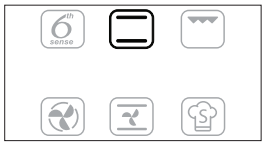
Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud.
Kuumutage ahju umbes tund aega 200 °C juures ja soovitavalt mõne õhuringlust sisaldava funktsiooniga (nt Sundõhk või Konvektsioonküpsetus).
Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

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

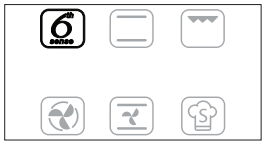
IGAPÄEVANE KASUTAMINE

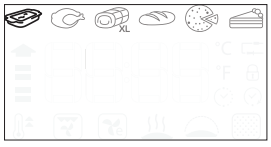
1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Kui ahi on väljalülitatud, kuvatakse ekraanile ainult kellaaeg. Ahju sisselülitamiseks hoidke all nuppu .
Pöörake nuppu, et vaadata vasakpoolsel 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 parempoolsel näidikul saadaval olevaid alamfunktsioone. Valige üks ja vajutage kinnitamiseks .

2. FUNKTSIOONI SEADETE MUUTMINE

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

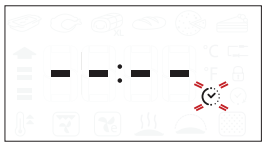
TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE

Kui ekraanil vilgub ikoon °C/°F, 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 .

Kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida, ei pea te küpsetusaega määrama: Vajutage , et kinnitada ja käivitada funktsioon.
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 .

KÜPSETUSE LÕPUAJA SEADMINE / VIITKÄIVITUS
Arvukates funktsioonides saab pärast küpsetusaja määramist kasutada funktsiooni viitkäivitust, programmeerides küpsetamise lõpetamise aja.
Kui lõpuaega on võimalik muuta, kuvatakse ekraanile eeldatav lõpuaeg ja ikoon vilgub.

Vajadusel keerake nuppu, et määrata küpsetamise lõpuaeg, ning seejärel vajutage kinnitamiseks ja funktsiooni käivitamiseks .
Pange 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 jõuab soovitud temperatuurini aegamisi, mis tähendab, et küpsetusaeg võib olla natuke pikem, kui küpsetustabelis märgitud.

Ooteajal saate seadete nupuga muuta programmeeritud lõpuaega.

Temperatuuri ja küpsetusaja seadete muutmiseks vajutage või . Lõpetamisel vajutage kinnitamiseks .

Pange tähele! Käivitamise viivitusfunktsioon ei ole grilli ja turbogrilli funktsioonide jaoks saadaval.

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 eelsoojenduse etapp: Pärast funktsiooni käivitamist näitab ekraan, et eelsoojendus 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, sulgeda ukse ja alustada küpsetamist, selleks vajutage .

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 eelsoojenduse aega.

Soovitud sihttemperatuuri saab alati nupuga muuta.

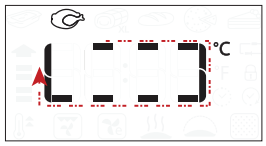
5. KÜPSETAMISE LÕPP

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

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

. 6th SENSE FUNKTSIOONID

TEMPERATUURI TAASTAMINE
Kui temperatuur ahjus peaks küpsetamise ajal avatud ukse tõttu langema, on olemas spetsiaalne funktsioon, mis aktiveerub automaatselt, et taastada algne temperatuur.
Temperatuuri taastamise ajal on näidikul „ussimängu” animatsioon, kuni sihttemperatuur on saavutatud.



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

. ERIFUNKTSIOONID

AUTOMAATPUHASTUS - PYRO

Ärge puudutage ahju pürolüüsitsükli ajal. Hoidke tsükli PÜRO ajal lapsed ja loomad eemal ja ärge laske neid ahjule ligi enne, kui ruum on pärast tsükli lõppu õhutatud.

Ahjust tuleb enne puhastamist eemaldada kõik tarvikud, sh riiulisiinid. Kui ahi on paigaldatud pliidi alla, siis veenduge, et kõik põletid ja elektrilised pliidiplaadid oleksid isepuhastusrežiimi ajal välja lülitatud.
Optimaalse puhastustulemuse saavutamiseks eemaldage enne pürolüüsifunktsiooni kasutamist õõnsuse sisemusest ülejäägid ja puhastage siseukse klaas. Kasutage Pyro-funktsiooni ainult siis, kui ahi on väga must või eritab küpsetamise ajal halba lõhna.

Liikuge erifunktsioonide juurde ja keerake nuppu, et valida menüüst , seejärel vajutage kinnitamiseks elementi .

Vajutage puhastustsükli kohe käivitamiseks või keerake nuppu, et valida lühem tsükkel (ECO).

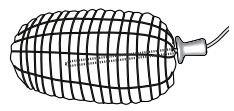
Vajutage elementi puhastustsükli viivitamatuks käivitamiseks või elementi viivitusega lõpuaja/ käivituse seadistamiseks.

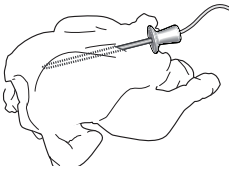
Ahjus käivitub puhastustsükkel ja uks lukustub automaatselt.
Pürolüüspuhastuse ajal ei saa ahju ust avada: Uks jääb lukku, kuni temperatuur on langenud ohutule tasemele. Pärast Pyro tsükli kasutamist õhutage ruumi.

Pange tähele! Puhastustsükli kestust ja temperatuuri ei saa seadistada.

. LIHATERMOMEETRI KASUTAMINE (KUI ON OLEMAS)

Kaasasolev lihatermomeeter võimaldab küpsetamise ajal täpselt mõõta toidu sisetemperatuuri.
Lihatermomeetrit saab kasutada ainult mõne küpsetusfunktsiooniga (tavapärane , õhu sundringlus , konvektsioonküpsetus , turbogrill , 6th Sense liha ja 6th Sense maksiküpsetus).





Suurepäraste valmistamistulemuste saavutamiseks on väga oluline sond õigesti oma kohale asetada. Sisestage sond täielikult liha kõige liharikkamasse osasse, vältides konte ja rasvaseid osi.
Linnuliha puhul tuleb sond sisestada külgsuunaliselt rinnakuosa keskel, jälgides, et sondi ots ei satuks tühja kohta.
Väga ebaregulaarse paksusega liha puhul kontrollige enne ahjust võtmist, kas liha on korralikult valminud. Ühendage termomeetri ots ahju parempoolses siseseinas asuvasse avasse.

Kui lihatermomeeter on ahjus ühendatud, kõlab helisignaal ja näidikule ilmub ikoon koos sihttemperatuuriga.

Kui lihatermomeeter ühendatakse funktsiooni valimise ajal, kuvatakse näidikul lihatermomeetri vaikimisi sihttemperatuur.
Praeguste seadetega käivitamiseks vajutage nuppu . Pöörake nuppu, et seada lihatermomeetri sihttemperatuur. Kinnitamiseks vajutage .
Pöörake nuppu ahju temperatuuri seadmiseks.

Kinnitamiseks ja küpsetustsükli käivitamiseks vajutage nuppu või .
Küpsetustsükli ajal kuvatakse näidikul lihatermomeetri sihttemperatuur. Kui liha jõuab seatud sihttemperatuurini, küpsetustsükkel peatub ja näidikul kuvatakse tekst END.
Küpsetustsükli uuesti käivitamiseks, kui kuvatakse tekst End, saab nuppu pöörates seada lihatermomeetri sihttemperatuuri, nagu kirjeldatud eespool.
Kinnitamiseks ja küpsetustsükli uuesti käivitamiseks vajutage vastavalt nuppu või .
Pange tähele! Lihatermomeetrit kasutava küpsetustsükli ajal saab nuppu pöörates muuta lihatermomeetri sihttemperatuuri. Ahju temperatuuri seadmiseks vajutage .
Lihatermomeetri saab sisestada igal ajal, ka küpsetustsükli kestel. Sellisel juhul tuleb küpsetusfunktsiooni parameetrid uuesti seada.
Kui lihatermomeeter vastava funktsiooniga kasutamiseks ei sobi, lülitab ahi küpsetustsükli välja ja kõlab hoiatussignaal. Sellisel juhul eemaldage lihatermomeeter või vajutage teise funktsiooni seadmiseks. Viitkäivitust ja eelkuumutuse faasi ei saa lihatermomeetriga kasutada.

. KLAHVILUKK

Klahvide lukustamiseks hoidke vähemalt 5 sekundit all .

Nuppude avamiseks korrake toimingut.

Pange tähele! Klahviluku saab aktiveerida ka siis, kui küpsetamine parasjagu käib.
Ohutuse tagamiseks on võimalik ahi igal ajal välja lülitada, selleks vajutage .

KASULIKUD NÄPUNÄITED

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA
Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed. Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ning sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust. Kasutage alguses kõige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka pürekslaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

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.

MEAT
Liha küpsetamiseks kasutage sobiva suurusega mis tahes tüüpi ahjuplaate või pyrex-nõusid. Praetükkide küpsetamisel on soovitav 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 tavapärast küpsetamist ühel ahjutasandil.

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 ringlema.

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 rasvainega 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.

PIZZA (PITSA)
Määrige küpsetusplaati, nii saate krõbeda põhjaga pitsa. Kui kaks kolmandikku küpsetusajast on möödunud, puistake pitsa üle mozzarellaga.

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.

KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
Kerkinud/biskviitkoogid		-	170	30 - 50	2
		Jah	160	30 - 50	2
		Jah	160	30 - 50	4 1
Täitega koogid (juustukook, struudel, õunapirukas)		-	160–200	30–85	3
		Jah	160–200	35–90	4 1
Küpsised / väikesed koogid		-	160 - 170	20–40	3
		Jah	150 - 160	20–40	3
		Jah	150 - 160	20 -40	4 1
Tuuletaskud		-	180 - 200	30 - 40	3
		Jah	180 - 190	35 - 45	4 1
		Jah	180–190	35 - 45*	5 3 1
Meringues (Besee)		Jah	90	110 - 150	3
		Jah	90	130 - 150	4 1
		Jah	90	140 - 160*	5 3 1
Pitsa (õhuke põhi, paks põhi, plaadipirukas)		-	220–250	20 - 40	2
		Jah	220–240	20–40	4 1
		Jah	220–240	25 - 50*	5 3 1
Saiapäts 0,5 kg		-	180–220	50 - 70	2
Väike sai		-	180–220	30–50	3
Sai		Jah	180–220	30–60	4 1
Sügavkülmutatud pitsa		-	250	10 - 20	2
		Jah	250	10 - 20	4 1
Pikantsed saiakesed (juurviljapirukas, lahtine plaadipirukas)		Jah	180–190	45–60	2
		Jah	180 - 190	45 - 60	4 1
		Jah	180–190	45 - 70*	5 3 1
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190 - 200	20 - 30	3
		Jah	180 - 190	20 - 40	4 1
		Jah	180–190	20 - 40*	5 3 1
Lasanje / lahtised pirukad		-	190–200	40–65	3
Küpsetatud makaroniroad / täidetud makaronitorud		-	190–200	25 - 45	3

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
Lammas/vasikas/veis/siga 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Krõbeda kamaraga seapraad 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Kana/küülik/part 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Kalkun/hani 3 kg		-	190 - 200	90–150	2
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (fileed, terve)		Jah	180 - 200	40 - 60	3
Täidetud aedvili (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaan)		Jah	180 - 200	50 - 60	2
Röstleib ja -sai		-	3 (kõrge)	3 - 6	5
Kalafileed/-steigid		-	2 (keskmine)	20 - 30***	4 3
Vorstid/kebab/ribi/kotletid		-	2–3 (keskmine – kõrge)	15 - 30***	5 4
Grillkana 1-1,3 kg		-	2 (keskmine)	55 - 70**	2 1
Poolküps loomalihapraad 1 kg		-	2 (keskmine)	35 - 50**	3
Lambakoot / -jalg		-	2 (keskmine)	60 - 90**	3
Ahjukartulid		-	2 (keskmine)	35 - 55**	3
Köögiviljagratään		-	3 (kõrge)	10 - 25	3
Terve söögikord: Puuviljakook (tase 5)**/lasanje** (tase 3)**/liha** (tase 1)		Jah	190	40–120*	5 3 1
Lasanje ja liha		Jah	200	50 - 120*	4 1
Liha ja kartulid		Jah	200	45 - 120*	4 1
Kala ja köögivili		Jah	180	30–50	4 1
Täidetud praad	e	-	200	80–120*	3
Lihalõigud (küülik, kana, lammas)	e	-	200	50 - 120*	3

* Arvestuslik ajakulu. Toidu võib vastavalt isiklikule maitse-eelistusele ahjust välja võtta erineval ajal.
** Vajadusel pöörake toit ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.
*** Keerake toitu poole küpsetusaja möödudes.

Pange tähele! 6th Sense küpsetite funktsioon Pastry Cakes kasutab ainult ülemisi ja alumisi küttekehi, ilma õhu sundringluseta. See ei vaja eelkuumutust.

FUNKTSIOONID	Tavapärane küpsetamine	Grill	Turbo Grill	Sundõhk	Konvektsioonküpsetus	Säästlik sundõhk

AUTOMAATFUNKTSIOONID	Vormiroog	Liha	Suure koguse küpsetamine	Bread (Leib)	Pizza	Koogid ja magustoidud

TARVIKUD	Traatrest	Ahjuplaat või koogivorm restil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat või ahjuplaat restil	Nõrgumispann / küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega

SEADME HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

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

Ärge kasutage aurupuhasteid.

Ärge kasutage traatvilla, abrasiivseid puhastusvahendeid ega abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid, kuna need võivad seadme pindu kahjustada.

Kandke kaitsekindaid.

VÄLISPIND

• Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui see on väga must, lisage paar tilka neutraalse pH-ga 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.

SISEPIND

• Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda ja seejärel puhastage (soovitatavalt 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 käsnaga.
• Kui seadme sisepindadel leidub raskestieemaldatavat mustust, soovitame 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 svammiga.

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.

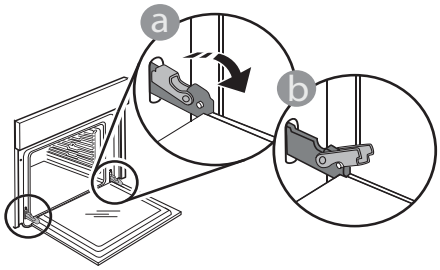
2. Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.

3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

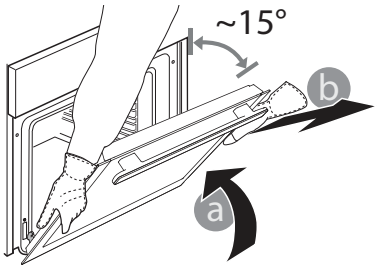
Pange tähele! Kasutage ainult hõõglampe 25-40 W / 230 V, tüüp E-14, T300°C, või halogeenlampe 20-40 W / 230 V, tüüp G9, T300°C. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses.
- Kui paigaldate halogeenpirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

1. Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.
2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik.
Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.
Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates

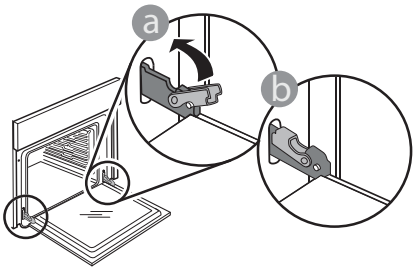


samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb.
Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

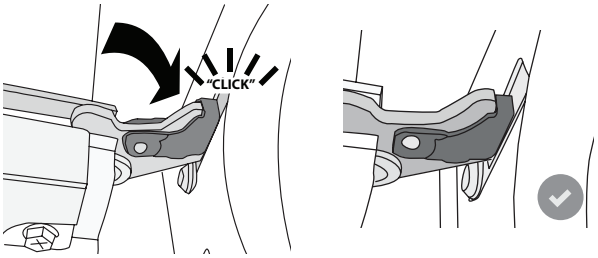


3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pessa.

4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult.
Langetage lukustid algasendisse tagasi. Veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.



Nihutage õrnalt, et veenduda, et fiksaatorid on õiges asendis.



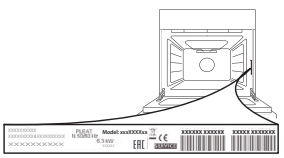
5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid: Kui uks ei liigu korralikult, võib see viga saada.

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.
Uks ei avane.	Ukse luku viga. Puhastusprotsess pooleli.	Lülitage seade välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib. Oodake, kuni funktsioon lõpeb ja ahi maha jahtub.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number või täht.	Tarkvara viga.	Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F-tähele järgnev number.
Ekraanil on ebaselge tekst ja see näib olevat katki.	Teine keelekomplekt.	Võtke ühendust lähima teenindusega.

Eeskirjad, standarddokumentatsiooni ja toote lisateabe leiate järgmiselt:

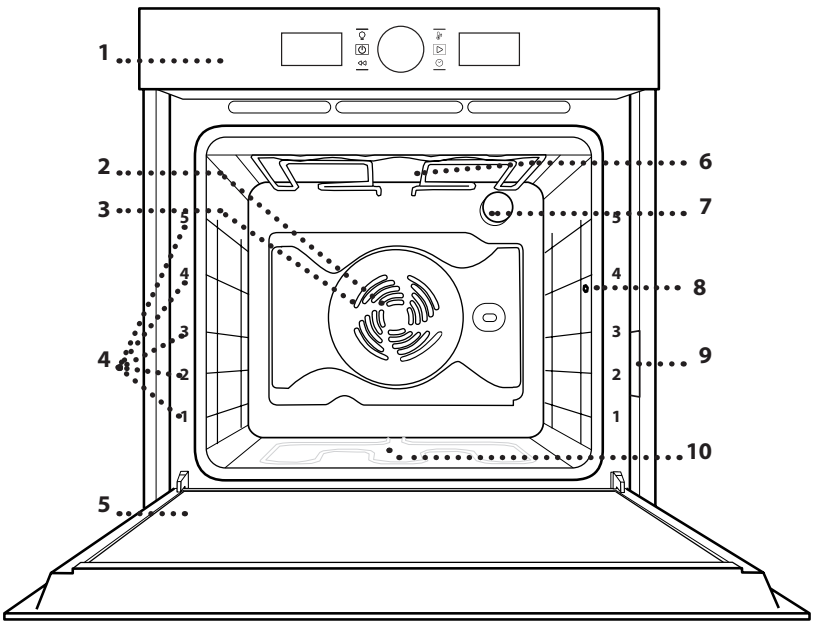
- Külastage meie veebilehte **docs.whirlpool.eu**
- QR-koodi kasutamine
- Teise võimalusena **võtke ühendust meie müügijärgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.



PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē **www.whirlpool.eu/register**

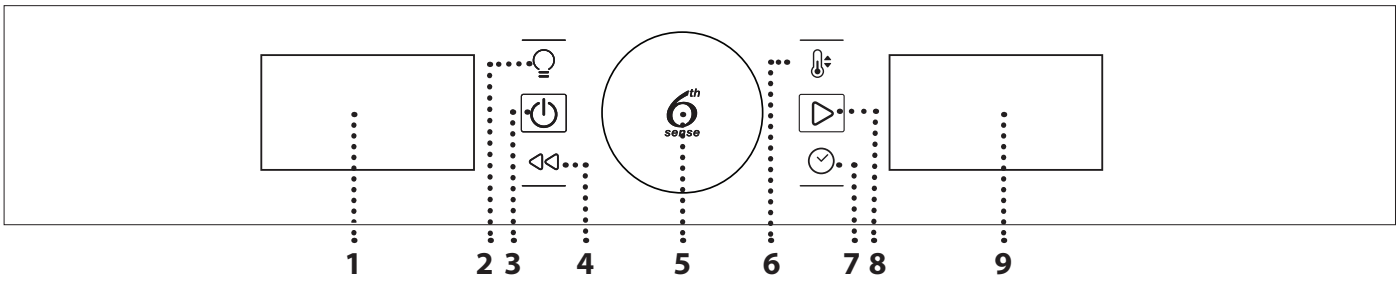
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators
3. Lokveida sildelements (nav redzams)
4. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
5. Durvis
6. Augšējais sildelements / grils
7. Apgaismojuma spuldze
8. Gaļas temperatūras zonde (ja ir iekļauta)
9. Datu plāksnīte (nenoņemiet)
10. Apakšējais sildelements (nav redzams)

VADĪBAS PANELIS



1. DISPLEJS KREISAJĀ PUSĒ

2. APGAISMOJUMS
Lampas ieslēgšanai/izslēgšanai.

3. IESL./IZSL.
Lai jebkurā laikā ieslēgtu vai izslēgtu krāsni un apturētu aktīvo funkciju.

4. ATPAKAĻ
Lai iestatījumu konfigurēšanas laikā atgrieztos pie iepriekšējās izvēlnes.

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 iestatītu temperatūru.

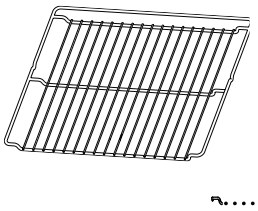
7. LAIKS
Lai iestatītu vai mainītu laiku, kā arī lai pielāgotu gatavošanas laiku.

8. SĀKT
Lai palaistu funkcijas un apstiprinātu iestatījumus.

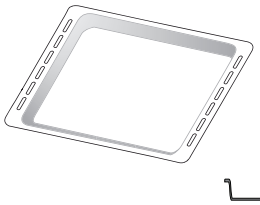
9. DISPLEJS LABAJĀ PUSĒ

PIEDERUMI

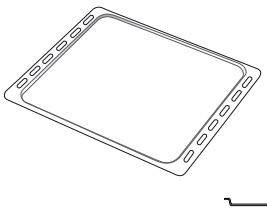
STIEPĻU PLAUKTS



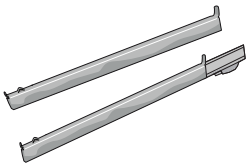
ŠĶIDRUMU SAVĀKŠANAS PAPLĀTE



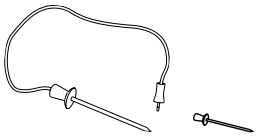
CEPEŠPANNA



SLĪDOŠĀS SLIECES *
(TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)



GAĻAS TERMOMETRA ZONDE
(TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)

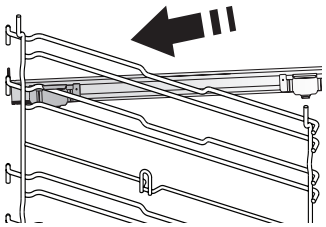


piederumu skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa. Citus piederumus var iegādāties pēcpārdošanas apkopes centrā.

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA
Ievietojiet stiepļu plauktu, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup.

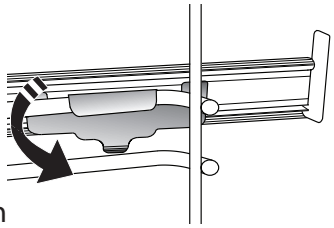
Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un cepšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stiepļu plaukts.

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA (JA IR KOMPLEKTĀ)
Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slīdošo slieču plastmasas aizsargus.



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

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



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

PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA
. Lai izņemtu plauktu stiprinājumu, paceliet plauktus un viegli izceliet apakšējo daļu no vietas: Tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.

. Lai ievietotu atpakaļ plauktu stiprinājumus, vispirms ievietojiet tos augšējā pozīcijā. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.

FUNKCIJAS

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

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

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

CEPŠANA AR KONVEKCIJU
Lai gatavotu gaļu, ceptu kūkas ar pildījumu vai gatavotu pildītus dārzeņus tikai vienā plauktā. Šajā funkcijā tiek izmantota maiga un intermitējoša gaisa plūsma, kas neļauj produktiem izžūt.

6TH SENSE FUNKCIJAS

GATAVOŠANA KATLĀ
Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi makaronu ēdienu pagatavošanai.

GAĻA
Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi gaļas pagatavošanai. Šī funkcija periodiski aktivizē ventilatoru ar zemu ātrumu, lai tādējādi neļautu ēdienam pārāk izžūt.

MAKSIMĀLĀ GATAVOŠANA
Šī funkcija automātiski izvēlas labāko gatavošanas režīmu un temperatūru lielu gaļas gabalu pagatavošanai (virs 2,5 kg). Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt gaļu otrādi, lai iegūtu vienmērīgu brūnumu abās pusēs. Lai gaļa neizžūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar taukiem.

MAIZE
Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu maizes veidu pagatavošanai.

PIZZA
Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu picas veidu pagatavošanai.

DESERTI
Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu kūku pagatavošanai.

SPECIAL FUNCTIONS (ĪPAŠĀS FUNKCIJAS)

ĀTRA PRIEKŠSILDĪŠANA
Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai. Tiklīdz būs beigusies priekšsildīšana, cepeškrāsns automātiski izmantos funkciju „Gatavošana ar konvekciju". Pagaidiet līdz ir beigusies priekšsildīšana un tikai tad ievietojiet ēdienu krāsnī.

TURBOGRILS
Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Notekpaplāti ieteicams izmantot, lai savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens. Šai funkcijai var izmantot grilēšanas iesmu (ja tas ir iekļauts).

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

SAGLABĀT SILTU
Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķīgu.

RISING (RAUDZĒŠANA)
Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sāļo pīrāgu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.

AUTOMĀTISKĀ TĪRĪŠANA – PIROLĪZE
Lai augstā temperatūrā iznīcinātu ēdiena paliekas.
Ir pieejami divi paštīrīšanas cikli: Pilns cikls (PYRO) un īsāks cikls (ECO). Ieteicams regulāri izmantot ātro ciklu, bet pilno ciklu izmantot tikai tad, kad krāsns ir īpaši netīra.

* Funkcija, kas saskaņā ar noteikumiem (ES) Nr. 65/2014 tiek izmantota par energoefektivitātes paraugu

IERĪCES PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. IESTATIET LAIKU
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 izslēgta, un atkārtojiet iepriekš minētās darbības.

Pēc ilgstošiem elektropadeves pārrāvumiem laiks būs jāievada no jauna.

2. IESTATĪJUMI
Ja nepieciešams, varat mainīt noklusējuma mērvienības, temperatūru (°C) un nominālo strāvu (16 A).
Kad krāsns ir izslēgta, nospiediet un turiet to vismaz 5 sekundes.

Pagrieziet izvēles slēdzi, lai atlasītu mērvienību, pēc tam nospiediet , lai apstiprinātu.

Pagrieziet izvēles slēdzi, lai izvēlētos nominālo strāvu, pēc tam nospiediet , lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Cepeškrāsns ir iestatīta tā, lai patērētu elektrisko jaudu tādā līmenī, kas atbilst mājas tīklam ar vismaz 3 kW (16 A) jaudu: ja jūsu mājsaimniecībā tiek izmantota zemāka jauda, tā būs jāsamazina (13 A).

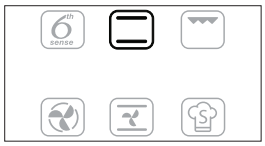
3. UZSILDIET CEPEŠKRĀSNI
Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir parasta parādība.
Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.

Izņemiet no cepeškrāsns visus drošības kartona elementus un caurspīdīgās plēves, kā arī visus piederumus.
Krāsni ieteicams uzsildīt līdz 200 °C, karsēt aptuveni stundu un izmantot funkciju ar gaisa cirkulāciju (piemēram, „Piespiedu gaisa cirkulācija" vai „Cepšana ar konvekciju").
Ievērojiet norādījumus, lai pareizi iestatītu funkciju.

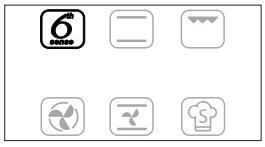
Lūdzu, ņemiet vērā: Pēc ierīces pirmās lietošanas ieteicams izvēdināt telpu.

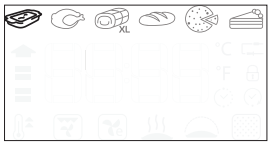
IKDIENAS IZMANTOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE
Kad krāsns ir izslēgta, 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.

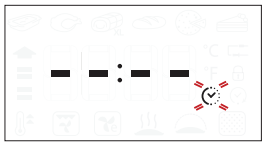
2. IESTATIET FUNKCIJU
Kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus. Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus varēsiet vienu pēc otra mainīt.

TEMPERATŪRAS/GRILĒŠANAS LĪMENIS

Kad displejā mirgo ikona °C/°F, pagrieziet slēdzi, lai mainītu vērtību, pēc tam nospiediet , lai to apstiprinātu, un turpiniet mainīt nākamos 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.

Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata: Nospiediet , lai apstiprinātu, un ieslēdziet 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 laika beigu.
Mainot gatavošanas beigu laiku, displejā redzams pašreiz iestatītas beigu laiks un mirgo ikona.

Ja nepieciešams, pagrieziet slēdzi, lai iestatītu laiku, cikos gatavošanai vajadzētu beigties, tad nospiediet , lai apstiprinātu, un palaidiet funkciju.
Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis:
Tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.

Lūdzu, ņemiet vērā: Iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota priekšsildīšanas fāze. Krāsns pamazām sasniegs jūsu norādīto temperatūru, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs ilgāks nekā norādīts gatavošanas tabulā.

Gaidīšanas laikā varat izmantot slēdzi, lai mainīt gatavošanas beigu laiku.

Izmantojiet vai , lai mainītu temperatūras un gatavošanas laika iestatījumus. Nospiediet , lai apstiprinātu, kad pabeigts.

Lūdzu, ņemiet vērā: Grila un Turbo grila funkcijām nav pieejama darbības uzsākšanas aizkave.

3. AKTIVIZĒJIET FUNKCIJU

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

Jūs varat jebkurā laikā nospiest 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 uzkarsusi līdz noteiktajai temperatūrai.

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

Lūdzu, ņemiet vērā: levietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu.

Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks apturēts.

Kopējā gatavošanas laikā nav iekļautas priekšsildīšanas fāze.

Izmantojot slēdzi, jūs varat jebkurā laikā nomainīt vēlamo temperatūru.

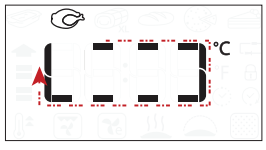
5. GATAVOŠANA LAIKA BEIGAS

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 .

6th SENSE FUNKCIJAS

TEMPERATŪRAS ATGŪŠANA
Ja atvērtu durvju dēļ temperatūra cepeškrāsnī gatavošanas laikā samazinās, automātiski tiks aktivizēta īpaša funkcija, kas atgūs oriģinālo temperatūru.
Temperatūras atgūšanas laikā displejā būs redzama „cūskas" animācija līdz brīdim, kad būs sasniegta iestatītā temperatūra.



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

. ĪPAŠĀS FUNKCIJAS

AUTOMĀTISKĀ TĪRĪŠANA – PIROLĪZE

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

Pirms Pyro funkcijas izņemiet no krāsns visu aprīkojumu (ieskaitot plauktu stiprinājumus).
Ja cepeškrāsns ir uzstādīta zem plīts virsmas, pārliecinieties, vai paštīrīšanas funkcijas laikā ir izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildriņķi.
Lai iegūtu optimālus tīrīšanas rezultātus, likvidējiet dobumā esošās paliekas un pirms Pyro funkcijas izmantošanas notīriet iekšējās stikla durtiņas. Pyro funkciju ieteicams izpildīt tikai tad, ja ierīcē ir uzkrājies liels daudzums netīrumu vai gatavošanas laikā tā izdala nepatīkamu aromātu.

Piekļūstiet īpašajām funkcijām un pagrieziet pogu, lai atlasītu no izvēlnes, tad nospiediet , lai apstiprinātu.

Nospiediet , lai nekavējoties palaistu funkciju tīrīšanas ciklu, vai pagrieziet slēdzi, lai iestatītu saīsināto ciklu (ECO).

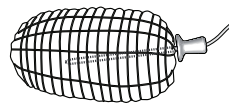
Nospiediet , lai nekavējoties palaistu funkciju tīrīšanas ciklu, vai nospiediet , lai iestatītu darbības beigu laiku/aizkavētās palaišanas laiku.

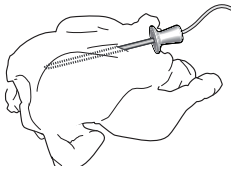
Sāksies krāsns tīrīšanas cikls, un durtiņas automātiski tiks bloķētas. Pirolīzes procesa laikā krāsns durtiņas nevar atvērt. Tās būs aizslēgtas līdz brīdim, kad temperatūra atkal būs piemērotā līmenī. Pirolīzes cikla laikā un pēc tā izvēdiniet telpu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Tīrīšanas cikla darbības laiku nevar iestatīt.

. GAĻAS TERMOMETRA ZONDES IZMANTOŠANA (JA IETILPST APRĪKOJUMĀ)

Ar gaļas temperatūras zondi gatavošanas laikā iespējams izmērīt precīzu produkta iekšējo temperatūru.
Gaļas temperatūras zondi var lietot izmantojot tikai dažasfunkcijas (Konvekcijas , Siltās gaisa plūsmas , Convekcionālās cepšanas , Turbo Grila , 6th Sense Gaļas un 6th Sense Maxicooking).





Lai iegūtu ideālu gatavošanas rezultātu, ir ļoti svarīgi precīzi ievietot zondi. Pilnībā ievietojiet zondi gaļas mīkstumā, izvairoties no kauliem un speķa.
Putnu gaļai zonde jāievieto sāniski, krūšu vidū, pievēršot uzmanību tam, lai zondes gals neatrastos dobumā. Ja gatavojat ļoti nevienāda biezuma gaļu, pārliecinieties, vai tā ir izcepta, pirms izņemt to no krāsns. Pievienojiet zondes galu caurumā, kas atrodas krāsns iekšpusē uz labās sienas. Kad gaļas temperatūras zonde būs pievienota krāsnij, atskanēs skaņas signāls un displejā būs redzama ikona , un paredzētā temperatūra .

Ja gaļas temperatūras zonde tiek pievienota funkcijas izvēles laikā, displejā ieslēgsies noklusētā gaļas zondes mērķa temperatūra.
Nospiediet , lai ieslēgtu uzstādītos iestatījumus.
Pagrieziet pogu, lai iestatītu gaļas zondes mērķa temperatūru. Nospiediet , lai apstiprinātu.

Pagrieziet pogu, lai iestatītu cepeškrāsns temperatūru.
Nospiediet vai lai apstiprinātu un sāktu gatavošanas ciklu.
Gatavošanas cikla laikā, displejā būs redzama gaļas zondes mērķa temperatūra. Kad gaļa sasniegs iestatīto temperatūru, gatavošanas cikls beigsies un siplejā būs redzams uzraksts "End".
Atsākt gatavošanas ciklu, kad tas ir beidzies, pagriežot slēdzi ir arī iespējams regulēt gaļas zondes mērķa temperatūru, kā tas ir minēts iepriekš. Nospiediet vai , lai apstiprinātu vai atsāktu gatavošanas ciklu.
Lūdzu, ņemiet vērā: gatavošanas cikla laikā, izmantojot gaļas temperatūras zondi, iespējams pagriezt pogu, lai mainītu paredzēto zondes temperatūru. Nospiediet , lai pielāgotu cepeškrāsns temperatūru.
Gaļas temperatūras zonde var tikt pievienota jebkurā brīdī, arī gatavošanas cikla laikā. Tādā gadījumā nepieciešams no jauna iestatīt gatavošanas funkcijas parametrus.
Ja gaļas temperatūras zonde nav savienojama ar izvēlēto funkciju, tad krāsns pārtrauks gatavošanas ciklu un atskanēs brīdinājuma signāls. Tādā gadījumā atvienojiet gaļas temperatūras zondi vai nospiediet , lai iestatītu citu funkciju. Aizkavētā starta un priekšsildīšanas fāzes laikā gaļas temperatūras zondi nevar izmantot.

. TAUSTIŅU BLOĶĒŠANA

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

Lai atbloķētu taustiņus, veiciet to pašu darbību.

Lūdzu, ņemiet vērā: Taustiņu bloķēšanu var aktivizēt arī tad, kad aktivizēta gatavošana.
Drošības nolūkos varat krāsni jebkurā brīdī izslēgt, nospiežot .

NODERĪGI PADOMI

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

DAŽĀDU ĒDIENU GATAVOŠANA VIENLAICĪGI
Izmantojot funkciju „Piespiedu gaisa cirkulācija", 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.

MEAT (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. Rīkojieties 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. Apklājiet, 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 pamīšus, 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 „Cepšana ar konvekciju". Ja kūkas pamatne ir slapja, ievietojiet plauktu zemāk un pirms pildījuma pievienošanas apkaisiet kūkas pamatni ar rīvmaizi vai biskvīta drupatām.

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

RISING (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.

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILD.	TEMPERATŪRA (°C)	GATAVOŠANAS LAIKS (min.)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Rauga mīklas izstrādājumi/ biskvītkūka		-	170	30 - 50	2
		Jā	160	30 - 50	2
		Jā	160	30 - 50	4 1
Pildītie mīklas izstrādājumi (siera kūkas, strūdeles, ābolu pīrāgi)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Jā	160 – 200	35 - 90	4 1
Cepumi / kūciņas		-	160 - 170	20 - 40	3
		Jā	150 - 160	20 - 40	3
		Jā	150 - 160	20 -40	4 1
Vēja kūkas		-	180–200	30 - 40	3
		Jā	180 - 190	35 - 45	4 1
		Jā	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Bezē		Jā	90	110 - 150	3
		Jā	90	130 - 150	4 1
		Jā	90	140 - 160*	5 3 1
Pica(plānā, biezā, fokača)		-	220 - 250	20 - 40	2
		Jā	220-240	20-40	4 1
		Jā	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Maizes klaips 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Maizītes		-	180 - 220	30 – 50	3
Maize		Jā	180 - 220	30 - 60	4 1
Saldēta pica		-	250	10 – 20	2
		Jā	250	10 - 20	4 1
Pīrādziņi (dārzeņu pīrāgs, sāļais pīrāgs)		Jā	180 - 190	45 - 60	2
		Jā	180 - 190	45 - 60	4 1
		Jā	180 - 190	45 - 70*	5 3 1
Vols-au-vent/kārtainās mīklas cepumi		Jā	190 - 200	20 - 30	3
		Jā	180 - 190	20 - 40	4 1
		Jā	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lazanja / pīrāgi		-	190 - 200	40 - 65	3

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILD.	TEMPERATŪRA (°C)	GATAVOŠANAS LAIKS (min.)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Cepti makaroni / kaneloni		-	190 - 200	25 - 45	3
Jēra/teļa/liellopa/cūkgaļa 1 kg		-	190 - 200	60–90	3
Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garoziņu 2 kg		-	170	110 - 150	2
Vistas/truša/pīles gaļa 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Tītara/zoss gaļa 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Cepta zivs/pergamentā pagatavota zivs (fileja, vesela)		Jā	180 - 200	40 - 60	3
Pildīti dārzeņi (tomāti, kabači, baklažāni)		Jā	180–200	50–60	2
Grauzdēta maize		-	3 (augsts)	3–6	5
Zivs filejas / steiki		-	2 (Vid.)	20 - 30***	4 3
Desas / kebabi / ribiņas / hamburgeri		-	2 - 3 (Vidējs – Augsts)	15 - 30***	5 4
Cepta vista 1–1,3 kg		-	2 (Vid.)	55 - 70**	2 1
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg		-	2 (Vid.)	35 - 50**	3
Jēra kāja / apakšstilbs		-	2 (Vid.)	60 - 90**	3
Cepti kartupeļi		-	2 (Vid.)	35 - 55**	3
Dārzeņu sacepums		-	3 (augsts)	10 - 25	3
Pilna maltīte: Augļu torte(5. līmenis)**// lazanja** (3. līmenis)**/ gaļa**(1. līmenis)		Jā	190	40 - 120*	5 3 1
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 120*	4 1
Gaļa un kartupeļi		Jā	200	45 - 120*	4 1
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 – 50	4 1
Gaļas cepeši ar pildījumu		-	200	80 - 120*	3
Gaļas šķēles (trusis, vista, jērs)		-	200	50 - 120*	3

* Aprēķinātais laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.
** Ja nepieciešams, pagrieziet produktus uz otru pusi, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika.
***Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi

Lūdzu, ņemiet vērā: 6th Sense "Desertu" funkcija izmanto tikai augšējos un apakšējos sildelementus bez piespiedu gaisa cirkulācijas. Cepeškrāsns priekšsildīšana nav nepieciešama.

FUNKCIJAS	Gatavošana ar konvekciju	Grilēšana	Turbogrils	Piespiedu gaisa cirkulācija	Cepšana ar konvekciju	Eko piespiedu gaisa cirkulācija

AUTOMĀTISKĀS FUNKCIJAS	Casserole (Gatavošana katlā)	Gaļa	Maksimāla gatavošana	Maize	Pizza	Kūkas

PIEDERUMI	Stiepļu plaukts	Paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna vai paplāte uz stiepļu plaukta	Notekpaplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens

APKOPE UN TĪRĪŠANA

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

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

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

Valkājiet aizsargcimdus.

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 virsmu ar sausu drānu.
• Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja kāds no šiem produktiem nejauši nonāk saskarē ar ierīces virsmām, nekavējoties notīriet to ar mitru mikrošķiedras drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

• Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un 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

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

LAMPIŅAS NOMAIŅA

1. Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla.

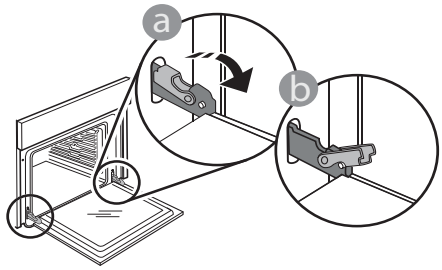
2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.

3. Pievienojiet cepeškrāsni elektrotīklam.

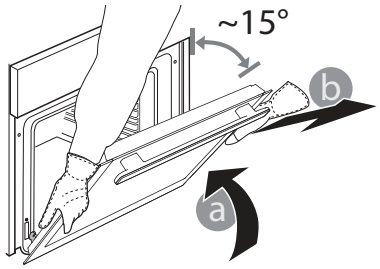
Lūdzu, ņemiet vērā: Izmantojiet tikai 25-40 W / 230 V E-14 tipa T300 °C kvēlspuldzes vai 20-40 W / 230 V G9 tipa T300 °C halogēna spuldzes. Ierīcē uzstādītā spuldzīte ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009). Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas servisā.
– Izmantojot halogēnlampas, neaiztieciet tās ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsni, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.
2. Pilnībā aizveriet ierīces durvis.
Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura.

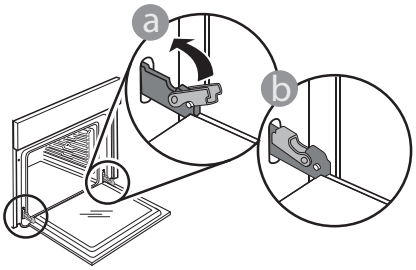


Izņemiet durvis, turpinot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu, līdz tās ir izņemtas. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

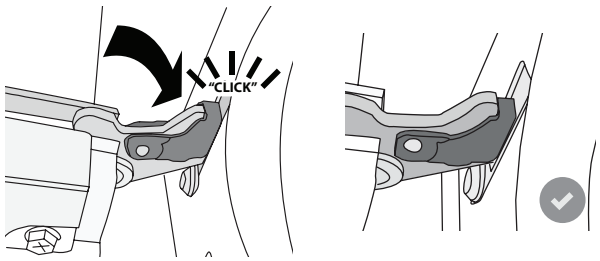


3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamatiņu āķīšus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: Pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai fiksatori ir pareizā stāvoklī.



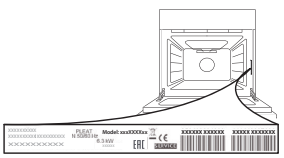
5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecinieties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja nav, atkārtojiet iepriekš minētās darbības: Ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

PROBLĒMU RISINĀŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Strāvas pārrāvums. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Durvis neatveras.	Problēma ar durvju bloķēšanu. Notiek tīrīšanas cikls.	Izslēdziet ierīci un ieslēdziet to vēlreiz, lai pārliecinātos, vai problēma saglabājas. Pagaidiet, līdz funkcija beidz darboties, un tikai tad ievietojiet ēdienu krāsnī.
Ekrānā redzams burts „F" un skaitlis vai burts.	Programmatūras problēma.	Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas servisu un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta „F".
Displejs uzrāda neskaidru tekstu un šķiet bojāts.	Cits valodu kopums.	Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas klientu apkalpes centru.

Politiku, standarta dokumentāciju un papildu informāciju par produktiem var atrast

- apmeklējot tīmekļa vietni **docs.whirlpool.eu**
- QR koda izmantošana
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas servisu** (tālruņa numurs ir norādīts garantijas grāmatiņā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.

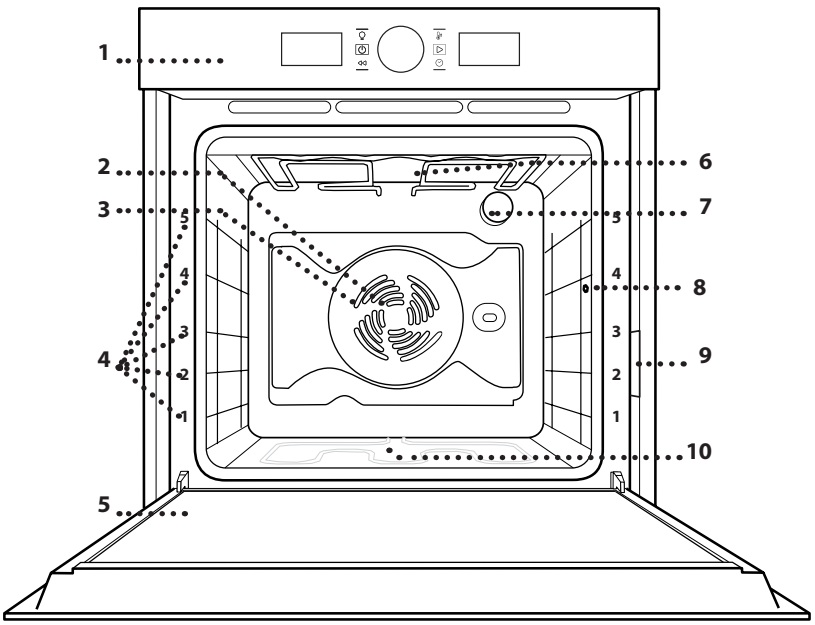


Whirlpool

DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje **www.whirlpool.eu/register**

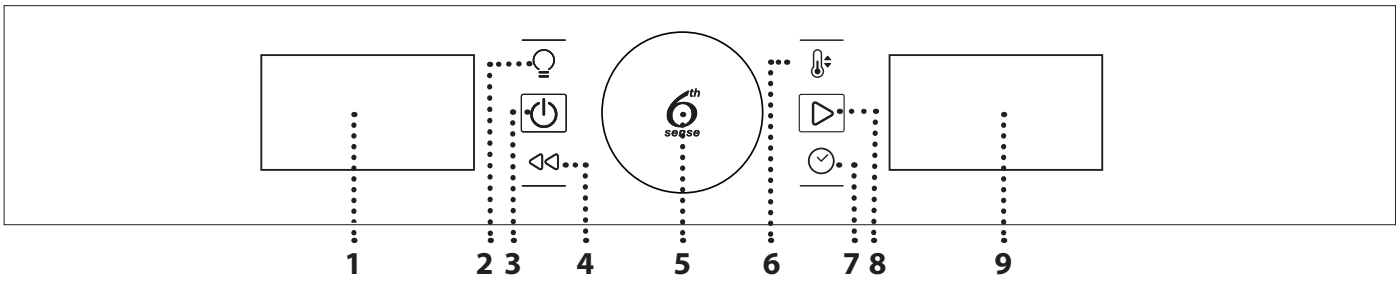
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



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

VALDYMO SKYDELIS



1. KAIRYSIS EKRANAS

2. LEMPUTĖ
Įjungia išjungia lemputę.

3. ON / OFF
Naudojama įjungti arba išjungti krosnelę ir sustabdyti funkciją.

4. ATGAL
Grįžimas į ankstesnį meniu konfigūruojant nustatymus.

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
Naudojama nustatyti temperatūrą.

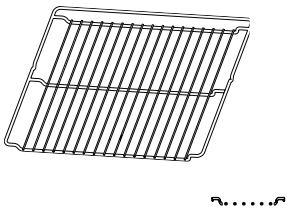
7. LAIKAS
Naudojama nustatyti ar keisti laiką ir reguliuoti gaminimo laiką.

8. PALEIDIMAS
Naudojama įjungiant funkcijas ir patvirtinant nustatymus.

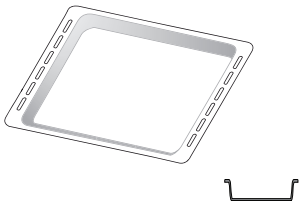
9. DEŠINYSIS EKRANAS

PRIEDAI

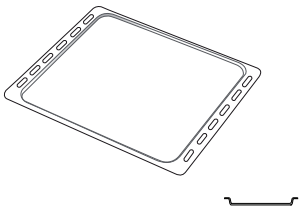
GROTELĖS



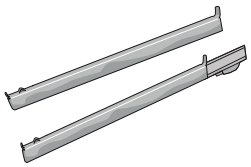
SURINKIMO PADĖKLAS



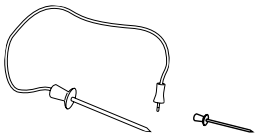
KEPIMO SKARDA



SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *
(TIK TAM TIKRUOSE MODELIUOSE)



MĖSOS ZONDAS
(TIK TAM TIKRUOSE MODELIUOSE)

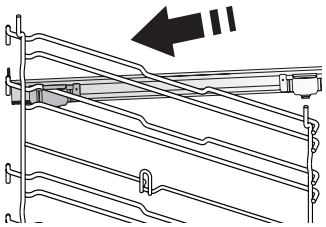


Priedų skaičius gali skirtis atsižvelgiant į įsigytą modelį. Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po įsigijimo skyriaus.

GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS
Įstatykite groteles horizontaliai ir stumkite jas išilgai laikiklių. Įsitikinkite, kad aukštesnis grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų.

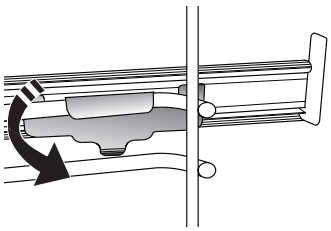
Kitus priedus, pvz., surinkimo padėklą ir kepimo skardą, dėkite taip pat, kaip ir groteles.

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS (JEI YRA)
Išimkite lentynų laikiklius iš orkaitės ir nuimkite apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių.



Viršutinį grotelių fiksatorių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fiksatorių.

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



Atkreipkite dėmesį: Slankiojančias groteles galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

LENTYNŲ LAIKIKLIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS
. Norėdami išimti skersines groteles, šiek tiek pakelkite jas į viršų, tada atsargiai ištraukite apatinę dalį iš įstatymo vietos: dabar galite išimti skersines groteles.

. Norėdami įstatyti lentynų laikiklius, pirmiausia įstatykite juos į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

FUNKCIJOS

TRADICINIS GAMINIMAS
Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

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

PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS
Keliems patiekalams, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra, ant kelių (daugiausia trijų) lentynų gaminimas tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.

KONVEKCINIS KEPIMAS
Tinka gaminant mėsą, kepant pyragus su įdaru ar įdarytas daržoves tik ant vienos lentynos. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautas.

„6TH SENSE“ FUNKCIJOS

TROŠKINIMAS
Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą patiekalams iš makaronų.

MĖSA
Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą mėsai. Kad gaminamas maistas per daug neišsausėtų, veikiant šiai funkcijai retkarčiais įjungiamas ventiliatorius, kuris veikia nedideliu greičiu.

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

DUONA
Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų duonai.

PICA
Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų picai.

PYRAGAIČIAI
Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų kepiniams.

SPECIAL FUNCTIONS (SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS)

SPARTUSIS ĮKAITINIMAS
Naudojama greitai įkaitinti orkaitę. Pasibaigus įkaitinimo etapui orkaitė automatiškai naudos įprasto kepimo funkciją. Prieš sudedant maistą į orkaitę, palaukite, kol baigsis įkaitinimo etapas.

INTENSYVUS KEPINIMAS
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. Pasirinkus šią funkciją, galima naudoti kepimo iešmą (jei yra).

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

ŠILUMOS PALAIKYMAS
Palaikyti ką tik paruoštą maištą karštą ir traškų.

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

AUTOMATINIS ORKAITĖS VALYMAS NAUDOJANT PIROLIZĘ
Naudojama siekiant aukšta temperatūra pašalinant gaminant atsiradusius nešvarumus. Galimi du automatinio valymo ciklai: Ilgasis ciklas (PYRO) ir trumpesnis ciklas (ECO). Rekomenduojame nuolatos naudoti trumpesnį ciklą, o kai orkaitė yra labai nešvari – įjungti visą ciklą.

* Energijos klasės etiketei nurodoma funkcija pagal reglamentą 65/2014/EB

PRIEŠ NAUDODAMI PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

1. NUSTATYKITE LAIKĄ

Pirmą kartą įjungus krosnelę, jums reikės nustatyti laiką.

Mirksės du valandoms skirti skaitmenys. Sukdami rankenėlę nustatykite valandas, o paspausdami patvirtinkite.

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

Atkreipkite dėmesį: 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. NUSTATYMAI

Jei reikia, galite pakeisti numatytuosius temperatūros matavimo vienetus (°C) ir srovę (16 A).

Kai orkaitė išjungta, paspauskite ir palaikykite 5 sek. .

Sukdami pasirinkimo rankenėlę pasirinkite matavimo vienetus, tada paspauskite ir patvirtinkite.

Sukdami pasirinkimo rankenėlę pasirinkite nominalią srovę, tada paspauskite ir patvirtinkite.

Atkreipkite dėmesį: Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW (16 A). Jei jūsų namuose vartojama mažesnės galia, jums reikės sumažinti šią reikšmę (13 A).

3. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas. Tai visiškai normalu.
Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

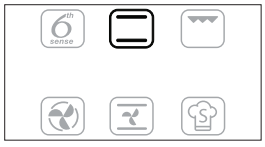
Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus.
Orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą, įjungus kepimo funkciją su oro srautu (pvz., „Priverstinio oro srautas" ar „Konvekcinis kepimas“).
Vadovaukitės instrukcijomis, kad tinkamai nustatytumėte funkciją.

Atkreipkite dėmesį: panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

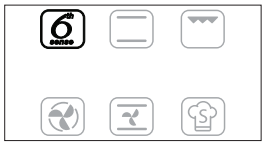
KASDIENIS NAUDOJIMAS

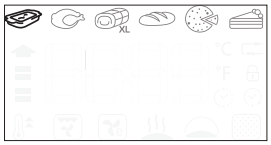
1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

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.

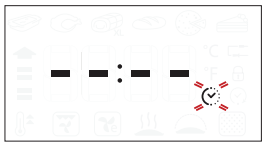
TEMPERATŪRA / KEPINTUVO LYGIS

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

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

Atkreipkite dėmesį: Jei funkcija jau veikia, temperatūrą ar kepinimo lygį galite pakeisti paspausdami arba pasukdami rankenėlę.

TRUKMĖ



Kai ekrane mirksi piktograma , naudodamiesi reguliavimo rankenėle nustatykite reikiamą gaminimo laiko trukmę, tada paspausdami patvirtinkite.

Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia. Spausdami patvirtinkite ir įjunkite funkciją.
Šiuo atveju gaminimo pabaigos laiko programuojant atidėtą paleidimą nustatyti negalėsite.

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

GAMINIMO PABAIGOS LAIKO NUSTATYMAS / ATIDĖTAS PALEIDIMAS
Naudojant daugelį funkcijų ir nustačius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką.
Jei galima keisti gaminimo pabaigos laiką, ekrane bus rodomas apytikris funkcijos gaminimo pabaigos laikas ir mirksės piktograma .

Jei reikia, sukdami rankenėlę nustatykite pageidaujamą gaminimo pabaigos laiką, tada paspausdami patvirtinkite ir įjunkite funkciją.
Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Praėjus nustatytam laikui, funkcija įsijungs automatiškai, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.

Atkreipkite dėmesį: Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungiama. Orkaitė pamažu pasieks reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje.

Laukimo metu naudodamiesi rankenėle galite pakeisti užprogramuotą gaminimo pabaigos laiką.

Spausdami arba pakeiskite temperatūros ir gaminimo laiko nustatymus. Paspauskite ir patvirtinkite, kai baigsite.

Atkreipkite dėmesį: Pradžios atidėjimo funkcija neveikia naudojant kepimo ant grotelių ir intensyvaus kepimo funkcijas.

3. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

Pritaikę reikiamus nustatymus, paspauskite ir suaktyvinkite funkciją.

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

4. ĮKAITINIMAS

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

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

Tada atidarykite dureles, sudėkite maistą į orkaitę, uždarykite dureles ir pradėkite gaminti paspausdami .

Atkreipkite dėmesį: 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.

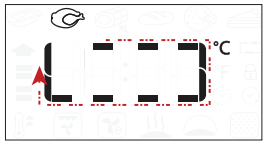
5. KEPIMO PABAIGA

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

Jei norite pratęsti gaminimo laiką nekeisdami nustatymų, sukite rankenėlę ir nustatykite naują gaminimo laiką bei paspauskite .

. „6th SENSE“ FUNKCIJOS

TEMPERATŪROS ATSTATYMAS
Jei gaminimo metu sumažėja orkaitės temperatūra, nes buvo atidarytos durelės, naudojant specialią funkciją galima atstatyti orkaitės temperatūrą.
Kol bus vėl bus pasiekta nustatyta temperatūra, ekrane bus rodoma gyvatės animacija.



Vykdomo užprogramuoto gaminimo ciklo metu gaminimo laikas padidėja tiek, kiek buvo atidarytos orkaitės durelės.

. SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS

AUTOMATINIS ORKAITĖS VALYMAS NAUDOJANT PIROLIZĘ

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

Prieš valymą pirolize iš orkaitės išimkite visus priedus, įskaitant ir skersines groteles. Jei orkaitė įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad savaiminio valymo funkcijos veikimo metu visi degikliai ar elektrinės kaitlentės būtų išjungtos.
Siekiant gerai išvalyti, nuimkite likučių perteklių ertmės viduje ir nuvalykite vidinę durų stiklo pusę prieš naudodami Pirolizės funkciją. Pirolizės funkciją įjunkite, kai prietaisas yra labai nešvarus arba gaminimo metu iš jo sklinda nemalonus kvapas.

Pasirinkite specialias funkcijas, sukdami rankenėlę pasirinkite iš pateikiamo meniu, o tada paspauskite ir patvirtinkite.

Paspauskite ▷ ir pradėkite valymo ciklą iš karto arba pasukite rankenėlę ir pasirinkite trumpesnį ciklą (ECO).

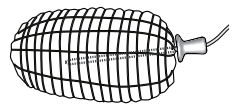
Paspauskite ▷ ir pradėkite valymo ciklą iš karto, arba paspauskite ir nustatykite pabaigos laiką / atidėtą paleidimą.

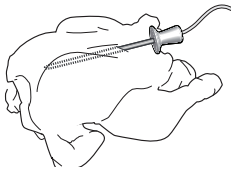
Orkaitėje bus pradėtas automatinio valymo ciklas ir durelės automatiškai užsirakins.
Pirolizės ciklo metu negalima atidaryti orkaitės durelių. Jos bus užrakintos tol, kol orkaitė vėl atvės iki priimtinos temperatūros. Pasibaigus pirolizės ciklui, išvėdinkite patalpą.

Atkreipkite dėmesį: negalima nustatyti valymo ciklo trukmės ir temperatūros.

. MĖSOS ZONDO NAUDOJIMAS (JEI YRA)

Pridedamu mėsos zondu kepdami galite tiksliai išmatuoti vidinę maisto temperatūrą.
Mėsos zondą galima naudoti tik veikiant tam tikroms kepimo funkcijoms (standartinei , priverstinio oro srauto , standartinio kepimo , intensyvaus kepintuvo , „6th Sense“ mėsos kepimo ir „6th Sense Maxicooking“).





Norint pasiekti geriausių gaminimo rezultatų, labai svarbu tiksliai įdėti zondą. Iki galo įstatykite zondą ten, kur daugiausia mėsos, toliau nuo kaulų ir riebalų.
Gaminant paukštieną, zondas turėtų būti įkišamas įstrižai, į krūtinės vidurį, kad jo galiukas neliktų ertmėje. Jeigu mėsa netolygaus storio, prieš išimdami iš orkaitės patikrinkite, ar ji gerai iškepė. Zondo galą įkiškite į skylę, esančią dešinėje orkaitės ertmės sienelėje. Kai mėsos zondas įstatomas orkaitės viduje, pasigirsta signalas, o ekrane parodoma piktograma ir nustatyta temperatūra.

Jei mėsos zondą įstatysite pasirinkdami funkciją, ekrane bus rodoma numatytoji mėsos zondo temperatūra.
Paspauskite , kad įjungtumėte nustatymus.
Pasukite rankenėlę ir nustatykite numatytą mėsos zondo temperatūrą. Paspauskite ir patvirtinkite.

Pasukite rankenėlę ir nustatykite orkaitės temperatūrą.
Paspauskite arba ▷ , kad patvirtintumėte ir paleistumėte kepimo ciklą.
Vykdant kepimo ciklą ekrane rodoma numatoma mėsos zondo temperatūra. Kai mėsoje pasiekiama numatoma temperatūra, kepimo ciklas sustabdomas, o ekrane parodoma „End“ (Baigta).
Jei ekrane pasirodžius pranešimui „End“ (Baigta) norite pradėti gaminimą iš naujo, sukdami rankenėlę galite sureguliuoti numatomą mėsos zondo temperatūrą (kaip aprašyta anksčiau). Paspauskite arba ▷ , kad patvirtintumėte ir vėl paleistumėte kepimo ciklą.
Atkreipkite dėmesį: jei gaminimo ciklo metu naudojamas zondas, galima pasukti rankenėlę ir pakeisti numatytą mėsos zondo temperatūrą. Paspauskite ir sureguliuokite orkaitės temperatūrą.
Mėsos zondą įstatyti galima bet kada, net ir vykdant kepimo ciklą. Tokiu atveju būtina iš naujo nustatyti kepimo funkcijos parametrus.
Jei mėsos zondas nėra tinkamas naudoti su tam tikra funkcija, orkaitė išjungs kepimo ciklą ir pasigirs įspėjamasis signalas. Tokiu atveju atjunkite mėsos zondą arba paspauskite , kad nustatytumėte kitą funkciją. Pradžios atidėjimo ir įkaitinimo funkcijos negali būti naudojamos su mėsos zondu.

. MYGTUKŲ UŽRAKTAS

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

Pakartokite šį veiksmą, kai norėsite mygtukus atrakinti.

Atkreipkite dėmesį: Mygtukų užraktą galima suaktyvinti ir gaminimo metu.
Saugumo sumetimais orkaitę galima išjungti bet kada palaikius nuspaustą mygtuką .

PATARIMAI

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

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.

MEAT (MĖSA)
Naudokite bet kurį orkaitės padėklą arba karščiui atsparią lėkštę, tinkamą mėsos gabalo, kurį kepsite, dydžiui. Jei kepate kepsnį, į 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 perkelkite 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 iškyla, kitą kartą kepkite žemesnėje temperatūroje ir pilkite mažiau skysčio arba geriau išmaišykite mišinį.
Desertams su drėgnu įdaru (sūrio pyragams arba vaisių pyragams) naudokite konvekcinio kepimo funkciją. Jei pyrago apačia šlapia, lentyną perkelkite 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.

RISING (TEŠLOS KILDINIMAS)
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.

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	GAMINIMO LAIKAS (min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai		-	170	30 - 50	2
		Taip	160	30 - 50	2
		Taip	160	30 - 50	4 1
Pyragai su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		-	160–200	30–85	3
		Taip	160 – 200	35 - 90	4 1
Sausainiai / Pyragėliai		-	160 - 170	20–40	3
		Taip	150 - 160	20–40	3
		Taip	150 - 160	20 -40	4 1
Bandelės su įdaru		-	180 - 200	30–40	3
		Taip	180 - 190	35 - 45	4 1
		Taip	180–190	35 - 45*	5 3 1
Morengai		Taip	90	110 - 150	3
		Taip	90	130 - 150	4 1
		Taip	90	140 - 160*	5 3 1
Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		-	220–250	20 - 40	2
		Taip	220–240	20–40	4 1
		Taip	220–240	25 - 50*	5 3 1
Duonos kepalas 0,5 kg		-	180–220	50–70	2
Duonelė		-	180–220	30–50	3
Duona		Taip	180–220	30–60	4 1
Užšaldyta pica		-	250	10–20	2
		Taip	250	10 - 20	4 1
Pikantiški pyragai (daržovių pyragai, apkepai su įdaru)		Taip	180–190	45–60	2
		Taip	180 - 190	45 - 60	4 1
		Taip	180–190	45 - 70*	5 3 1
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai		Taip	190 - 200	20 - 30	3
		Taip	180 - 190	20 - 40	4 1
		Taip	180–190	20 - 40*	5 3 1
Lazanija / apkepas su sūriu arba vaisiais		-	190–200	40–65	3

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	GAMINIMO LAIKAS (min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Kepti makaronai / makaronų vamzdeliai su įdaru		-	190–200	25–45	3
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		-	190–200	60–90	3
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg	XL	-	170	110–150	2
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		-	200–230	50–80 **	3
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		-	190–200	90–150	2
Kepta žuvis / žuvis folijoje (filė, visa)		Taip	180–200	40–60	3
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180–200	50 - 60	2
Skrebutis		-	3 (aukštas)	3–6	5
Žuvies filė, kepsniai		-	2 (vid.)	20 - 30***	4 3
Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai		-	2 - 3 (vidurinė – aukšta)	15 - 30***	5 4
Keptas viščiukas 1–1,3 kg		-	2 (vid.)	55 - 70**	2 1
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg		-	2 (vid.)	35 - 50**	3
Ėriuko koja / kojos		-	2 (vid.)	60 - 90**	3
Keptos bulvės		-	2 (vid.)	35 - 55**	3
Daržovių apkepas		-	3 (aukštas)	10 - 25	3
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis)**/ lazanija** (3 lygis)**/mėsa** (1 lygis)		Taip	190	40–120*	5 3 1
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50 - 120*	4 1
Mėsa ir bulvės		Taip	200	45 - 120*	4 1
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30–50	4 1
Įdaryti dideli mėsos gabalai	e	-	200	80–120*	3
Mėsos pjausniai (triušis, viščiukas, ėriena)	e	-	200	50 - 120*	3

* Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.
** Praėjus dviem trečdaliams ruošimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).
*** Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite

Atkreipkite dėmesį: „6th Sense" funkcija „Pyragaičiai" naudoja tik viršutinį ir apatinį kaitinimo elementus, be priverstinio oro srauto. Jai nereikia orkaitės įkaitinti.

FUNKCIJOS	Conventional	GRILL	Intensyvus kepinimas	Priverstinė oro cirkuliacija	Convection Bake (Konvekcinis kepimas)	Eko priverstinio oro srautas
AUTOMATINĖS FUNKCIJOS	Troškinimas	Mėsa	Didelių gabalų kepimas	Duona	Pica	Pyragaičiai
PRIEDAI	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo skarda / kepimo arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

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

Nenaudokite valymo garais įrenginių.

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

Dėvėkite apsaugines pirštines.

ORKAITĖS IŠORINIAI PAVIRŠIAI

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

VIDINIAI PAVIRŠIAI

• Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. 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.

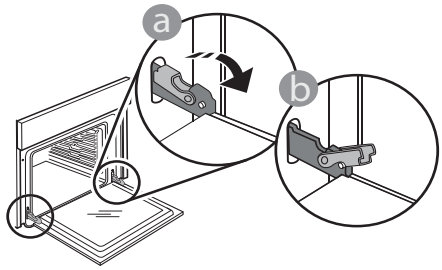
2. Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.

3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

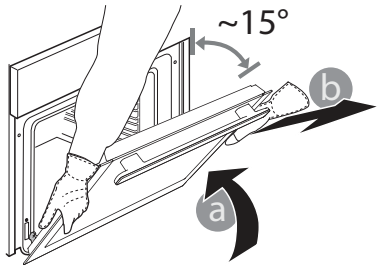
Atkreipkite dėmesį: Naudokite tik 25–40 W/230 ~ V, E-14 tipo, T300 °C kaitinamąsias lemputes arba 20–40 W/230 ~V, G9 tipo, T300 °C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009). Lempučių 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 IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.
2. Uždarykite dureles.
Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

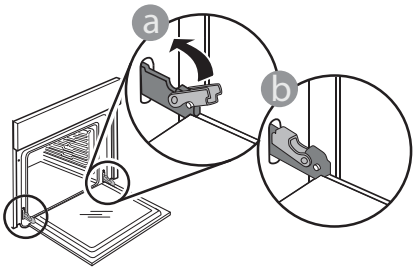


Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietos. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

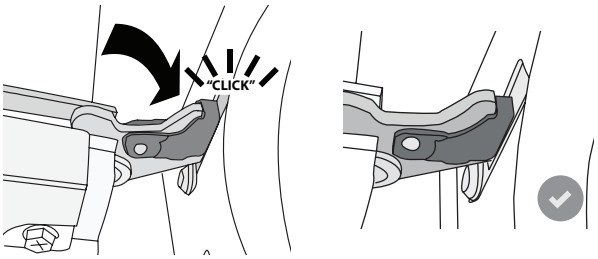


3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksatoriai yra tinkamoje padėtyje.



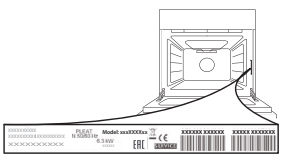
5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus. Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Neatsidaro durelės.	Durelių užrakto gedimas. Vyksta valymo ciklas.	Orkaitę išjunkite ir vėl įjunkite, kad patikrintumėte, ar triktis pašalinta. Prieš sudėdami maistą į orkaitę, palaukite, kol baigs veikti funkcija arba orkaitė atvės.
Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis.	Programinės įrangos problema.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po raidės „F“.
Ekrane rodomas neaiškus tekstas ir atrodo, kad įrenginys yra sugedęs.	Nustatyta kita kalba.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.

Garantijas, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją apie gaminius rasite:

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

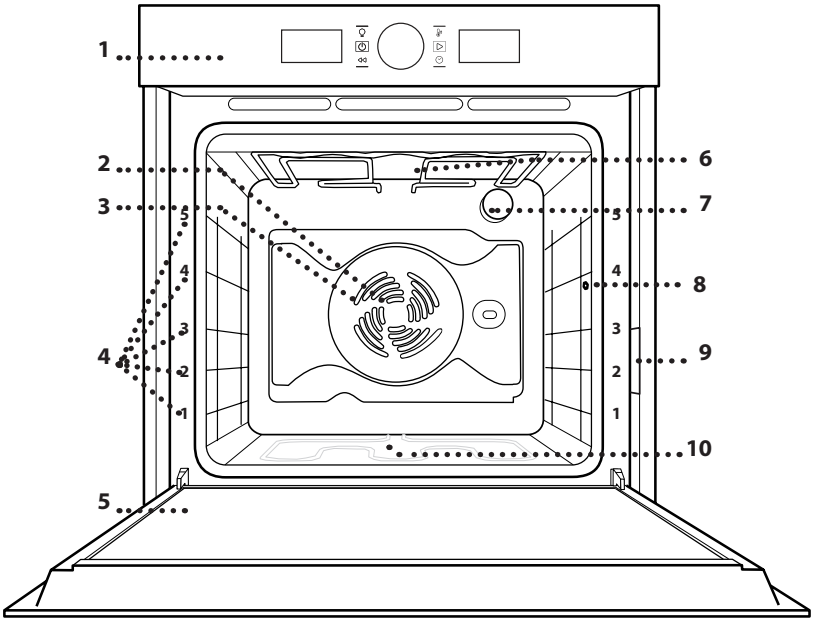


Whirlpool

DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie **www.whirlpool.eu/register**

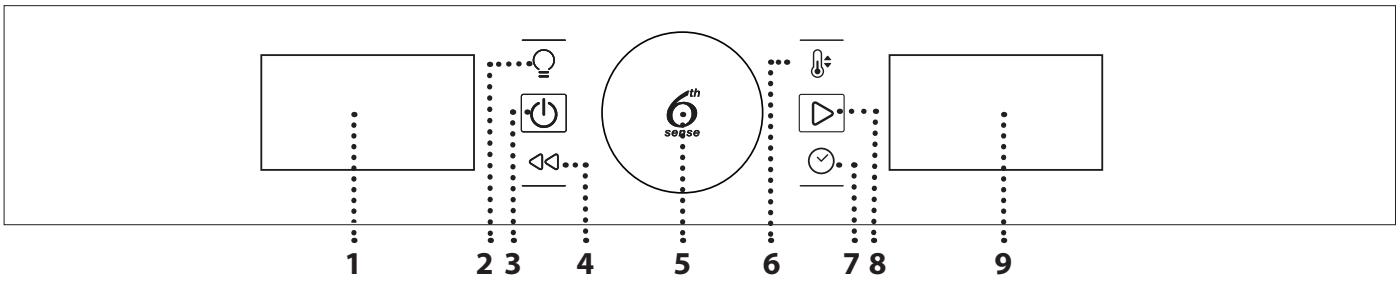
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



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

PANEL STEROWANIA



1. LEWY WYŚWIETLACZ

2. OŚWIETLENIE
Do włączania i wyłączania oświetlenia.

3. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE
Do włączania i wyłączania kuchenki oraz do wyłączania aktywnych funkcji w dowolnym momencie.

4. COFNIJ
Do powracania do poprzedniego menu w trakcie konfigurowania ustawień.

5. POKRĘTŁO / PRZYCISK 6TH SENSE
Służy do wyboru funkcji i regulacji wszystkich parametrów gotowania. Nacisnąć , aby wybrać, dokonać ustawień, uzyskać dostęp do funkcji oraz parametrów, potwierdzić je oraz rozpocząć program gotowania.

6. TEMPERATURA
Aby ustawić temperaturę.

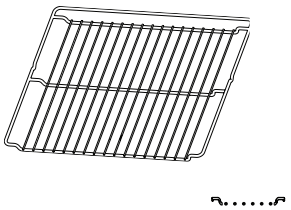
7. CZAS
Aby zmienić lub ustawić godzinę lub określić czas gotowania.

8. START
Aby wybierać funkcje i potwierdzać ustawienia.

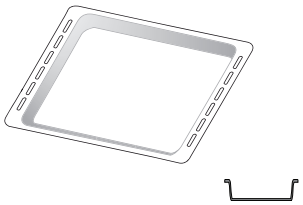
9. PRAWY WYŚWIETLACZ

AKCESORIA

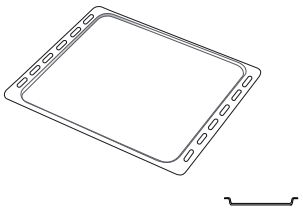
RUSZT



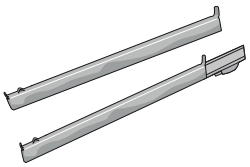
BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



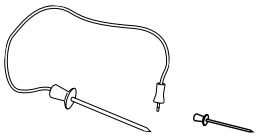
BLACHA DO PIECZENIA



WYSUWANE PROWADNICE *
(TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)



SONDA DO MIĘSA
(TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

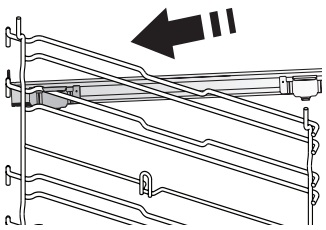


Liczba akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.
Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW
Umieścić ruszt poziomo, przesuwając go wzdłuż prowadnic i upewniając się, że strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

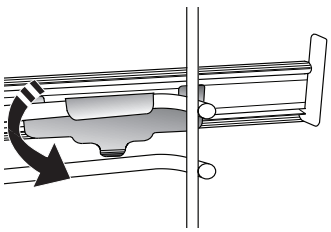
Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz czy ruszt, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób jak ruszt.

MONTOWANIE PRZESUWNYCH PROWADNIC (JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)
Wyjąć prowadnice półki z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych prowadnic.



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

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



Uwaga: Przesuwne prowadnice można montować na dowolnym poziomie.

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC
. Aby wyjąć prowadnice półek, należy je podnieść i następnie delikatnie wyciągnąć dolną część z miejsca zamocowania: Teraz można wyjąć prowadnice.

. Aby z powrotem włożyć prowadnice półek, najpierw trzeba je umieścić w górnym miejscu zamocowania. Trzymając w podniesionym położeniu, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.

FUNKCJE

KONWENCJONALNE
Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

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

WYMUSZONY NADMUCH
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.

PIECZ. KONWEKCYJNE
Do gotowania mięsa, pieczenia ciast z nadzieniem lub opiekania nadziewanych warzyw na jednej półce. Funkcja ta wykorzystuje łagodny, przerywany obieg powietrza, aby zapobiec nadmiernemu wysychaniu żywności.

FUNKCJE 6TH SENSE

ZAPIEKANKA
Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę zapiekania dań z makaronem.

MIĘSO
Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia mięsa. Funkcja włącza co jakiś czas wentylator na niskich obrotach, aby zapobiec nadmiernemu wysychaniu potrawy.

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

CHLEB
Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów pieczywa.

PIZZA
Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów pizzy.

CIASTA KRUCHE
Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów ciast.

FUNKCJE SPECJALNE

SZYBKIE NAGRZEWANIE
W celu szybkiego nagrzania piekarnika. Po zakończeniu funkcji nagrzewania, piekarnik automatycznie użyje funkcji „Konwencjonalne". 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. Korzystając z tej funkcji pieczenia możemy użyć rożna (zależnie od wyposażenia).

WYM. OBIEG ECO*
Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki delikatnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światełko kontrolki pozostaje zgaszone przez cały czas gotowania. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

UTRZYM. W CIEPLE
Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo ugotowanych potraw.

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.

AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE - PYRO
Do usuwania zabrudzeń powstałych w wyniku pieczenia, przy użyciu cyklu w bardzo wysokiej temperaturze.
Można wybrać jeden z dwóch cykli samoczyszczenia: Cykl pełny (PIROLIZA) oraz cykl skrócony (ECO). Zalecamy korzystanie z krótszego cyklu w regularnych odstępach czasu. Natomiast pełnego cyklu należy używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest bardzo mocno zabrudzony.

* Funkcja używana jako punkt odniesienia dla deklarowanej efektywności energetycznej, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014

PIERWSZE UŻYCIE URZĄDZENIA

1. USTAWIENIE CZASU

Przy pierwszym uruchomieniu kuchenki należy wybrać język i czas.

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

Zaczną migać dwie cyfry minut. Obrócić pokrętło ustawień, aby wybrać minuty i wcisnąć , aby potwierdzić.

Uwaga: Aby zmienić ustawienie godziny później, wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej jedną sekundę przy wyłączonej kuchence i powtórzyć kroki przedstawione powyżej.

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

2. USTAWIENIA

W razie potrzeby można zmienić domyślną jednostkę miary, temperaturę (°C) oraz prąd znamionowy (16 A).

Przy wyłączonej kuchence, wcisnąć i przytrzymać przez co najmniej 5 sekund.

Obrócić pokrętło wyboru, aby wybrać jednostkę miary, a następnie nacisnąć , aby potwierdzić.

Obrócić pokrętło wyboru, aby wybrać prąd znamionowy, a następnie nacisnąć , aby potwierdzić.

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

3. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne.
Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zaleca się rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się niepożądanego zapachu.

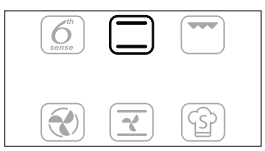
Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.
Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić włączony na około jedną godzinę, najlepiej przy użyciu funkcji z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg" lub „Piecz. konwekcyjne").
Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

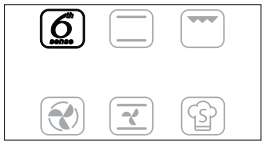
CODZIENNA EKSPLOATACJA

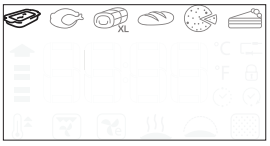
1. WYBIERANIE FUNKCJI

Jeżeli kuchenka jest wyłączona, na wyświetlaczu pokazany jest tylko bieżący czas. Nacisnąć i przytrzymać , aby włączyć piekarnik.
Zmieniając ustawienia pokrętła 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 następne wcisnąć , aby zatwierdzić i przejść do menu funkcji.





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

2. USTAWIENIE FUNKCJI

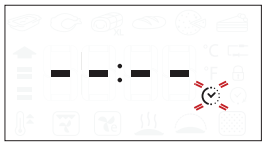
Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień.
Na wyświetlaczu będą pojawiać się kolejno ustawienia, które można zmieniać.

TEMPERATURA/POZIOM GRILLA

Jeżeli na ekranie miga ikonka °C/°F, zmienić wartość za pomocą pokrętła, 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 ustawienia temperatury lub poziomu funkcji grilla wciskając lub za pomocą pokrętła.

CZAS TRWANIA



Gdy na ekranie miga ikona , użyć pokrętła regulacji, aby ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .

Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli chce się piec w trybie ręcznym: Nacisnąć , aby potwierdzić i rozpocząć wykonywanie funkcji. W tym przypadku nie można ustawić czasu zakończenia pieczenia za pomocą zaprogramowania opóźnionego startu.

Uwaga: Można zmienić ustawiony w trakcie pieczenia czas, naciskając : Obrócić pokrętło ustawień, aby wybrać godziny i wcisnąć , aby potwierdzić.

USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ OPÓŹNIONY START
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.

W razie potrzeby, obrócić pokrętło ustawień, aby ustawić czas zakończenia pieczenia, następnie wcisnąć , by potwierdzić i uruchomić funkcję.
Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upłynięciu czasu obliczonego tak, aby cykl pieczenia zakończył się o ustawionej godzinie.

Uwaga: Programowanie czasu opóźnienia rozpoczęcia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania. Piekarnik osiągnie żądaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia.

Podczas oczekiwania można zmienić ustawienia czasu zakończenia funkcji za pomocą pokrętła.

Wcisnąć lub , aby zmienić ustawienia temperatury i czasu gotowania. Nacisnąć , aby potwierdzić po zakończeniu funkcji.

Uwaga: Funkcja opóźnienia startu nie jest dostępna dla funkcji Grill i Turbo Grill.

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 posiadają fazę wstępnego nagrzewania: 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 pieczenie wciskając .

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu nagrzewania może mieć wpływ na jakość pieczonych potraw.

Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania wstrzyma nagrzewanie piekarnika.

Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania.

Zawsze można zmienić ustawienie żądanej temperatury za pomocą pokrętła.

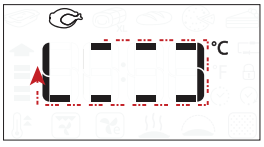
5. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.

Aby wydłużyć czas gotowania bez zmiany ustawień, ustawić nowy czas za pomocą pokrętła i wcisnąć .

. FUNKCJE 6th SENSE

PRZYWRACANIE TEMPERATURY
Jeżeli temperatura wewnątrz piekarnika spada podczas cyklu gotowania z uwagi na otwarte drzwiczki, zostanie automatycznie uruchomiona specjalna funkcja przywracająca pierwotną temperaturę.
Podczas tego procesu na wyświetlaczu, do chwili uzyskania zadanej temperatury będzie widoczny animowany obraz „węża".



Podczas cyklu gotowania czas gotowania zostanie wydłużony o czas, w którym drzwi były otwarte, aby zagwarantować najlepsze wyniki procesu.

. FUNKCJE SPECJALNE

AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE - PYRO

Nie dotykać piekarnika w trakcie cyklu czyszczenia Pyro.
Dopilnować, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia Pyro (aż pomieszczenie zostanie wywietrzone).

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piro należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika, w tym prowadnice półek. Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) 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. Funkcję „Piroliza" należy włączać tylko wtedy, gdy urządzenie jest bardzo brudne lub wydziela nieprzyjemne zapachy podczas pieczenia.

Wejść w funkcje specjalne i obrócić pokrętło, aby wybrać z menu. Następnie nacisnąć , aby potwierdzić.

Nacisnąć , aby natychmiast uruchomić cykl czyszczenia lub obrócić pokrętło, aby wybrać skrócony cykl (ECO).

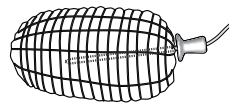
Nacisnąć , aby natychmiast rozpocząć cykl czyszczenia lub nacisnąć , aby ustawić czas zakończenia/opóźniony start.

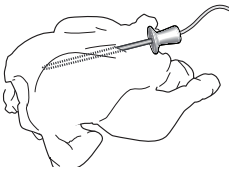
Piekarnik rozpocznie cykl czyszczenia i drzwiczki zostaną automatycznie zamknięte.
Drzwiczek piekarnika nie można otworzyć, jeśli czyszczenie za pomocą pirolizy jest w toku: Pozostaną one zablokowane, dopóki temperatura nie spadnie do dopuszczalnego poziomu. W trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia piro pomieszczenie należy wietrzyć.

Uwaga: Czas trwania cyklu czyszczenia nie może być ustawiany.

. KORZYSTANIE Z SONDY DO MIĘSA (JEŚLI W WYPOSAŻENIU)

Sonda do mięsa pozwala mierzyć dokładną temperaturę wewnątrz potrawy podczas pieczenia.
Sonda do mięsa może być używana tylko z niektórymi funkcjami pieczenia (Konwencjonalne, Termoobieg, Pieczenie konwekcyjne, Turbo Grill, 6th Sense Mięso i 6th Sense Maxicooking).





Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, konieczne jest właściwe umieszczenie sondy. Wsunąć sondę w najbardziej mięsistą część mięsa, omijając kości i tłuszcz.
W przypadku drobiu wsunąć sondę z boku, w środek piersi, uważając, aby końcówka nie wystawała w pustej przestrzeni. W przypadku mięsa o nieregularnej grubości, należy przed wyjęciem z piekarnika sprawdzić, czy zostało poprawnie wypieczone.
Podłączyć końcówkę sondy do złącza w otworze w ściance piekarnika, po prawej stronie.

Po podłączeniu sondy do gniazdka w piekarniku, włącza się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się ikona i docelowa temperatura.

Jeżeli sonda do mięsa zostanie podłączona podczas wyboru funkcji, wyświetlacz przełączy się na domyślną docelową temperaturę sondy do mięsa.
Nacisnąć , aby rozpocząć ustawianie. Obrócić pokrętło, aby ustawić docelową temperaturę sondy do mięsa. Nacisnąć , aby potwierdzić.
Obrócić pokrętło, aby ustawić temperaturę komory piekarnika.

Nacisnąć lub , aby potwierdzić i zacząć cykl pieczenia.
Podczas cyklu pieczenia, na wyświetlaczu jest pokazywana docelowa temperatura sondy do mięsa. Gdy mięso osiągnie docelową temperaturę, cykl pieczenia zakończy się, a na wyświetlaczu pojawi się napis „Koniec".
Aby ponownie uruchomić cykl pieczenia z pozycji „Koniec", poprzez obracanie pokrętła można ustawić docelową temperaturę sondy do mięsa, tak jak pokazano powyżej. Nacisnąć lub , aby potwierdzić i ponownie uruchomić cykl pieczenia.
Uwaga: w trakcie cyklu pieczenia z użyciem sondy do mięsa, można obrócić pokrętło, aby zmienić docelową temperaturę sondy do mięsa. Nacisnąć , aby ustawić temperaturę w komorze piekarnika.
Sonda do mięsa może zostać włożona w dowolnym momencie, również podczas cyklu pieczenia. W takim przypadku, konieczne jest ponowne ustawienie parametrów funkcji pieczenia.
Jeżeli sonda do mięsa nie może zostać wykorzystana przy danej funkcji, piekarnik wyłączy cykl pieczenia i włączony zostanie sygnał dźwiękowy alarmu. W takim przypadku, należy odłączyć sondę do mięsa lub nacisnąć , aby ustawić inną funkcję. Sonda do mięsa nie może być wykorzystywana przy opóźnieniu startu i w fazie wstępnego nagrzewania.

. BLOKADA PRZED DZIEĆMI

Aby zablokować klawiaturę, wcisnąć i przytrzymać 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 można ją wyłączyć, wciskając .

PRAKTYCZNE PORADY

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

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 pieczeni 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 kawałki mięsa wymagają dłuższego pieczenia. 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 niższej półki 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
Przed umieszczeniem ciasta w piekarniku, zaleca się przykrycie go wilgotną ściereczką. 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.

TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	PODGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe / biszkopty		-	170	30 - 50	2
		Tak	160	30 - 50	2
		Tak	160	30 - 50	4 1
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Tak	160 – 200	35 - 90	4 1
Herbatniki / ciasteczka		-	160 - 170	20 - 40	3
		Tak	150 - 160	20 - 40	3
		Tak	150 - 160	20 -40	4 1
Ptysie		-	180 - 200	30 - 40	3
		Tak	180 - 190	35 - 45	4 1
		Tak	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Bezy		Tak	90	110 - 150	3
		Tak	90	130 - 150	4 1
		Tak	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2
		Tak	220 - 240	20 - 40	4 1
		Tak	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Bochenek chleba 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Mały chleb		-	180 - 220	30 - 50	3
Chleb		Tak	180 - 220	30 - 60	4 1
Mrożona pizza		-	250	10 - 20	2
		Tak	250	10 - 20	4 1
Tarta mięsno-warzywna (tarta warzywna, quiche)		Tak	180 - 190	45 - 60	2
		Tak	180 - 190	45 - 60	4 1
		Tak	180 - 190	45 - 70*	5 3 1
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego		Tak	190 - 200	20 - 30	3
		Tak	180 - 190	20 - 40	4 1
		Tak	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lazania/flan		-	190 - 200	40 - 65	3
Zapiekany makaron / Cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3

PRZEPIS	FUNKCJA	PODGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/ wieprzowina 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Indyk/gęś 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Ryba pieczona / potrawy pieczone w papierze (filety, w całości)		Tak	180 - 200	40 - 60	3
Warzywa nadziewane (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 60	2
Tost		-	3 (Wysoka)	3 - 6	5
Filety / kawałki ryb		-	2 (Środkowa)	20 - 30***	4 3
Kiełbaski/ szaszłyki/ żeberka/ hamburgery		-	2 - 3 (Środkowa – Wysoka)	15 - 30***	5 4
Pieczony kurczak 1–1,3 kg		-	2 (Środkowa)	55 - 70**	2 1
Krwisty rostbef 1 kg		-	2 (Środkowa)	35 - 50**	3
Udziec jagnięcy / golonka		-	2 (Środkowa)	60 - 90**	3
Pieczone ziemniaki		-	2 (Środkowa)	35 - 55**	3
Zapiekane warzywa		-	3 (Wysoka)	10 - 25	3
Kompletny posiłek: Tarta owocowa (level 5)**/lasagne** (level 3)**/mięso** (level 1)		Tak	190	40 - 120*	5 3 1
Lasagne i mięso		Tak	200	50 - 120*	4 1
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 120*	4 1
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50	4 1
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa		-	200	80 - 120*	3
Kawałki mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)		-	200	50 - 120*	3

* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.
** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).
*** Obrócić potrawy w połowie czasu pieczenia

Uwaga: W trackie używania funkcji 6th Sense „Ciasta kruche" wykorzystywane są tylko górne i dolne grzałki, bez termoobiegu. Nie wymaga nagrzewania wstępnego.

FUNKCJE	Konwencjonalne	Grill	Turbogrill	Termoobieg	Pieczenie Konwekcyjne	Termoobieg eco
FUNKCJE AUTOMATYCZNE	Zapiekanka	Mięso	Pieczenie maxi	Chleb	Pizza	Ciasta kruche
AKCESORIA	Ruszt	Taca lub forma do ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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.

Nosić rękawiczki ochronne.

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 kuchenkę do schłodzenia, a następnie oczyścić, najlepiej jeżeli urządzenie jest jeszcze ciepłe, i usunąć resztki jedzenia lub plamy. Aby usunąć wilgoć zgromadzoną podczas gotowania produktów o dużej zawartości wody, pozostawić kuchenkę 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 usunąć za pomocą szczotki do mycia naczyń lub gąbki.

WYMIANA ŻARÓWKI

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.

2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.

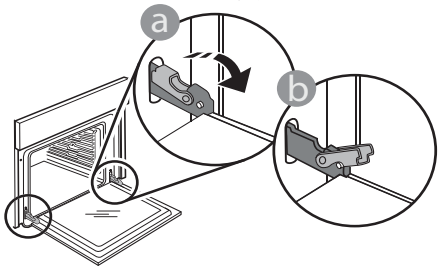
3. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

Uwaga: Stosować wyłącznie żarówki 25-40 W/230 V, typ E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 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.

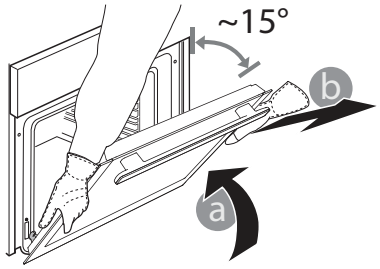
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

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

2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.
Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez

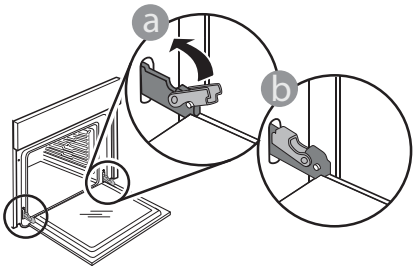


cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.

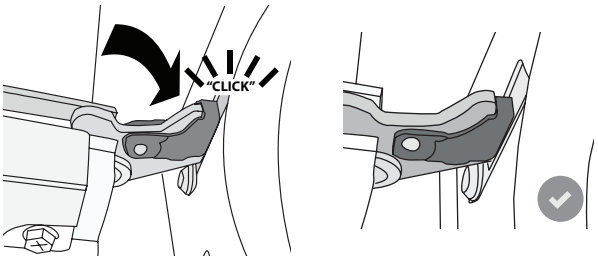


3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokowując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć.
Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



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



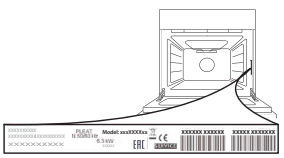
5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. W przeciwnym wypadku powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy kuchenka jest prawidłowo podłączona do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła.
Nie można otworzyć drzwiczek.	Uszkodzony zamek drzwiczek. Wykonywany jest cykl czyszczenia.	Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik, aby sprawdzić czy usterka nie ustąpiła. Poczekać, aż wykonywanie funkcji zostanie zakończone i piekarnik ostygnie.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba lub litera.	Problem związany z oprogramowaniem.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze "F".
Wyświetlacz pokazuje niewyraźny tekst i wygląda na uszkodzony.	Inny zestaw językowy.	Skontaktuj się z najbliższym Centrum Obsługi Posprzedażowej Klienta.

Politykę, standardową dokumentację i dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Odwiedzając naszą stronę internetową **docs.whirlpool.eu**
- Używając kodu QR
- 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.



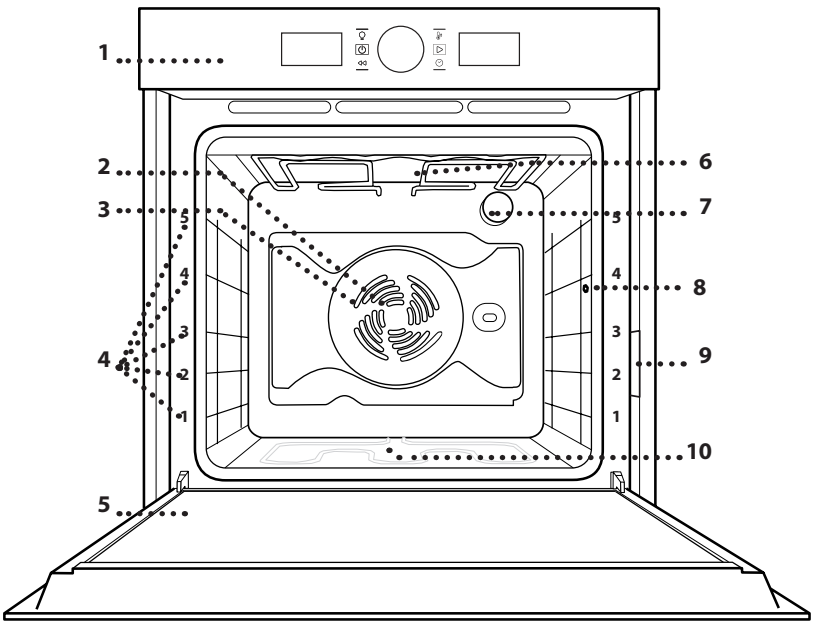
Whirlpool

400011596539

MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur **www.whirlpool.eu/register**

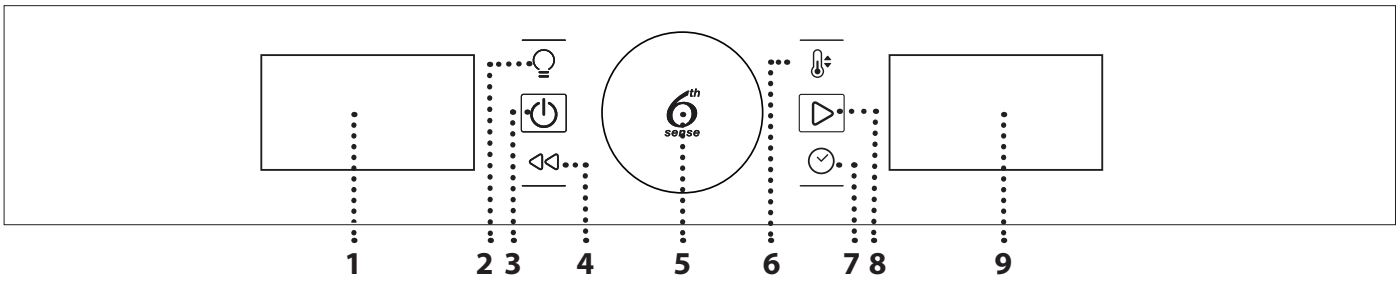
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

PANNEAU DE COMMANDE



1. ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE

2. ÉCLAIRAGE
Pour allumer/éteindre l'ampoule.

3. ON/OFF
Pour allumer ou éteindre le four, et pour interrompre une fonction.

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

5. BOUTON ROTATIF / BOUTON 6TH SENSE
Tournez pour sélectionner les fonctions et régler tous les paramètres de cuisson. Appuyer sur pour sélectionner, régler, accéder ou confirmer des fonctions ou paramètres et éventuellement démarrer le programme de cuisson.

6. TEMPÉRATURE
Pour régler la température.

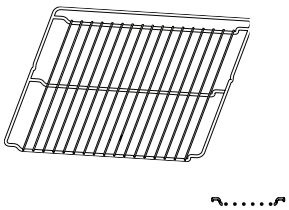
7. HEURE
Pour régler ou changer le temps, et régler le temps de cuisson.

8. AU DÉMARRAGE
Pour lancer les fonctions et confirmer les réglages.

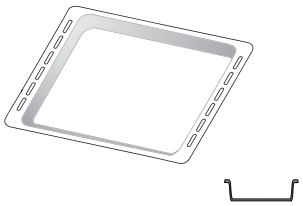
9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

ACCESSOIRES

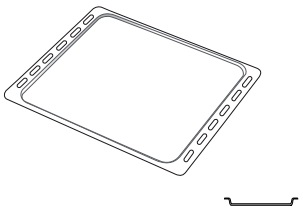
GRILLE MÉTALLIQUE



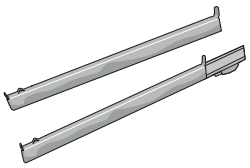
LÈCHEFRITE



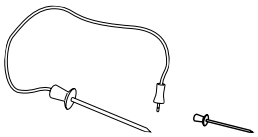
PLAQUE DE CUISSON



GRILLES COULISSANTES *
(UNIQUEMENT DANS CERTAINS MODÈLES)



SONDE À VIANDE
(UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

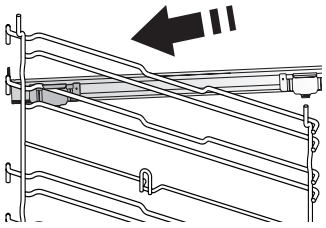


Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté. Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service après-vente.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES
Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, en veillant à ce que le côté avec le bord relevé soit placé vers le haut.

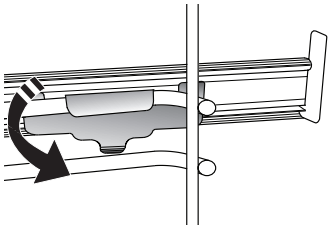
Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)
Enlever les supports de grille du four et enlever la protection de plastique des grilles coulissantes.



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

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



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

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE
. Pour enlever les supports de grille, soulevez les supports et sortez délicatement la partie inférieure de son appui : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.

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

FONCTIONS

CONVECTION NATURELLE
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

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

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.

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

FONCTIONS 6TH SENSE

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

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

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

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

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

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

FONCTIONS SPÉCIALES

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

TURBO GRIL
Pour rôtir de grosses pièces de viande (cuisses, rosbif, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille. Le tournebroche (selon le modèle) peut être utilisé avec cette fonction.

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

MAINTIEN AU CHAUD
Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

LEVÉE
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.

NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO
Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température.
Deux cycles de nettoyage automatique sont disponibles : un cycle complet (nettoyage PYRO) et un cycle plus court (ÉCO). Nous vous recommandons d'utiliser le cycle plus court à intervalles réguliers et le cycle complet seulement lorsque le four est très sale.

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

UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. RÉGLER L'HEURE

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

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

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

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

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

2. RÉGLAGES

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

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

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

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

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

3. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal.
Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

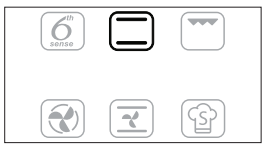
Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.
Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Air Brassé »).
Suivez les instructions pour régler la fonction correctement.

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

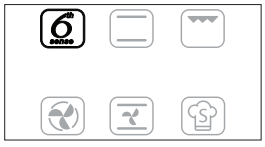
UTILISATION QUOTIDIENNE

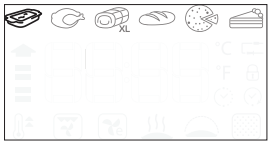
1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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.

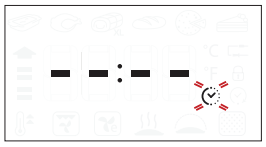
TEMPÉRATURE/NIVEAU DE LA GRILLE

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

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

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

DURÉE



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

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

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

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON / DÉPART DIFFÉRÉ
Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson.
Lorsque vous pouvez changer le temps de fin de cuisson, l'écran affiche l'heure prévue de la fin de la cuisson pour la fonction, et le voyant clignote.

Au besoin, tournez le bouton de réglage pour régler l'heure de fin de cuisson désirée, appuyez ensuite sur pour confirmer et lancez la fonction.
Placez les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.

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

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

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

3. ACTIVER LA FONCTION

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

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

4. PRÉCHAUFFAGE

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

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

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

Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant 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.

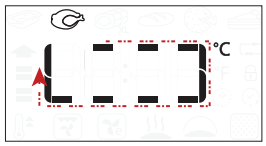
5. FIN DE CUISSON

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 .

.FONCTIONS 6th SENSE

RÉTABLISSEMENT DE LA TEMPÉRATURE
Si la température à l'intérieur du four diminue lors du cycle de cuisson à cause de l'ouverture de la porte, une fonction spéciale s'active automatiquement pour rétablir la température initiale.
Pendant que la température se rétablie, l'écran affiche l'image d'un «serpent » jusqu'au rétablissement de la température réglée.



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

. FONCTIONS SPÉCIALES

NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO

Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro.
Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.

Enlevez tous les accessoires du four avant de lancer la fonction de nettoyage Pyro. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.
Pour des résultats de nettoyage 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. Utilisez la fonction Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

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

Appuyer sur pour immédiatement lancer le cycle de nettoyage ou tourner le bouton pour sélectionner le cycle court (ÉCO).

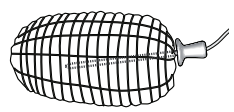
Appuyez sur pour lancer immédiatement le cycle de nettoyage, ou appuyez sur pour régler l'heure de fin/départ différé.

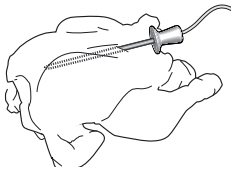
Le four commencera le cycle de nettoyage et la porte sera automatiquement verrouillée.
La porte du four ne peut pas être ouverte pendant le nettoyage pyrolytique : Elle reste verrouillée jusqu'à ce que la température atteigne un niveau acceptable. Aérez la pièce pendant et après avoir utilisé le cycle Pyro.

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

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

La sonde à viande fournie permet de mesurer la température interne exacte des aliments pendant la cuisson.
La sonde à viande est autorisée uniquement dans certaines fonctions de cuisson (Traditionnel, Chaleur pulsée, Convection forcée, Turbo Grill, 6th Sense Viandes et 6th Sense Maxicooking).





Il est très important de bien placer la sonde pour obtenir des résultats de cuisson parfaits. Insérer la sonde totalement dans la partie la plus pulpeuse de la viande, en évitant les os et les parties grasses.
Pour la volaille, la sonde doit être insérée sur les côtés, au milieu de la poitrine, en veillant à ce que le bout de la sonde n'aboutisse pas dans une partie creuse. Si l'épaisseur de la viande est irrégulière, contrôler qu'elle est cuite correctement avant de la retirer du four. Brancher l'extrémité de la sonde dans le trou situé sur la paroi droite de la cavité du four. Quand la sonde à viande est insérée dans la cavité du four, un signal sonore est activé et l'écran présente l'icône et la température à atteindre.

Si la sonde à viande est insérée pendant la sélection d'une fonction, l'écran passe à la température cible par défaut de la sonde à viande.
Appuyez sur pour démarrer les réglages. Tournez le bouton pour régler la température cible de la sonde à viande. Appuyez sur pour confirmer.
Tournez le bouton pour régler la température de la

cavité du four.
Appuyez sur ou pour confirmer et démarrez le cycle de cuisson.
Pendant le cycle de cuisson, l'écran affiche la température cible de la sonde à viande. Quand la viande atteint la température cible établie, le cycle de cuisson s'arrête et l'écran affiche « End ».
Pour redémarrer le cycle de cuisson à partir de « End », en tournant il est possible d'ajuster la température cible du thermomètre cible comme indiqué ci-dessus.
Appuyez sur ou pour confirmer et redémarrer le cycle de cuisson.
Veuillez noter : pendant le cycle de cuisson avec une sonde à viande, il est possible de tourner pour changer la température cible de la sonde à viande. Appuyez sur pour ajuster la température de la cavité du four.
La sonde à viande peut être insérée à n'importe quel moment, même pendant un cycle de cuisson. Dans ce cas, il est nécessaire de régler de nouveau les paramètres de la fonction de cuisson.
Si la sonde à viande est incompatible avec une fonction, le four éteint le cycle de cuisson et émet un signal sonore d'alerte. Dans ce cas, débrancher la sonde à viande ou appuyez sur pour régler une autre fonction. Le démarrage différé et la phase de préchauffage ne sont pas compatibles avec la sonde à viande.

. VERROUILLAGE DES TOUCHES

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

Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veuillez noter : Le verrouillage peut aussi être activé pendant la cuisson.
Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte en tout temps en appuyant sur .

CONSEILS UTILES

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

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

VIANDE
Utilisez n'importe quel type de plat de cuisson 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 prêt, laissez-le reposer dans le four pendant 10 à 15 minutes ou enveloppez-le dans du papier aluminium.

Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais demandent un temps de cuisson plus long. Pour éviter 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, le gâteau est cuit.

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

Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide ou mélanger la pâte plus délicatement.
Pour les desserts avec une garniture moelleuse (comme les gâteaux au fromage ou les tartes aux fruits) utilisez la fonction « Convection forcée ». Si le fond 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.

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

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée/Génoise		-	170	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	4 1
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Oui	160 - 200	35 - 90	4 1
Cookies / Petits gâteaux		-	160 - 170	20 - 40	3
		Oui	150 - 160	20 - 40	3
		Oui	150 - 160	20 -40	4 1
Chouquettes		-	180 - 200	30 - 40	3
		Oui	180 - 190	35 - 45	4 1
		Oui	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Meringues		Oui	90	110 - 150	3
		Oui	90	130 - 150	4 1
		Oui	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2
		Oui	220 - 240	20 - 40	4 1
		Oui	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Pain 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Petit pain		-	180 - 220	30 - 50	3
Pain		Oui	180 - 220	30 - 60	4 1
Pizza surgelée		-	250	10 - 20	2
		Oui	250	10 - 20	4 1
Tourtes (tourte aux légumes, quiche et tarte)		Oui	180 - 190	45 - 60	2
		Oui	180 - 190	45 - 60	4 1
		Oui	180 - 190	45 - 70*	5 3 1
Vol-au-vent/Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	3
		Oui	180 - 190	20 - 40	4 1
		Oui	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagnes/Flans		-	190 - 200	40 - 65	3

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Pâtes au four/Cannellonis		-	190 - 200	25 - 45	3
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Rôti de porc avec grattons 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Poulet/lapin/canard 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Dinde/oie 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	2
Pain grillé		-	3 (Elevé)	3 - 6	5
Filets de poisson/steaks		-	2 (Medium)	20 - 30***	4 3
Saucisses/kebab/côtes levées/ hamburgers		-	2 - 3 (Moy – Haute)	15 - 30***	5 4
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Medium)	55 - 70**	2 1
Rosbif saignant 1kg		-	2 (Medium)	35 - 50**	3
Gigot d'agneau/jarrets		-	2 (Medium)	60 - 90**	3
Pommes de terre rôties		-	2 (Medium)	35 - 55**	3
Gratin de légumes		-	3 (Elevé)	10 - 25	3
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5)**/ lasagnes** (niveau 3)**/viande** (niveau 1)		Oui	190	40 - 120*	5 3 1
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 120*	4 1
Viandes et pommes de terre		Oui	200	45 - 120*	4 1
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50	4 1
Rôtis farcis	e	-	200	80 - 120*	3
Morceaux de viandes (lapin, poulet, agneau)	e	-	200	50 - 120*	3

* Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.
** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.
*** Tourner les aliments à mi-cuisson

Veuillez noter : La fonction GÂTEAUX 6th Sense utilise les éléments chauffants supérieur et inférieur uniquement, sans circulation de chaleur pulsée. Elle n'a pas besoin de préchauffage.

FONCTIONS	CONVECTION NATURELLE	Gril	Turbogril	Air pulsé	Convection forcée	Éco Air Pulsé
FONCTIONS AUTOMATIQUES	Ragoût	Viandes	Maxi Cooking	Pain	Pizza	Gâteaux
ACCESSOIRES	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèchefrite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Lèchefrite/Plaque de cuisson	Lèchefrite contenant 500 ml d'eau	

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage. **N'utilisez pas de nettoyeurs 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.**	**Portez des gants de protection.**

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.

REMPLACER L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.

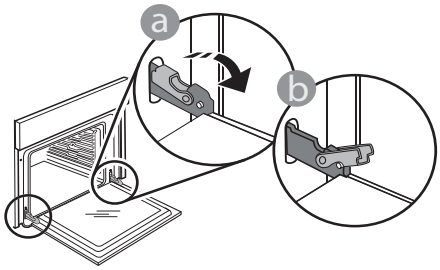
2. Dévissez le capot de l'ampoule, remplacez l'ampoule et revissez le capot.

3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

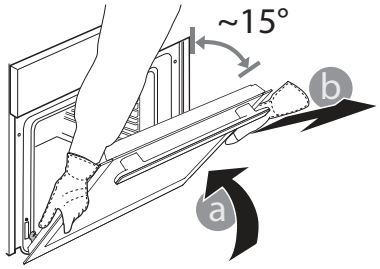
Veuillez noter: Utilisez uniquement des ampoules électriques de 25- 40W/ 230 ~ V de type E-14, T300°C, ou des ampoules à halogène de 20- 40W/230 ~ V type G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général 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.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.
2. Fermez le plus possible la porte.
Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée.
Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer

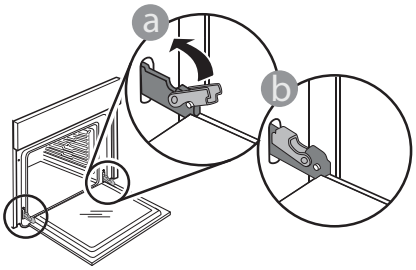


tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.

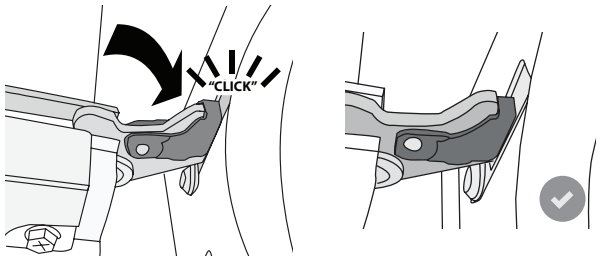


3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.
Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



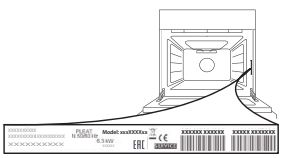
5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

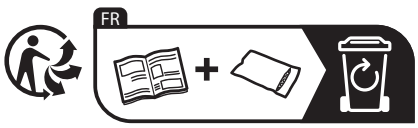
DÉPANNAGE

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.
La porte ne s'ouvre pas.	Défaillance du verrou de la porte. Cycle de nettoyage en cours.	Éteignez et rallumez le four pour voir si le problème est résolu. Attendez la fin de la fonction et laissez le four refroidir.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Problème de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
L'écran indique un texte difficile à lire et semble cassé.	Une autre langue est paramétrée.	Contacter votre Centre de service après-vente le plus proche.

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

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



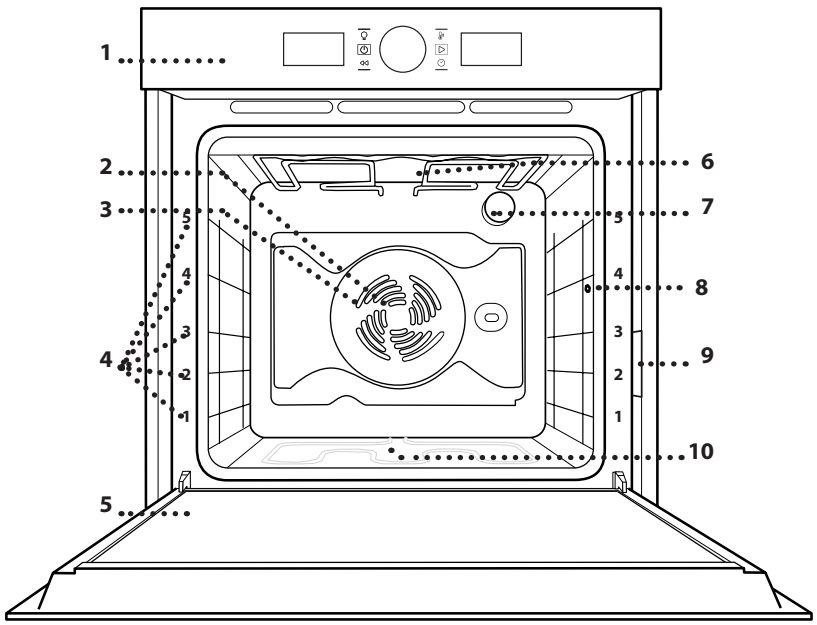


Whirlpool

GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su **www.whirlpool.eu/register**

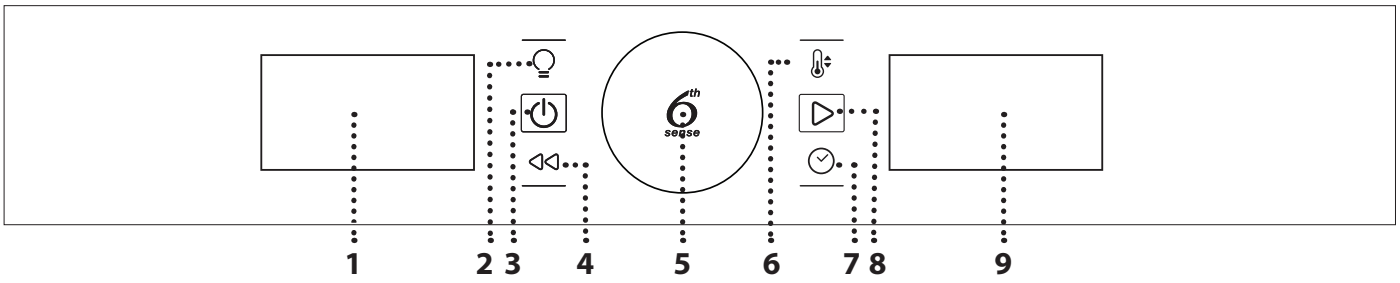
Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

PANNELLO COMANDI



1. DISPLAY SINISTRA

2. LUCE
Per accendere/spegnere la lampadina.

3. ON/OFF
Per accendere e spegnere il forno o terminare in qualunque momento una funzione attiva.

4. INDIETRO
Per tornare alla schermata precedente durante le impostazioni.

5. MANOPOLA GIREVOLE / TASTO 6TH SENSE
Ruotando la manopola è possibile spostarsi tra le funzioni e regolare i parametri di cottura. Premere per selezionare, impostare, visualizzare e confermare le funzioni o i parametri e per avviare i programmi di cottura.

6. TEMPERATURA
Per impostare la temperatura.

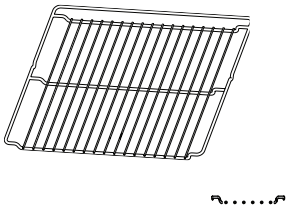
7. TEMPO
Per impostare o modificare l'orologio e regolare il tempo di cottura.

8. AVVIO
Per avviare le funzioni, confermando i valori impostati.

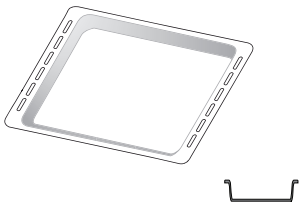
9. DISPLAY DESTRA

ACCESSORI

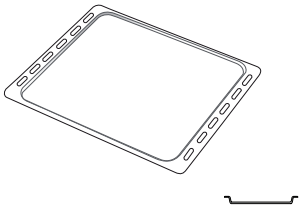
GRIGLIA



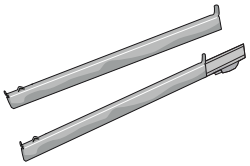
LECCARDA



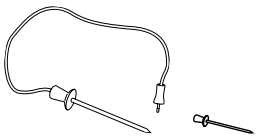
TEGLIA



GUIDE SCORREVOLI *
(SOLO IN ALCUNI MODELLI)



SONDA CARNE
(SOLO IN ALCUNI MODELLI)

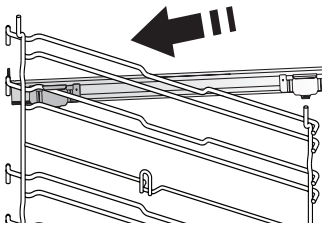


Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.
È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Tecnica.

INSERIMENTO DELLA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI
Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

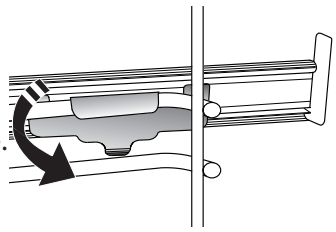
Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

MONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)
Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.



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

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



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

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI
Per togliere le griglie, sollevare le griglie prima di scostare la parte inferiore dalle proprie sedi: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.

Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

FUNZIONI

STATICO
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

GRILL
Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

VENTILATO
Per cuocere insieme cibi diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura su ripiani diversi (massimo tre). La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

VENTILATO
Per cuocere carni, torte ripiene o verdure ripiene su un solo ripiano. Questa funzione utilizza una ventilazione discontinua e delicata, che previene l'eccessiva disidratazione delle pietanze.

FUNZIONI 6TH SENSE

PRIMI PIATTI
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per le pietanze a base di pasta.

CARNE
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per le carni. Questa funzione attiva a intermittenza la ventola a bassa velocità per evitare che i cibi si secchino eccessivamente.

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

PANE
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pane.

PIZZA
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pizza.

TORTE DOLCI
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per torte di qualsiasi tipo.

FUNZIONI SPECIALI

PRERISCALDAMENTO RAPIDO
Per preriscaldare rapidamente il forno. Alla fine del preriscaldamento il forno selezionerà automaticamente la funzione "Statico". Attendere il termine del preriscaldamento prima di inserire il cibo nel forno.

TURBO GRILL
Per arrostire grossi tagli di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, se presente.

ECO TERMOVENTILATO*
Per cuocere arrosti ripieni e carne in pezzi su un solo ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.

TIENI IN CALDO
Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

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

PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI
Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata.
E' possibile selezionare due cicli di autopulizia: un ciclo completo (PIROLISI) e un ciclo più breve (ECO).
Si suggerisce di utilizzare il ciclo rapido a intervalli regolari e quello completo solo in caso di forno molto sporco.

* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014

PRIMO UTILIZZO

1. REGOLARE L'ORA

Alla prima accensione è necessario impostare l'ora.

Sul display lampeggiano le due cifre relative alle ore: ruotare la manopola per impostare l'ora, quindi premere per confermare.

Sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti. ruotare la manopola per impostare i minuti e premere per confermare.

Nota: per modificare successivamente l'ora, a forno spento tenere premuto per almeno 1 secondo e ripetere le operazioni sopra descritte.

dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

2. IMPOSTAZIONI

Se necessario, è possibile modificare le impostazioni predefinite per l'unità di misura della temperatura e l'intensità della corrente elettrica (°C e 16 A).

A forno spento, tenere premuto per almeno 5 secondi.

Ruotare la manopola di selezione per scegliere l'unità di misura, quindi premere per confermare.

Ruotare la manopola per indicare l'assorbimento di potenza, quindi premere per confermare.

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

3. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale.
Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

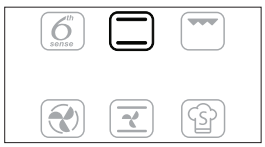
Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.
Riscaldare il forno a 200°C per circa 1 ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato").
Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

Nota: si raccomanda di ventilare il locale dopo il primo utilizzo.

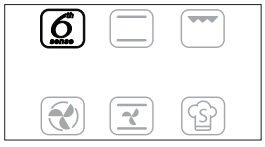
UTILIZZO QUOTIDIANO

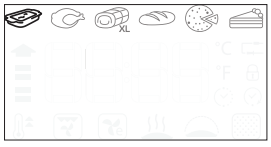
1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Quando il forno è spento, è visualizzato solo l'orologio: tenere premuto per accendere il forno.
Ruotare la manopola per visualizzare sul display sinistro le funzioni principali disponibili e premere per confermare.



Dove presente, per selezionare una sottofunzione, dopo aver selezionato la funzione principale, premere per confermare e accedere al menu delle funzioni.





Ruotare la manopola per visualizzare sul display destro una tra le sottofunzioni disponibili e premere per confermare.

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

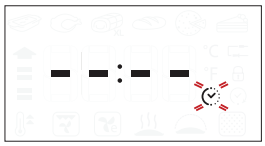
Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare.

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

Quando l'icona °C/°F lampeggia sul display, ruotare la manopola per modificare il valore, quindi premere per confermare e procedere con le impostazioni seguenti, per tutti i valori che è possibile regolare.
Allo stesso modo, è possibile impostare il livello del grill (3 alto, 2 medio, 1 basso).

Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura o il livello del grill premendo o ruotando direttamente la manopola.

DURATA



Quando l'icona lampeggia sul display, utilizzare la manopola per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere per confermare.

È possibile non impostare la durata per gestire manualmente la cottura: Premere per confermare e avviare la funzione.
In questo caso, non sarà possibile impostare l'ora di fine cottura, programmando l'avvio ritardato.

Nota: durante la cottura, premendo è possibile regolare il tempo impostato: ruotare la manopola per impostare l'ora, e premere per confermare.

IMPOSTARE L'ORA DI FINE COTTURA/
(AVVIO RITARDATO)
In molte funzioni, una volta impostato un tempo di cottura è possibile posticipare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine.
Dove possibile modificare l'ora di fine, il display mostra l'ora di fine della funzione prevista mentre l'icona lampeggia.

Se necessario, ruotare la manopola per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere per confermare, attivando la funzione.
Introdurre gli alimenti nel forno e chiudere lo sportello: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Note: programmare l'avvio ritardato di una cottura, disattiva in ogni caso la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

Durante il tempo di attesa, è possibile utilizzare la manopola per regolare l'ora di fine programmata.

Premere o per modificare i valori impostati per la temperatura e il tempo di cottura. una volta modificati, premere per confermare.

Note: Il ritardo di avvio della funzionalità non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

3. AVVIARE LA FUNZIONE

Una volta che i valori corrispondono a quelli desiderati, premere per avviare la funzione.

Tenere premuto per interrompere in ogni momento la funzione attivata.

4. PRERISCALDA

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

Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.

A questo punto, aprire la porta, inserire gli alimenti nel forno, chiudere la porta e procedere alla cottura premendo .

Nota: introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura.

Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

È sempre possibile modificare la temperatura che si desidera raggiungere utilizzando la manopola.

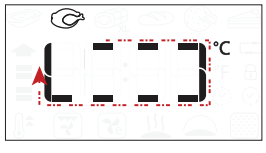
5. FINE COTTURA

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

Per prolungare la cottura mantenendo i valori impostati, ruotare la manopola per impostare una nuova durata e quindi premere .

. FUNZIONI 6th SENSE

RECUPERO TEMPERATURA
Se, durante un ciclo di cottura automatico, la temperatura all'interno del forno si abbassa a causa dell'apertura della porta, una speciale funzione ripristina automaticamente la temperatura originale.
Durante il ripristino della temperatura, il display mostra un'animazione a "serpente" fino al ripristino della temperatura impostata.



Durante un ciclo di cottura programmato, per garantire un risultato ottimale il tempo di cottura viene aumentato in misura del tempo di apertura della porta.

. FUNZIONI SPECIALI

PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

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

Togliere tutti gli accessori dal forno prima di attivare la pirolisi (anche le griglie laterali). Nel caso in cui il forno sia installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di autopulizia i bruciatori o le piastre elettriche siano spente. Per un risultato ottimale, rimuovere i residui in eccesso dalla cavità e pulire il vetro interno della porta prima di usare la funzione di pirolisi. Attivare la funzione pirolisi soltanto in presenza di molto sporco o cattivi odori generati durante la cottura.

Accedere alle funzioni speciali e ruotare la manopola per selezionare dal menu. Quindi premere per confermare.

Premere per avviare subito il ciclo di pulizia, oppure ruotare la manopola per selezionare il ciclo breve (ECO).

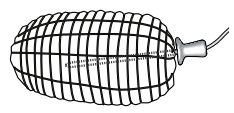
Premere per avviare subito il ciclo di pulizia, oppure premere per impostare l'ora di fine o l'avvio ritardato.

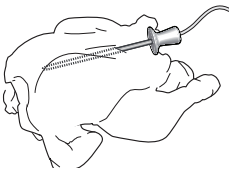
Dopo l'ultima conferma, il forno avvia il ciclo di pulizia e la porta si blocca automaticamente:
Durante la pulizia pirolitica la porta del forno non può essere aperta; rimarrà bloccata fino a quando la temperatura non tornerà a livelli accettabili. Ventilare la stanza durante e dopo il ciclo di pirolisi.

Nota: non è possibile impostare la durata e la temperatura del ciclo di pulizia.

. USO DELLA SONDA CARNE (SE PRESENTE)

La sonda carne in dotazione permette di misurare l'esatta temperatura interna degli alimenti durante la cottura. La sonda carne può essere utilizzata solo con alcune funzioni di cottura (Statico, Termoventilato, Ventilato, TurboGrill, 6th Sense Carne e 6th Sense Maxicooking).





È molto importante posizionare accuratamente la sonda per ottenere risultati di cottura perfetti. Inserire la sonda a fondo nella parte più carnosa, evitando ossa e parti grasse.
Per il pollame, la sonda va inserita trasversalmente, al centro del petto, evitando che la punta finisca in una parte cava. Nel caso di carne con spessore molto irregolare, controllare che sia cotta appropriatamente prima di rimuoverla dal forno. Inserire l'estremità della sonda nel foro situato sulla parete interna destra del forno.
Quando la sonda carne viene inserita nel forno, viene emesso un segnale acustico e il display mostra l'icona e la temperatura desiderata.

Se la sonda carne viene inserita durante la selezione di una funzione, l'indicazione del display cambia per mostrare la temperatura impostata per la sonda.
Premere per iniziare l'impostazione dei valori.
Ruotare la manopola per impostare la temperatura desiderata per la sonda. Premere per confermare.
Ruotare la manopola per impostare la temperatura

interna del forno.
Premere o per confermare e avviare il ciclo di cottura.
Durante il ciclo di cottura, il display mostra la temperatura impostata per la sonda. Quando la carne raggiunge la temperatura impostata, il ciclo di cottura si interrompe e sul display compare l'indicazione "End" (Fine).
Per riavviare il ciclo di cottura dopo la comparsa dell'indicazione "End", ruotare la manopola per regolare la temperatura della sonda come descritto in precedenza. Premere o per confermare e riavviare il ciclo di cottura.
Nota: durante un ciclo di cottura con la sonda carne, è possibile ruotare la manopola per cambiare la temperatura della sonda. Premere per regolare la temperatura interna del forno.
La sonda carne può essere inserita in qualunque momento, anche durante un ciclo di cottura. In questo caso, sarà necessario reimpostare i parametri della funzione di cottura.
Se la sonda carne non è compatibile con la funzione prescelta, il forno interromperà il ciclo di cottura e sarà emesso un segnale acustico. In questo caso, scollegare la sonda carne o premere per impostare un'altra funzione.
L'avvio ritardato e la fase di preriscaldamento non sono compatibili con l'uso della sonda.

. BLOCCO DEI TASTI

Per bloccare i tasti, tenere premuto per almeno 5 secondi.

Per disattivare, ripetere la stessa procedura.

Nota: il blocco a chiave può essere attivato anche durante la cottura.
Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in qualsiasi momento premendo .

CONSIGLI UTILI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.
I dolci con guarnitura succosa (torte al formaggio o con frutta) richiedono la funzione "Ventilato". Se la base della torta risulta troppo umida, usare un ripiano più basso e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

PIZZA
Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

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

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		-	170	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	4 1
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Sì	160 - 200	35 - 90	4 1
Biscotti / Crostatine		-	160 - 170	20 - 40	3
		Sì	150 - 160	20 - 40	3
		Sì	150 - 160	20 -40	4 1
Bigné		-	180 - 200	30 - 40	3
		Sì	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sì	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Meringhe		Sì	90	110 - 150	3
		Sì	90	130 - 150	4 1
		Sì	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (Sottile, spessa, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2
		Sì	220 - 240	20 - 40	4 1
		Sì	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Pagnotta 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Panini		-	180 - 220	30 - 50	3
Pane		Sì	180 - 220	30 - 60	4 1
Pizza surgelata		-	250	10 - 20	2
		Sì	250	10 - 20	4 1
Torte salate (torta di verdura, torta salata)		Sì	180 - 190	45 - 60	2
		Sì	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sì	180 - 190	45 - 70*	5 3 1
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	3
		Sì	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sì	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagne/Timballi		-	190 - 200	40 - 65	3
Pasta al forno/Cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg		-	170	110 - 150	2
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Tacchino / Oca 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	2
Pane tostato		-	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetti / Tranci di pesce		-	2 (media)	20 - 30***	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (media - alta)	15 - 30***	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	2 (media)	55 - 70**	2 1
Roast beef al sangue (1 kg)		-	2 (media)	35 - 50**	3
Coscia d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90**	3
Patate arrostite		-	2 (media)	35 - 55**	3
Verdure gratinate		-	3 (Alta)	10 - 25	3
Pasto completo: Crostata (Liv. 5) **/ Lasagne** (Liv. 3) **/ Carne** (Liv. 1)		Sì	190	40 - 120*	5 3 1
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 120*	4 1
Carne e patate		Sì	200	45 - 120*	4 1
Pesce e verdure		Sì	180	30 - 50	4 1
Arrosti ripieni		-	200	80 - 120*	3
Tagli di carne (coniglio, pollo, agnello)		-	200	50 - 120*	3

* Il tempo di cottura è indicativo: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.
** Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).
*** Girare gli alimenti a metà cottura

Nota: la funzione 6th Sense "Torte dolci" utilizza solo le resistenze superiore e inferiore, senza ventilazione. Non è richiesto il preriscaldamento del forno.

FUNZIONI	Statico	Grill	Turbo Grill	Termoventilato	Ventilato	Eco Termoventilato
FUNZIONI AUTOMATICHE	Primi piatti	Carne	Maxi Cooking	Pane	Pizza	Torte dolci
ACCESSORI	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

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

Indossare guanti protettivi.

SUPERFICI ESTERNE

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

SUPERFICI INTERNE

• Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
• In caso di sporco tenace sulle superfici interne, si raccomanda di utilizzare la funzione di pulizia automatica.
• Per facilitare la pulizia, è possibile rimuovere la porta.

ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.

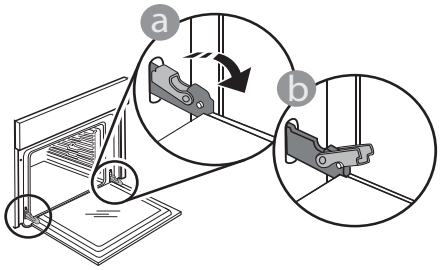
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.

3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

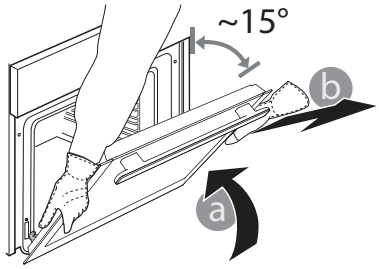
Nota: usare solo lampade ad incandescenza da 25-40 W/230 ~ V tipo E-14, T300 °C, o lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica.
- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.
2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia.
Per estrarla, continuare a chiuderla e

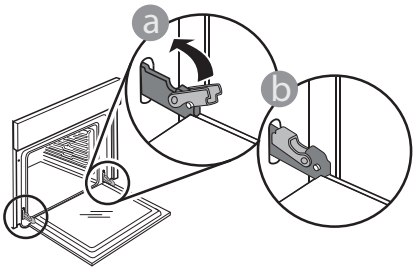


contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

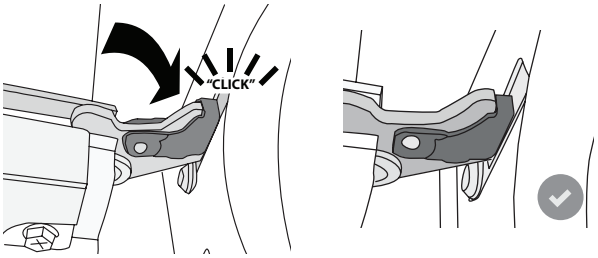


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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



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



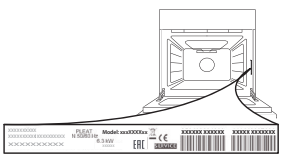
5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione della corrente elettrica. Disconnessione dalla rete elettrica.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se il problema persiste.
La porta non si apre.	Guasto al blocca porta. Ciclo di pulizia attivo.	Spegnere e riaccendere il forno e verificare se il problema persiste. Attendere il termine della funzione e lasciare raffreddare il forno.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Problema software.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Tecnica e specificare il numero che segue la lettera "F".
Il display visualizza un testo poco chiaro e sembra essere guasto.	Un'altra lingua impostata.	Contatta il Servizio Assistenza Tecnica più vicino.

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

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



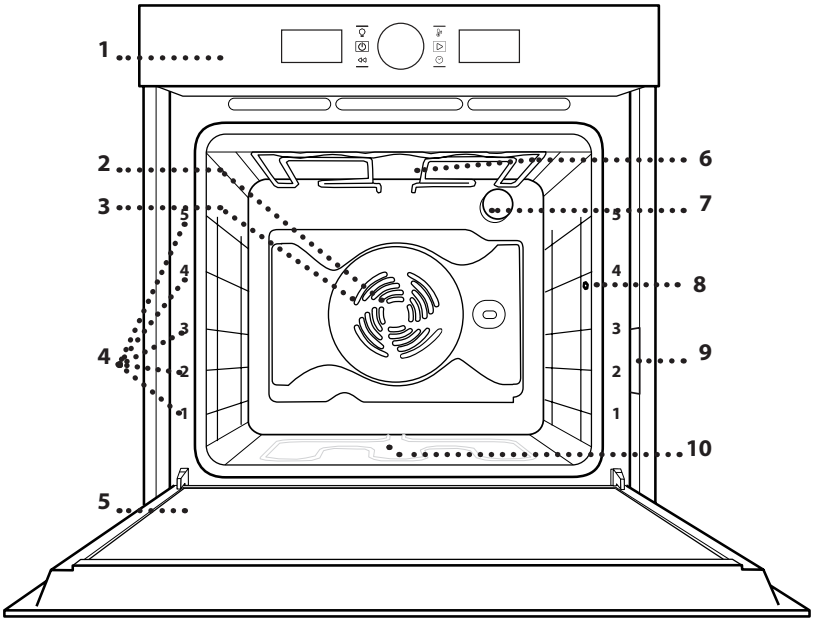
Whirlpool

400011596874

THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en **www.whirlpool.eu/register**

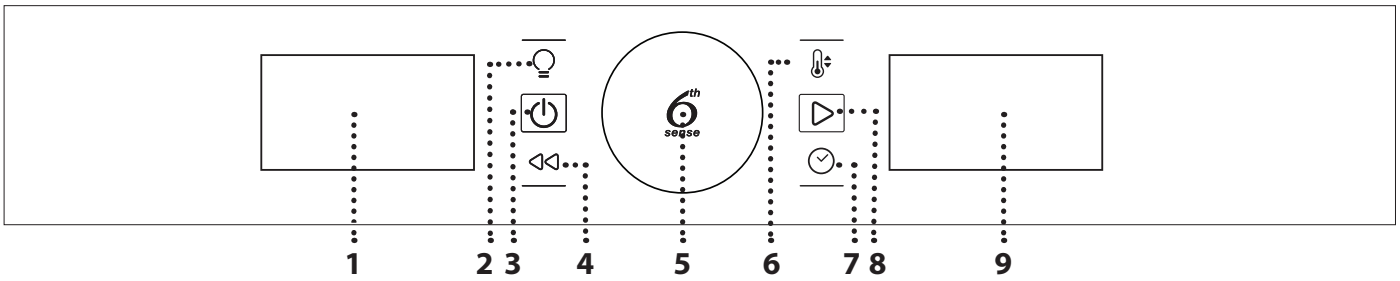
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

PANEL DE CONTROL



1. PANTALLA DE LA IZQUIERDA

2. LUZ
Para encender/apagar la luz.

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

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

5. SELECTOR ROTATIVO / BOTÓN SEXTO SENTIDO
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.

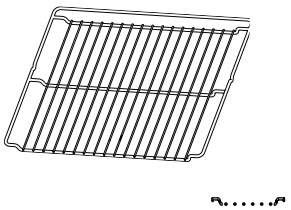
7. TIEMPO
Para configurar o cambiar la hora y ajustar el tiempo de cocción.

8. INICIO
Para iniciar funciones y confirmar los ajustes.

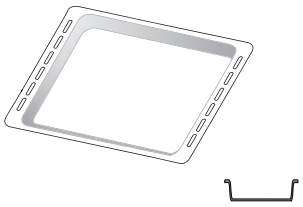
9. PANTALLA DE LA DERECHA

ACCESORIOS

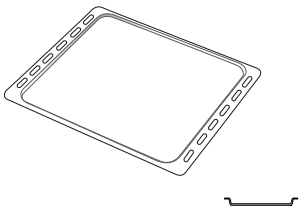
REJILLA



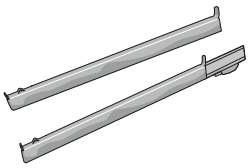
GRASERA



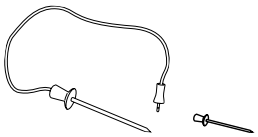
BANDEJA HORNEADO



GUÍAS DESLIZANTES *
(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)



SONDA DE CARNE
(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

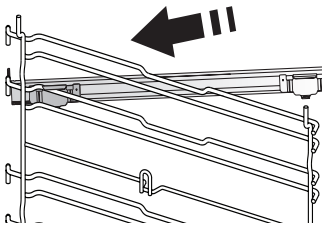


El número de accesorios puede variar de un modelo a otro. Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS
Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

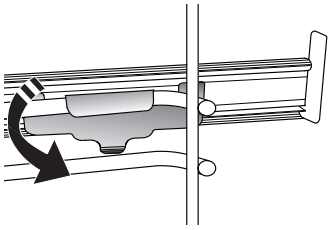
Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES (SI PROCEDE)
Extraiga las guías para los estantes del horno y quite el plástico de protección de las guías deslizantes.



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

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



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

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES
. Para extraer las guías para estantes, levántelas y saque la parte inferior con cuidado de su alojamiento: Ahora puede extraer las guías.

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

FUNCIONES

CONVENCIONAL
Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

GRILL
Para asar al grill bistecs, kebabs 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.

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

FUNCIONES 6TH SENSE

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

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

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

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

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

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

FUNCIONES ESPECIALES

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

TURBO GRILL
Para asar 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. El asador giratorio (si lo hay) puede utilizarse con esta función.

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

GUARDAR CALIENTE
Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

LEUDAR
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.

LIMP. AUTOMÁTICA - LIMP.PIROLÍTICA
Para eliminar salpicaduras de cocción con un ciclo a muy alta temperatura.
Es posible elegir entre dos ciclos de limpieza automática: un ciclo completo (LIMP.PIROLITICA) y un ciclo reducido (ECO). Le recomendamos utilizar el ciclo más rápido de forma periódica y utilizar el ciclo completo solamente cuando el horno esté muy sucio.

* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) Nº 65/2014

PRIMER USO

1. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

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

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

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

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

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

2. CONFIGURACIÓN

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

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

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

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

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

3. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal.
Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

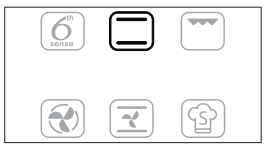
Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.
Caliente el horno a 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (p. ej. «Aire forzado» u «Horno Convecc.»).
Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

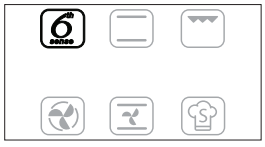
USO DIARIO

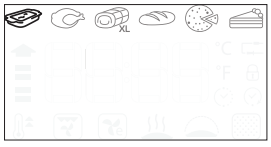
1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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

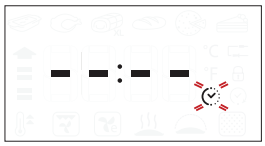
Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente.
En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden.

TEMPERATURA/NIVEL DE GRILL

Cuando el icono °C/°F parpadee en la pantalla, gire el selector para cambiar el valor y después pulse para confirmar y continuar con la modificación de ajustes siguiente (si es posible). También se puede ajustar el nivel del grill (3 = alto, 2 = medio, 1 = bajo) al mismo tiempo.

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

DURACIÓN



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

Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción: Pulse para confirmar e iniciar la función.
En este caso, no puede configurar la hora de finalización de la cocción programando un inicio diferido.

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

SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN /
INICIO DIFERIDO
En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final.
Cuando pueda cambiar la hora de finalización, la pantalla mostrará la hora a la que terminará la cocción y el icono parpadeará.

Si es necesario, gire el selector para configurar la hora a la que quiere que termine la cocción y pulse para confirmar e iniciar la función.
Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

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

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

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

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

3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

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

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

4. PRECALENTAMIENTO

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

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

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

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el 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.

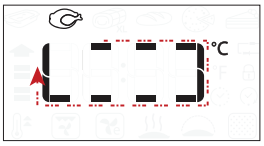
5. FINAL DE COCCIÓN

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

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

FUNCIONES 6TH SENSE

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



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

. FUNCIONES ESPECIALES

LIMP. AUTOMÁTICA - LIMP.PIROLÍTICA

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.
Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.

Retire todos los accesorios del horno antes de activar la función de limpieza pirolítica incluyendo las guías para los estantes. Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza.
Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, elimine el exceso de residuos del interior del aparato y limpie el cristal interior de la puerta antes de usar la función Limp. Pirolítica. Active la función Limp.Pirolítica solamente si el aparato está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

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

Pulse para que empiece de forma inmediata el ciclo de limpieza o gire el selector para seleccionar el ciclo corto (ECO).

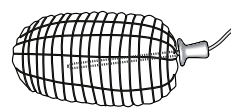
Pulse para iniciar inmediatamente el ciclo de limpieza, o pulse para establecer el tiempo final/ inicio diferido.

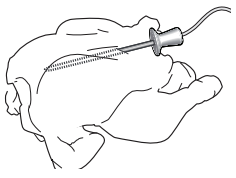
Tras la confirmación final, el horno iniciará el ciclo de limpieza y la puerta se bloqueará automáticamente. La puerta del horno no se puede abrir mientras la limpieza pirolítica está en curso: Permanece bloqueada hasta que la temperatura vuelve a un nivel aceptable. Ventile la habitación durante y después del ciclo de limpieza pirolítica.

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

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

La sonda de carne incluida con el horno permite medir con exactitud la temperatura interna del alimento durante la cocción. La sonda de carne solamente se puede utilizar en algunas funciones de cocción (Convencional , Aire forzado , Horno de convección , Turbo Grill , Carne Sexto sentido y Maxi cocción Sexto sentido).





Es importante situar correctamente la sonda para obtener los mejores resultados. Introduzca la sonda completamente en la parte más carnosa, evitando huesos y zonas de grasa.
En el caso de las aves, la sonda debería introducirse de forma transversal, en el centro de la pechuga, asegurándose de que la punta no termine en una zona hueca. Si la carne tiene distintos grosores, compruebe que se ha cocinado correctamente antes de extraerlo del horno.
Conecte la punta de la sonda en el orificio situado en la pared derecha de la cavidad del horno. Una vez que la sonda de carne esté conectada a la cavidad del horno, emitirá una señal acústica y en la pantalla aparecerán el icono y la temperatura programada.

Si la sonda de carne está conectada durante la selección de una función, la pantalla conmuta al valor de temperatura por defecto de la sonda de carne.
Pulse para iniciar los ajustes. Gire el selector para programar la temperatura prevista para la sonda de carne. Pulse para confirmar.
Gire el selector para programar la temperatura del

interior del horno.
Pulse o para confirmar e iniciar el ciclo de cocción.
Durante el ciclo de cocción, la pantalla muestra la temperatura programada para la sonda de carne.
Cuando la carne alcanza la temperatura programada, el ciclo de cocción se detiene y en la pantalla aparece la palabra «End».
Se puede reanudar el ciclo de cocción desde «End» girando el selector para ajustar la temperatura prevista para la sonda de carne como se indica arriba. Pulse o para confirmar y reanudar el ciclo de cocción .
Nota: durante el ciclo de cocción con la sonda de carne puede girar el selector para modificar la temperatura prevista para la sonda. Pulse para ajustar la temperatura del interior del horno.
La sonda de carne se puede introducir en cualquier momento, incluso durante el ciclo de cocción. En este caso, será necesario reprogramar los parámetros de la función de cocción.
Si la sonda de carne es incompatible con una función, el horno apagará el ciclo de cocción y emitirá un sonido de alerta. En este caso, deberá desconectar la sonda de carne o pulsar para configurar otra función. El inicio diferido y la fase de precalentado no son compatibles con la sonda de carne.

. 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 .

CONSEJOS ÚTILES

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

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ
El uso de la función «AIRE FORZADO» permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando estantes diferentes. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

CARNE
Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente 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 grasera 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 estante.

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 de 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.

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

TABLA DE COCCIÓN

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

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO COCCIÓN (Min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Cordero/ternera/buey/cerdo 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Cerdo asado con piel crujiente 2 kg		-	170	110 - 150	2
Pollo/conejo/pato 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Pavo/oca 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Pescado al horno/en papillote (filetes, entero)		Sí	180 - 200	40 - 60	3
Hortalizas rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 60	2
Tostada		-	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetes de pescado / Filete		-	2 (Media)	20 - 30***	4 3
Salchichas / Kebab / Costillas / Hamburguesas		-	2 - 3 (Media – Alta)	15 - 30***	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2 (Media)	55 - 70**	2 1
Rosbif poco hecho (1 kg)		-	2 (Media)	35 - 50**	3
Pierna de cordero / Jarretes		-	2 (Media)	60 - 90**	3
Papas Asadas		-	2 (Media)	35 - 55**	3
Verduras gratinadas		-	3 (Alta)	10 - 25	3
Menú completo: Tarta de fruta (nivel 5)**/lasaña** (nivel 3)**/carne** (nivel 1)		Sí	190	40 - 120*	5 3 1
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 120*	4 1
Carnes y patatas		Sí	200	45 - 120*	4 1
Pescado y verduras		Sí	180	30 - 50	4 1
Piezas de carne rellenas asadas		-	200	80 - 120*	3
Cortes de carne (conejo, pollo, cordero)		-	200	50 - 120*	3

* Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.
** Darle la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).
*** Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

Nota: La función de Sexto sentido «Tartas dulces» solamente utiliza las resistencias superior e inferior, sin circulación de aire forzado. No requiere precalentamiento.

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

No utilice productos de lavado 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 protectores.

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, utilizando 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.

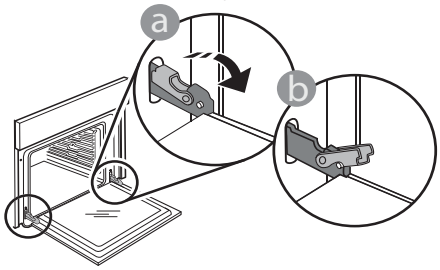
2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.

3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

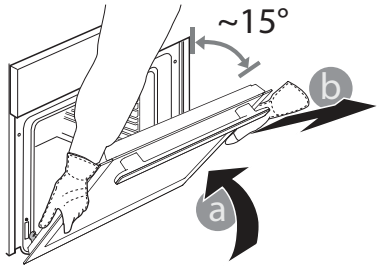
Nota: Utilice solo bombillas incandescentes de 25-40W/230V tipo E-14, T300 °C o bombillas halógenas de 20-40W/230 V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa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

EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

1. Para quitar la puerta , ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.
2. Cierre la puerta tanto como pueda.
Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa.
Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola

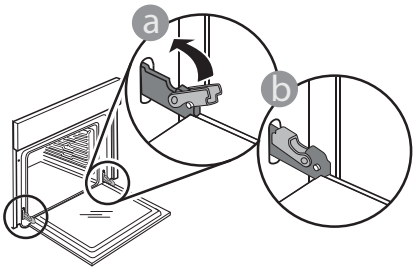


y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

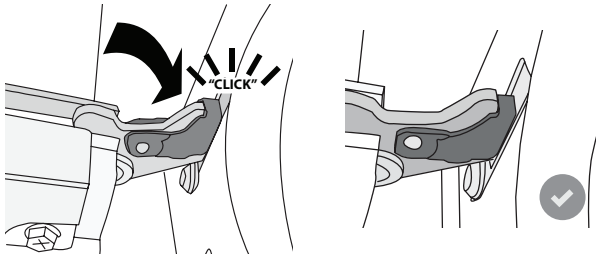


3. Vuelva a colocar la puerta moviéndola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con su alojamiento y fijando la parte superior en su alojamiento.

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



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



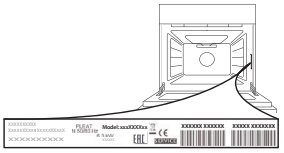
5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

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.
La puerta no se abre.	Fallo en el bloqueo de la puerta. Ciclo de limpieza en curso.	Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema. Espere a que termine la función y a que se enfríe el horno.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número o letra.	Problema de software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».
La pantalla muestra un texto poco claro y parece estar rota.	Otro idioma configurado.	Póngase en contacto con el Centro de atención al cliente más cercano

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

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



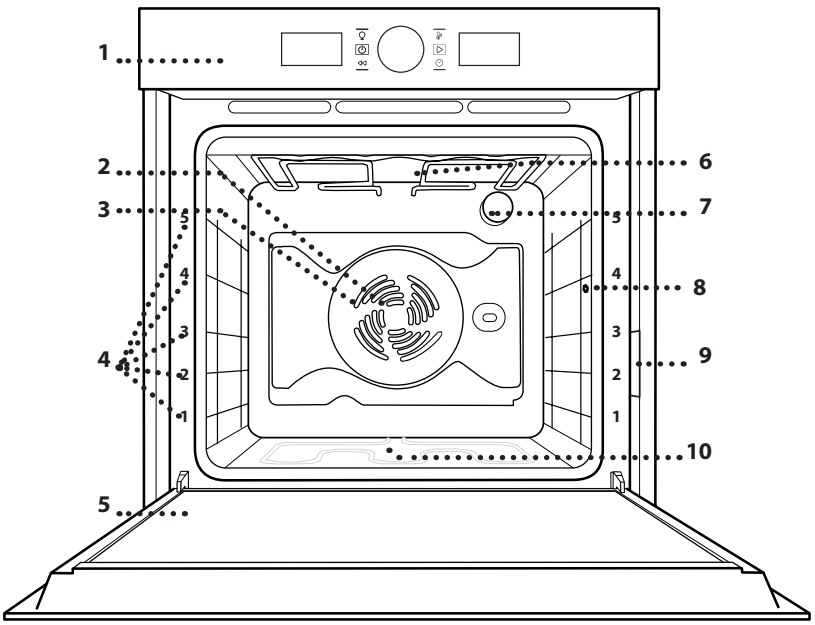
Whirlpool

400011596874

OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL
Para beneficiar de uma assistência mais completa, registe o seu produto em **www.whirlpool.eu/register**

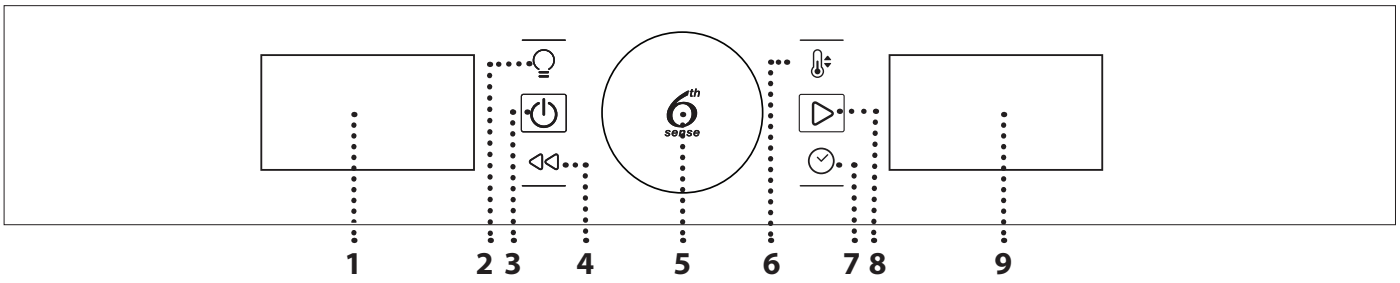
Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



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

PAINEL DE CONTROLO



1. VISOR ESQUERDO

2. LUZ
Para acender/desligar a luz.

3. LIGAR/DESLIGAR
Para ligar e desligar o forno e parar uma função ativa a qualquer momento.

4. RETROCEDER
Para regressar ao menu anterior ao configurar definições.

5. BOTÃO ROTATIVO/BOTÃO 6TH SENSE
Rode-o para navegar pelas funções e ajustar todos os parâmetros de cozedura. Prima para selecionar, definir, aceder ou confirmar funções ou parâmetros e, eventualmente, para iniciar o programa de cozedura.

6. TEMPERATURA
Para definir a temperatura.

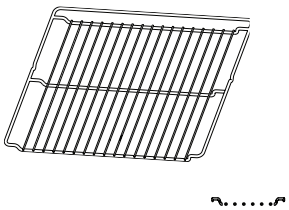
7. TEMPO
Para definir ou alterar a hora e ajustar o tempo de cozedura.

8. INICIAR
Para iniciar funções e confirmar definições.

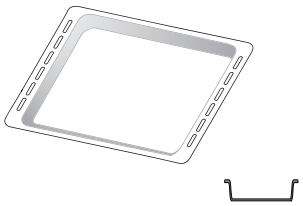
9. VISOR DIREITO

ACESSÓRIOS

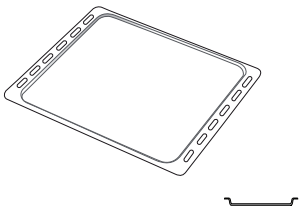
GRELHA METÁLICA



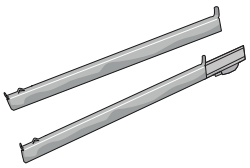
TABULEIRO COLETOR



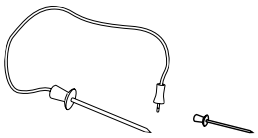
TABULEIRO PARA ASSAR



CALHAS DESLIZANTES * (APENAS EM ALGUNS MODELOS)



TERMÓMETRO DE CARNE
(APENAS EM ALGUNS MODELOS)

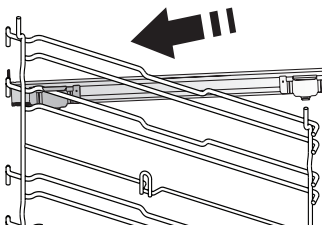


O número de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.
Pode adquirir outros acessórios separadamente junto do Serviço Pós-venda.

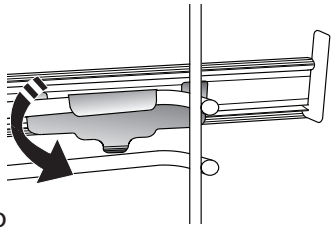
COMO INTRODUZIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS
Introduza a grelha na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a extremidade elevada está virada para cima.

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

COMO INSTALAR AS CALHAS DESLIZANTES (CASO EXISTAM)
Retire as guias de nível do forno e remova o plástico de proteção das corrediças.



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



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

Nota: As corrediças podem ser instaladas em qualquer nível.

RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL
. Para retirar as guias de nível, levante as guias e, suavemente, puxe a parte inferior e extraia-a do respetivo suporte: Agora, as guias de nível podem ser retiradas.

. Para repor as guias de nível, comece por inseri-las no suporte superior. Mantendo-as subidas, faça-as deslizar para o interior do compartimento de cozedura e, em seguida, posicione-as no suporte inferior.

FUNÇÕES

CONVENCIONAL
Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.

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

AR FORÇADO
Para cozinhar alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de cozedura em diferentes prateleiras (máximo três) ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.

COZEDURA CONVECÇÃO
Para cozinhar carne, fazer bolos com recheios ou assar legumes recheados num único nível. Esta função utiliza uma circulação suave e intermitente do ar para evitar a desidratação excessiva dos alimentos.

FUNÇÕES 6TH SENSE

GRATINADOS
Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para pratos de massa.

CARNE
Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para a carne. Esta função ativa de forma intermitente a ventoinha, a baixa velocidade, para evitar que os alimentos sequem em demasia.

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

PÃO
Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de pão.

PIZZA
Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de pizza.

BOLOS DOCES
Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de bolo.

FUNÇÕES ESPECIAIS

PREAQUEC. RÁPIDO
Para efetuar o preaquecimento rápido do forno. Concluído o preaquecimento, o forno irá selecionar a função "Convencional" automaticamente. Aguarde que o preaquecimento termine, antes de colocar alimentos no forno.

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

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

MANUTENÇÃO DO CALOR
Para manter os alimentos acabados de cozinhar quentes e estaladiços.

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

LIMPEZA AUTOMÁTICA – LIMPEZA PIROLÍTICA
Para eliminar quaisquer salpicos resultantes da cozedura através de um ciclo de temperatura muito elevada.
Estão disponíveis dois ciclos de limpeza automática: um ciclo completo (LIMPEZA PIROLITICA) e um ciclo reduzido (ECO). Recomendamos a utilização do ciclo mais rápido a intervalos regulares e do ciclo completo apenas quando o forno estiver muito sujo.

* Função utilizada como referência para a declaração de eficiência energética, de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

1. ACERTAR A HORA

Ao ligar o forno pela primeira vez, terá de definir a hora.

Os dois dígitos da hora começam a piscar: Rode o botão para definir a hora e prima para confirmar.

Os dois dígitos dos minutos começam a piscar. Rode o botão para definir os minutos e prima para confirmar.

Nota: Para alterar a hora posteriormente, prima e mantenha premido durante, pelo menos, um segundo com o forno desligado e repita os passos acima.

Poderá ser necessário acertar novamente a hora após um longo corte de energia.

2. DEFINIÇÕES

Se necessário, pode alterar a unidade de medição, a temperatura (°C) e a corrente nominal (16 A) predefinidas.

Com o forno desligado, prima e mantenha premido durante, pelo menos, 5 segundos.

Rode o botão de seleção para selecionar a unidade de medição, depois, prima para confirmar.

Rode o botão de seleção para selecionar a corrente nominal, depois, prima para confirmar.

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

3. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal.
Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

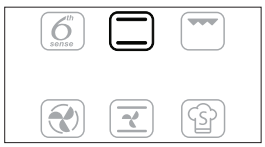
Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.
Aqueça o forno a 200 °C durante uma hora, aproximadamente, de preferência utilizando uma função com circulação de ar (por exemplo "Ar forçado" ou "Cozedura conveção").
Siga as instruções para programar corretamente a função.

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

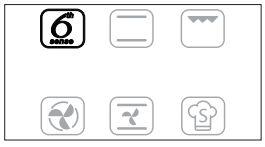
UTILIZAÇÃO DIÁRIA

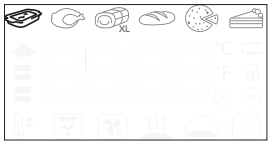
1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Quando o forno está desligado, só aparece a hora no visor. Prima e mantenha premido para ligar o forno.
Rode o botão para visualizar as funções principais disponíveis no visor esquerdo. Selecione uma e prima .



Para selecionar uma subfunção (se disponível), selecione a função principal e, em seguida, prima para confirmar e aceder ao menu de funções.





Rode o botão para visualizar as subfunções disponíveis no visor esquerdo. Selecione uma e prima para confirmar.

2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

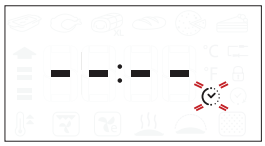
Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições. O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas em sequência.

TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL

Se o ícone °C/°F estiver a piscar no visor, rode o botão para alterar o valor, em seguida prima para confirmar e continuar a alterar as definições seguintes (se possível).
Pode também definir o nível do grelhador (3 = alto, 2 = médio, 1 = baixo) em simultâneo.

Lembre-se: assim que a função tiver iniciado, pode alterar a temperatura ou o nível do grelhador premindo ou rodando diretamente o botão.

DURAÇÃO



Quando o ícone pisca no visor, utilize o botão de ajuste para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima para confirmar.

Não precisa de definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente: Prima para confirmar e iniciar a função.
Neste caso, não poderá definir o tempo de fim da cozedura ao programar um início diferido.

Nota: Pode ajustar o tempo de cozedura definido durante a cozedura, premindo : Rode o botão para alterar a hora e prima para confirmar.

DEFINIR O TEMPO DE FIM DA COZEDURA/ INÍCIO ATRASADO
Em muitas funções, uma vez definido um tempo de cozedura, pode atrasar o início da função, programando o seu tempo de fim.
Quando for possível alterar o tempo de fim, aparece no visor a hora a que se espera a conclusão da função com o ícone a piscar.

Se necessário, rode o botão para definir a hora de fim de cozedura e, em seguida, prima para confirmar e iniciar a função.
Coloque os alimentos no forno e feche a porta: A função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.

Nota: Programar um início diferido da cozedura irá desativar a fase de preaquecimento do forno. O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela de cozedura.

Durante o tempo de espera, pode utilizar o botão para alterar o tempo de fim programado.

Prima ou para alterar as definições da temperatura e do tempo de cozedura. Prima para confirmar quando concluir.

Nota: A funcionalidade de atraso de arranque não está disponível para as funções Grill e Turbo Grill.

3. ATIVAR A FUNÇÃO
Após aplicar todas as definições pretendidas, prima para ativar a função.

Pode premir e manter premido , a qualquer momento, para interromper a função que estiver ativa nessa altura.

4. PREAQUECIMENTO
Algumas funções dispõem de uma fase de preaquecimento do forno: uma vez iniciada a função, o visor indica que a fase de preaquecimento foi ativada.

Quando esta fase estiver concluída, será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura programada.

Neste momento, abra a porta, coloque os alimentos no forno, feche a porta e inicie a cozedura premindo .

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.

Abrir a porta durante a fase de preaquecimento fará com que esta seja interrompida.

O tempo de cozedura não inclui uma fase de preaquecimento.

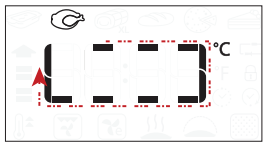
Pode sempre alterar a temperatura que pretende atingir, utilizando o botão.

5. FIM DA COZEDURA
Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a cozedura está concluída.

Para aumentar o tempo de cozedura sem alterar as definições, rode o botão para definir um novo tempo de cozedura e prima .

. FUNÇÕES 6th SENSE

RECUPERAÇÃO DE TEMPERATURA
Se a temperatura no interior do forno baixar durante um ciclo de cozedura por a porta estar aberta, será automaticamente ativada uma função especial para recuperar a temperatura original.
Durante a recuperação da temperatura, o visor irá exibir uma animação tipo "cobra" até ter sido alcançada a temperatura definida.



Enquanto um ciclo de cozedura programado está em curso, o tempo de cozedura aumenta de acordo com o tempo de abertura da porta, de forma a garantir os melhores resultados.

. FUNÇÕES ESPECIAIS

LIMPEZA AUTOMÁTICA – LIMPEZA PIROLÍTICA

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

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

Aceda às funções especiais e rode o botão seletor para selecionar a partir do menu. Em seguida prima para confirmar.

Prima para iniciar o ciclo de limpeza de imediato ou rode o botão seletor para selecionar o ciclo mais curto (ECO).

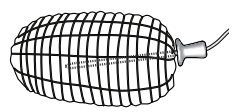
Prima para iniciar de imediato o ciclo de limpeza ou prima para selecionar o tempo de fim/início programado.

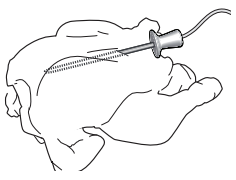
O forno inicia o ciclo de limpeza e a porta é bloqueada automaticamente.
Não é possível abrir a porta do forno enquanto a limpeza pirolítica estiver em curso: Manter-se-á fechada até que a temperatura regresse a um nível aceitável.
Areje a divisão durante e após a execução de um ciclo de limpeza pirolítica.

Nota: Não é possível definir a duração e a temperatura do ciclo de limpeza.

. UTILIZAR O TERMÓMETRO DE CARNE (SE EXISTENTE)

O termómetro de carne fornecido permite medir a temperatura interna exata dos alimentos durante a cozedura.
O termómetro de carne só é permitido em algumas funções de cozedura (Convencional, Ar forçado, Cozedura por conveção, Turbo Grill, 6th Sense Carne e 6th Sense Maxicooking).





É muito importante posicionar o termómetro com precisão, para obter resultados de cozedura perfeitos. Insira completamente o termómetro na parte com mais carne, evitando os ossos e as partes com mais gordura.
Quando cozinhar aves, o termómetro deve ser inserido de lado, no meio do peito, tendo o cuidado de assegurar que a ponta não fica localizada sobre uma parte oca. No caso de carne com espessura muito irregular, verifique se esta está devidamente cozinhada antes de a retirar do forno.
Ligue a extremidade do termómetro ao orifício situado na parede direita da cavidade do forno. Quando o termómetro de carne é ligado à cavidade do forno, é emitido um sinal sonoro e o visor apresenta o ícone e a temperatura pretendida.

Se o termómetro de carne for ligado durante a seleção de uma função, o visor muda para a temperatura pretendida predefinida para o termómetro de carne.
Prima para iniciar as definições. Rode o botão para definir a temperatura pretendida para o termómetro de carne. Prima para confirmar.
Rode o botão para definir a temperatura da cavidade do

forno.
Prima ou para confirmar e iniciar o ciclo de cozedura.
Durante o ciclo de cozedura, o visor indica a temperatura pretendida para o termómetro de carne.
Quando a carne atinge a temperatura pretendida definida, o ciclo de cozedura para e o visor indica "End" (fim).
Para reiniciar o ciclo de cozedura a partir de "End" (fim), rodando o botão é possível ajustar a temperatura pretendida para o termómetro de carne como indicado acima. Prima ou para confirmar e reiniciar o ciclo de cozedura.
Nota: durante o ciclo de cozedura com o termómetro de carne, é possível rodar o botão para alterar a temperatura pretendida para o termómetro de carne. Prima para regular a temperatura da cavidade do forno.
O termómetro de carne pode ser inserido a qualquer momento, incluindo durante um ciclo de cozedura. Neste caso, é necessário redefinir os parâmetros da função de cozedura.
Se o termómetro de carne for incompatível com uma função, o forno desativa o ciclo de cozedura e emite um sinal sonoro de alerta. Neste caso, desligue o termómetro de carne ou prima para definir outra função. O início diferido e a fase de preaquecimento não são compatíveis com o termómetro de carne.

. PROTEÇÃO

Para bloquear o teclado, prima e mantenha premido durante, pelo menos, 5 segundos.

Para desbloquear, repita o procedimento.

Nota: a proteção pode também ser ativada durante a cozedura.
Por motivos de segurança, o forno pode ser desligado a qualquer altura premindo .

CONSELHOS ÚTEIS

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

COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO
A função “Ar Forçado” permite cozinhar alimentos diferentes em simultâneo (por exemplo: peixe e legumes), em níveis diferentes. Retire os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais curto e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais longo.

CARNE
Utilize qualquer tipo de tabuleiro para fornos ou pírex adequado ao tamanho do pedaço de carne a cozinhar. No caso de assados coloque, de preferência, caldo no fundo da travessa e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Tenha em atenção que será gerado vapor durante esta operação. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.

Sempre que quiser grelhar carne, selecione pedaços de carne com uma espessura uniforme para alcançar resultados de cozedura uniformes. Os pedaços de carne muito grossos necessitam de tempos de cozedura mais prolongados. Para evitar que a carne fique demasiado tostada no exterior, baixe a posição da grelha, afastando o alimento um pouco mais do grelhador. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura. Abra a porta com cuidado, já que pode sair vapor.

Para recolher os sucos da cozedura, recomendamos que coloque uma tabuleiro coletor com meio litro de água potável diretamente por baixo da grelha onde estão os alimentos. Encha totalmente sempre que necessário.

SOBREMESAS
Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional num único nível.

Utilize formas para assar metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida. Para cozinhar em diversos níveis, selecione a função de ar forçado e disponha as formas para bolos nas grelhas, em posições alternadas, para permitir uma boa circulação de ar quente.

Para verificar se um bolo levedado está cozido, insira um palito de madeira no centro do mesmo. Se o palito sair limpo, significará que o bolo está pronto.

Se utilizar uma forma para assar antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.

Se o bolo ou o pão "crescer" durante a cozedura, utilize uma temperatura mais baixa da próxima vez e experimente reduzir a quantidade de líquidos adicionados ou mexer a mistura mais suavemente. No caso de sobremesas com recheios húmidos ou coberturas (tais como cheesecake ou tartes de frutas) utilize a função "Cozedura conveção". Se a base do bolo ou do pão ficar mal cozida, baixe a prateleira e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

PIZZA
Unte ligeiramente o tabuleiro para se certificar de que a pizza vai ficar com uma base estaladiça. Espalhe o queijo mozarela sobre a pizza quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

FERMENTAR
É sempre melhor cobrir a massa com um pano húmido antes de a colocar no forno. O tempo de levedação com esta função é reduzido em cerca de um terço em comparação com uma levedação à temperatura ambiente (20-25 °C). O tempo de levedação para uma quantidade de 1 kg de massa para pizza é de cerca de uma hora.

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIM.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COZEDURA (min)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos levedados / Pães-de-ló		-	170	30 - 50	2
		Sim	160	30 - 50	2
		Sim	160	30 - 50	4 1
Bolos recheados (cheesecake, strudel, tarte de maçã)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Sim	160 - 200	35 - 90	4 1
Bolachas/Bolos pequenos		-	160 - 170	20 - 40	3
		Sim	150 - 160	20 - 40	3
		Sim	150 - 160	20 -40	4 1
Massa "choux"		-	180 - 200	30 - 40	3
		Sim	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sim	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Merengues		Sim	90	110 - 150	3
		Sim	90	130 - 150	4 1
		Sim	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (massa fina, massa grossa, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2
		Sim	220 - 240	20 - 40	4 1
		Sim	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Pão de forma 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Pão pequeno		-	180 - 220	30 - 50	3
Pão		Sim	180 - 220	30 - 60	4 1
Pizza congelada		-	250	10 - 20	2
		Sim	250	10 - 20	4 1
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 190	45 - 60	2
		Sim	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sim	180 - 190	45 - 70*	5 3 1
Vols-au-vent / Salgadinhos de massa folhada		Sim	190 - 200	20 - 30	3
		Sim	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sim	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasanha/desenformados		-	190 - 200	40 - 65	3

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIM.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COZEDURA (min)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Cozer massa/canelones		-	190 - 200	25 - 45	3
Borrego / Vitela / Vaca / Porco 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Lombo assado estaladiço 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Frango / coelho / pato 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Peru / Ganso 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Peixe no forno / em papelote (filetes, inteiro)		Sim	180 - 200	40 - 60	3
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	180 - 200	50 - 60	2
Torrar		-	3 (alto)	3 - 6	5
Filetes / Steaks		-	2 (médio)	20 - 30***	4 3
Salsichas / Espetadas / Costeletas / Hambúrgueres		-	2 - 3 (médio-alto)	15 - 30***	5 4
Frango assado 1-1,3 kg		-	2 (médio)	55 - 70**	2 1
Rosbife mal passado 1 kg		-	2 (médio)	35 - 50**	3
Perna de borrego / Perna de frango		-	2 (médio)	60 - 90**	3
Batatas assadas		-	2 (médio)	35 - 55**	3
Gratinado de legumes		-	3 (alto)	10 - 25	3
Refeição completa: Tarte de frutas (nível 5)**/ lasanha** (nível 3)**carne** (nível 1)		Sim	190	40 - 120*	5 3 1
Lasanha e Carne		Sim	200	50 - 120*	4 1
Carne e Batatas		Sim	200	45 - 120*	4 1
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50	4 1
Peças de carne recheadas	e	-	200	80 - 120*	3
Peças de carne (coelho, frango, borrego)	e	-	200	50 - 120*	3

* Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.
** Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).
*** Vire o alimento a meio da cozedura
Nota: A função 6th Sense "Bolos doces" utiliza apenas as resistências superior e inferior, sem a circulação de ar forçado. Não requer preaquecimento.

FUNÇÕES	Convencional	Grill	Turbo Grill	Ar forçado	Cozedura conveção	Eco Ar Forçado
FUNÇÕES AUTOMÁTICAS	Gratinados	Carne	Maxi Cooking	Pão	Pizza	Bolos doces
ACESSÓRIOS	Grelha metálica	Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha metálica	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria ou assadeira na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água	

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

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

Não utilize produtos de limpeza a vapor.

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

Use luvas de proteção.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

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

SUPERFÍCIES INTERIORES

• Depois de cada utilização, deixe o forno arrefecer e, depois, limpe-o, preferencialmente enquanto ainda está morno, para remover quaisquer depósitos ou manchas causadas por restos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado em resultado da cozedura de alimentos com um elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e, depois, limpe-o com um pano ou uma esponja.
• Em caso de sujidade persistente no interior do forno, recomendamos a execução da função de limpeza automática para obter os melhores resultados de limpeza.
• A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

ACESSÓRIOS

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

SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligue o forno da corrente elétrica.

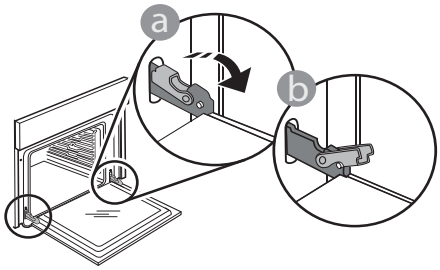
2. Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.

3. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

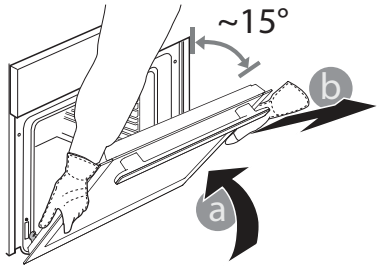
Lembre-se: Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40 W/230 ~ V tipo E-14, T300 °C, ou lâmpadas de halogéneo de 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T300 °C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009). As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.
- Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie diretamente com as mãos, uma vez que os seus dedos poderão danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

REMOVER E REPOR A PORTA

1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.
2. Feche a porta tanto quanto possível.
Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.
Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la

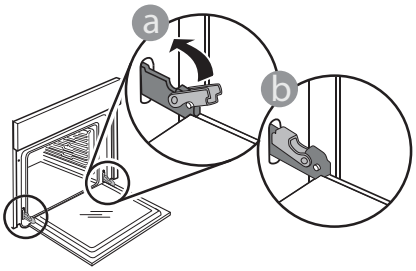


enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

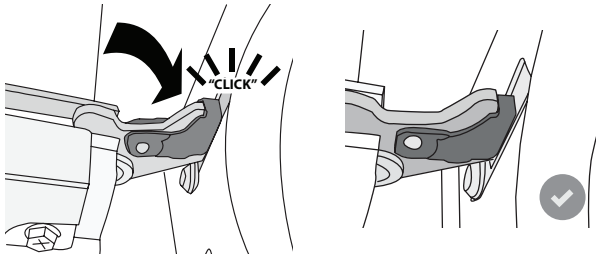


3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: Assegure-se de que as baixa totalmente.



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



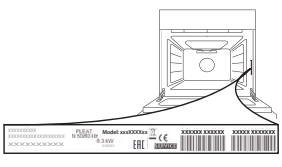
5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima: A porta poderá ficar danificada se não funcionar corretamente.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
A porta não abre.	Anomalia no fecho da porta. Ciclo de limpeza em curso.	Desligue e volte a ligar o forno para verificar se a anomalia ficou resolvida. Aguarde que a função termine e que o forno arrefeça.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra.	Problema de software.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".
O monitor mostra um texto pouco claro e parece estar partido.	Definir outro idioma.	Contacte o Centro de Assistência Pós-venda ao Cliente mais próximo.

As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

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



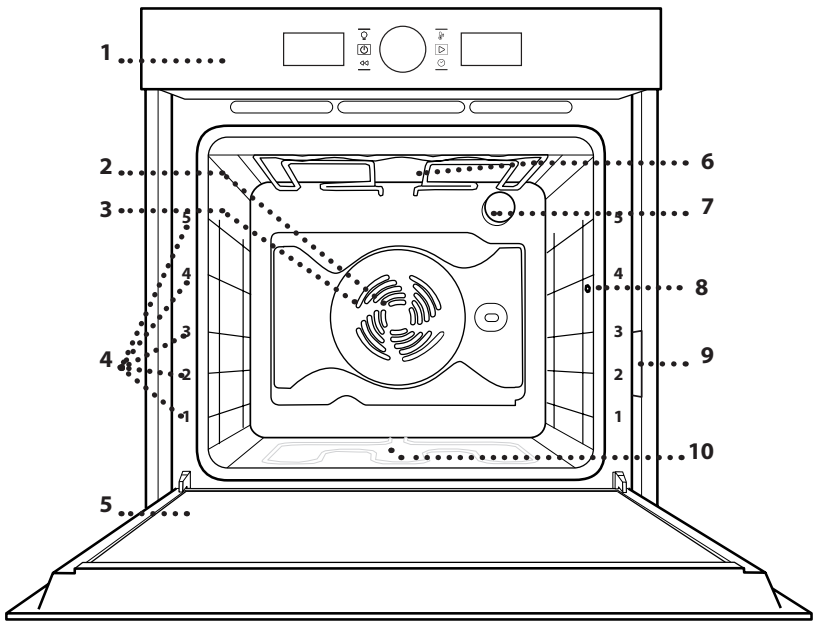
Whirlpool

400011596874

DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHIEDEN HABEN
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter **www.whirlpool.eu/register** an

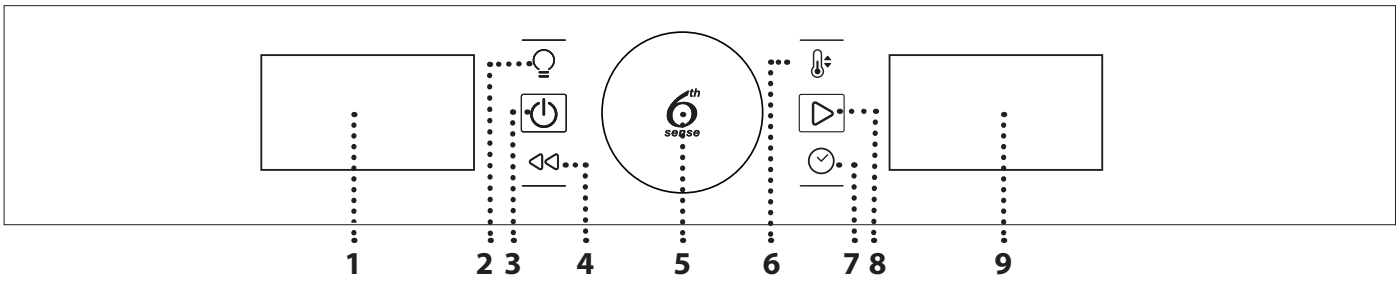
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BEDIENTAFEL



1. LINKES DISPLAY

2. LICHT
Zum Ein-/Ausschalten der Lampe.

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

4. ZURÜCK
Für die Rückkehr zum vorherigen Menü bei der Konfiguration der Einstellungen.

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.

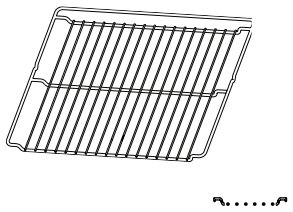
7. ZEIT
Für die Einstellung oder Änderung der Zeit und Anpassen der Garzeit.

8. START
Für den Start von Funktionen und die Bestätigung von Einstellungen.

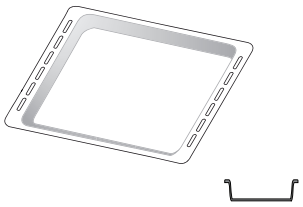
9. RECHTES DISPLAY

ZUBEHÖRTEILE

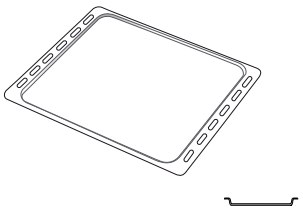
ROST



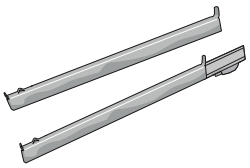
FETTPFANNE



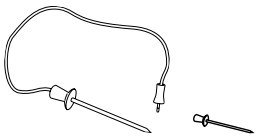
BACKBLECH



BACKAUSZÜGE *
(NUR BEI BESTIMMTEN MODELLEN)



KERNTEMPERATURFÜHLER
(NUR BEI BESTIMMTEN MODELLEN)

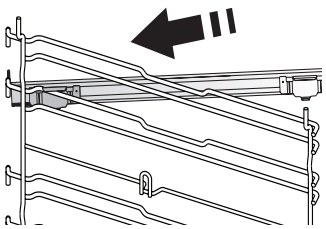


Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.
Weiteres Zubehör ist separat über den Kundenservice erhältlich.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN
Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt.

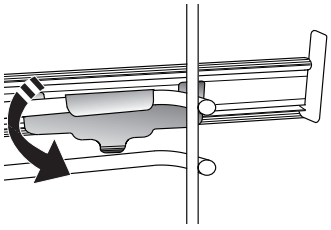
Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)
Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen.



Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. Den anderen Clip in seine Position absenken.

Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen.



Bitte beachten: Die Backauszüge können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden.

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER
. Zur Entfernung der Seitengitter, diese anheben und den unteren Teil vorsichtig aus seinem Sitz ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.

. Zum erneuten Anbringen der Seitengitter, diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen.

FUNKTIONEN

OBER-/UNTERHITZE
Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

GRILL
Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

HEISSLUFT
Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal 3) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.

UMLUFT
Zum Garen von Fleisch, zum Backen von Kuchen mit Füllungen oder Braten von gefülltem Gemüse auf nur einer Einschubebene. Diese Funktion verwendet sanfte, zeitweilige Luftzirkulation, um ein übermäßiges Austrocknen der Speise zu vermeiden.

6TH SENSE-FUNKTIONEN

AUFLAUF
Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Nudelgerichte.

FLEISCH
Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für das Fleisch. Diese Funktion aktiviert periodisch das Gebläse mit geringer Geschwindigkeit, um zu vermeiden, dass die Speise zu sehr austrocknet.

MAXI GAREN
Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Garen von großen Fleischstücken aus (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.

BROT
Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Brote aller Art.

PIZZA
Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Pizzen aller Art.

BACKWAREN/TORTEN
Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Kuchen aller Art.

SONDERFUNKTIONEN

SCHNELLES VORHEIZEN
Zum schnellen Vorheizen des Ofens. Nach dem Vorheizen wählt der Ofen automatisch die Funktion „Ober-/Unterhitze“. Das Ende der Vorheizphase abwarten, bevor Speisen in den Ofen gestellt werden.

TURBO GRILL
Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es 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. Der Drehspieß (falls vorhanden) kann mit dieser Funktion verwendet werden.

ECO HEISSLUFT*
Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden.
Bei der Verwendung dieser ÖKO-Funktion bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet.
Zur Verwendung des ÖKO-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür nicht geöffnet werden, bis die Speise vollständig gegart ist.

WARMHALTEN
Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

AUFGEHEN LASSEN
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.

AUTOMATISCHE REINIGUNG – PYROLYSE
Um durch das Garen entstandene Verschmutzungen mit einem Zyklus bei hoher Temperatur zu entfernen.
Sie können zwischen zwei Selbstreinigungszyklen wählen: Einem kompletten Zyklus (PYROLYSE) und ein kürzerer Zyklus (ECO). Es wird empfohlen, den kürzeren Zyklus regelmäßig und den kompletten Zyklus nur bei sehr stark verschmutztem Ofen zu verwenden.

* Die Funktion wird als Bezug für die Energieeffizienzerklärung in Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) Nr. 65/2014 verwendet

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

1. ZEIT EINSTELLEN

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

Die beiden Ziffern für die Stunden beginnen zu blinken: Den Knopf drehen, um die Stunden 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. EINSTELLUNGEN

Bei Bedarf können die Standardmaßeinheit, die Temperatur (°C) und der Nennstrom (16 A) geändert werden.

Die Taste bei ausgeschaltetem Ofen für mindestens 5 Sekunden drücken.

Den Auswahlknopf zur Auswahl der Maßeinheit drehen, anschließend zur Bestätigung drücken.

Den Auswahlknopf zur Auswahl des Nennstroms drehen, anschließend zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Haushaltsnetzwerk mit einer Leistung von mehr als 3 kW (16 A) kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden (13 A).

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.

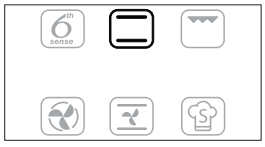
Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen.
Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C aufheizen, ideal ist die Verwendung einer Funktion mit Luftzirkulation (z.B. „Heißluft“ oder „Umluft“).
Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

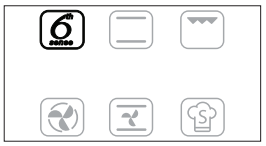
TÄGLICHER GEBRAUCH

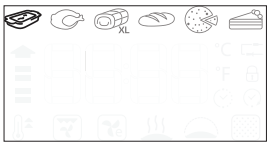
1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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

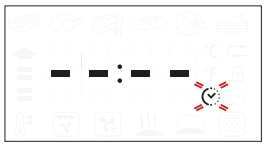
Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern.
Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können.

TEMPERATUR/GRILLSTUFE

Wenn die Symbole °C/°F auf dem Display blinken, 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.

Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird: Drücken Sie zum Bestätigen und Starten der Funktion.
In diesem Fall kann kein Garzeitende durch Programmierung einer Startverzögerung eingestellt werden.

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

EINSTELLEN DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG
Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Ist eine Änderung der Abschaltzeit möglich, zeigt das Display das voraussichtliche Ende der Funktion an während das Symbol blinkt.

Bei Bedarf den Einstellknopf drehen, um das gewünschte Garzeitende einzustellen, anschließend mit bestätigen und die Funktion starten. Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

Bitte beachten: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase. Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind als in der Gartabelle angegeben. Während der Wartezeit kann der Knopf dazu verwendet werden, die programmierte Abschaltzeit zu ändern.

oder drücken, um die Temperatur- und Garzeiteinstellungen zu ändern. Die Taste drücken, um das Ende zu bestätigen.

Bitte beachten: Die Startvorwahl zum Starten der Funktion ist für Grill- und Turbo Grill-Funktionen nicht verfügbar.

3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Nachdem die erforderlichen Einstellungen getätigt wurden, drücken, um die Funktion zu aktivieren.

Die aktive Funktion kann jederzeit durch Drücken und Halten von unterbrochen 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 Garvorgang durch Drücken von 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.

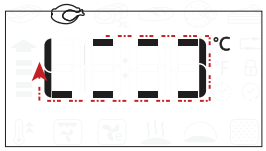
5. ENDE DES GARVORGANGS

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 drücken.

. 6th SENSE-FUNKTIONEN

WIEDERHERSTELLUNG DER TEMPERATUR
Sinkt die Temperatur im Ofen aufgrund einer geöffneten Tür, wird automatisch eine Spezialfunktion aktiviert, um die ursprüngliche Temperatur wieder herzustellen.
Während die Temperatur wieder hergestellt wird, zeigt das Display eine „Schlangen"-Animation an, bis die eingestellte Temperatur erreicht wird.



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

. SONDERFUNKTIONEN

AUTOMATISCHE REINIGUNG – PYROLYSE

Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.
Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus (bis die Belüftung des Raums abgeschlossen ist) vom Ofen entfernt halten.

Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile aus dem Ofen entfernen (einschließlich der Seitengitter).
Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.
Entfernen Sie für optimale Reinigungsergebnisse starke Rückstände im Backofeninnern und reinigen Sie das Türinnenglas, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden. Die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

Die Sonderfunktionen aufrufen und den Knopf zur Auswahl aus dem Menü drehen, dann zur Bestätigung drücken.

Drücken Sie um den Reinigungszyklus sofort zu starten, oder drehen Sie den Knopf um das Kurzprogramm zu wählen (ECO).

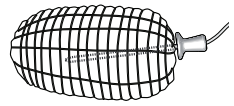
drücken, um den Reinigungszyklus unmittelbar zu starten oder drücken, um die Abschaltzeit/ Startverzögerung einzustellen.

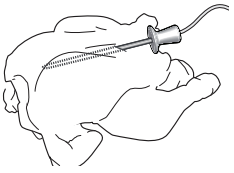
Der Ofen wird den Reinigungszyklus starten und die Tür wird sich automatisch sperren.
Die Tür kann während der pyrolytischen Reinigung nicht geöffnet werden: Sie bleibt verschlossen, bis die Temperatur auf ein akzeptables Niveau reduziert wird. Den Raum während und nach dem Pyrolysezyklus lüften.

Anmerkungen: Die Dauer und die Temperatur des Reinigungszyklus kann nicht eingestellt werden.

. BENUTZUNG DES KERNTEMPFÜHLERS (WENN VORHANDEN)

Der mitgelieferte Kerntemperaturfühler gestattet das Messen der exakten Innentemperatur von Lebensmitteln während des Garens.
Der Kerntemperaturfühler darf nur bei gewissen Garfunktionen eingesetzt werden (Ober-/Unterhitze, Heißluft, Umluft, Grill + Heißluft, 6th Sense Fleisch und 6th Sense Maxicooking).





Es ist äußerst wichtig, den Fühler korrekt zu positionieren, um perfekte Garergebnisse zu erzielen. Den Kerntemperaturfühler vollständig in den fleischigsten Teil des Fleisches einführen, dabei Knochen und fettige Stellen vermeiden.
Für Geflügel muss der Kerntemperaturfühler seitlich in die Mitte der Brust eingeführt werden. Dabei ist sicherzustellen, dass die Spitze nicht in einem Hohlraum steckt.
Prüfen Sie im Fall von Fleisch mit sehr unregelmäßiger Dicke, ob dieses korrekt gegart wurde, bevor es dem Gerät entnommen wird. Schließen Sie das Ende des Fühlers in der Öffnung an der rechten Wand des Backofeninnenraums an. Wenn der Kerntemperaturfühler an den Backofeninnenraum angesteckt wird, ertönt ein Summer und das Display zeigt das Symbol und die Zieltemperatur.

Wenn der Kerntemperaturfühler während der Auswahl einer Funktion eingesteckt wird, wechselt das Display zur Standard-Zieltemperatur des Kerntemperaturfühlers.
Drücken Sie zum Starten des Einstellvorgangs. Drehen Sie den Knopf zum Einstellen der Zieltemperatur für den Kerntemperaturfühler. Zur Bestätigung drücken Sie .
Drehen Sie den Knopf zum Einstellen der gewünschten

Backofentemperatur.
Drücken Sie oder zum Bestätigen und Starten des Garzyklus.
Während des Garzyklus zeigt das Display die Zieltemperatur für den Kerntemperaturfühler. Wenn das Fleisch die eingestellte Zieltemperatur erreicht, wird der Garzyklus an und das Display zeigt „End" (Ende).
Zum erneuten Starten des Garzyklus ab der Anzeige „End", ist es möglich durch Drehen des Knopfes die Zieltemperatur für den Kerntemperaturfühler wie oben angegeben einzustellen.
Drücken Sie oder zum Bestätigen und erneuten Starten des Garzyklus.
Anmerkungen: Während des Garzyklus mit dem Kerntemperaturfühler können Sie den Knopf drehen, um die Zieltempertaur für den Kernfühler zu ändern. Drücken Sie zum Einstellen der Backofentemperatur.
Sie können den Kerntemperaturfühler jederzeit einstecken, auch während eines Garzyklus. In diesem Fall müssen Sie die Parameter der Garfunktion erneut einstellen.
Wenn der Kerntemperaturfühler mit einer Funktion nicht kompatibel ist, schaltet der Backofen den Garzyklus ab und lässt einen Warnsummer ertönen. Stecken Sie in diesem Fall den Kerntemperaturfühler ab oder drücken Sie zum Einstellen einer anderen Funktion. Startvorwahl und Vorheizphase sind mit dem Kerntemperaturfühler nicht kompatibel.

. 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.

HILFREICHE TIPPS

LESEN DER GARTABELLE
Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

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.

FLEIS
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 diesem Vorgang 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.

DESSERT
Backen Sie sehr feine Süßspeisen 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 werde, 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 Obsttorte) die „Umluft“-Funktion verwenden. Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, 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 LASSEN
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.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen / Rührteig		-	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		–	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 – 200	35 - 90	4 1
Plätzchen / Kleingebäck		–	160 - 170	20 - 40	3
		Ja	150 - 160	20 - 40	3
		Ja	150 - 160	20 -40	4 1
Beignets		-	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Meringen		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (dünn, dick, Focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1
		Ja	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Brotlaib 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Brötchen		–	180 - 220	30 - 50	3
Brot		Ja	180 - 220	30 - 60	4 1
Tiefkühlpizza		–	250	10 – 20	2
		Ja	250	10 - 20	4 1
Herzhaftes Gebäck (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	180 - 190	45 – 60	2
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70*	5 3 1
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagne / Kuchen		–	190 – 200	40 - 65	3
Nudelauflauf / Cannelloni		–	190 – 200	25 – 45	3

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Lamm/Kalb/ Rind/Schwein 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Schweinebraten mit Kruste 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Puter / Gans 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (hoch)	3 - 6	5
Fischfilets / Steaks		–	2 (mittel)	20 - 30***	4 3
Bratwürste / Grillspieße / Rippchen / Hamburger		–	2- 3 (mittel - hoch)	15 - 30***	5 4
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2 (mittel)	55 - 70**	2 1
Roastbeef englisch 1 kg		–	2 (mittel)	35 - 50**	3
Lammkeule / Schweinshaxe		–	2 (mittel)	60 - 90**	3
Bratkartoffeln		–	2 (mittel)	35 - 55**	3
Gemüsegratin		-	3 (hoch)	10 - 25	3
Komplette Mahlzeit: Obsttorte (Einschubebene 5)**/ Lasagne** (Einschubebene 3)**/Fleisch** (Einschubebene 1)		Ja	190	40 - 120*	5 3 1
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50 - 120*	4 1
Fleisch & Kartoffeln		Ja	200	45 - 120*	4 1
Fisch & Gemüse		Ja	180	30 - 50	4 1
Gefüllte Bratenstücke	e	–	200	80 - 120*	3
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)	e	–	200	50 - 120*	3

* Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.
**Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).
*** Das Gargut nach halber Garzeit wenden

Anmerkungen: Die Funktion 6th Sense „Backwaren/Torten“ verwendet nur Ober- und Unterhitze, ohne Heißluft. Das Vorheizen ist nicht erforderlich.

FUNKTIONEN	Ober-/Unterhitze	Grill	Grill + Heißluft	Heißluft	Umluft	Eco Heißluft

AUTOMATIKFUNKTIONEN	Eintopf	Fleisch	Maxi Garen	Brot	Pizza	Backwaren und Torten

ZUBERHÖRTEILE	Rost	Ofenform oder Kuchenform auf Rost	Fettpfanne/Backblech oder Bräter auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser

WARTUNG UND REINIGUNG

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.

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

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.

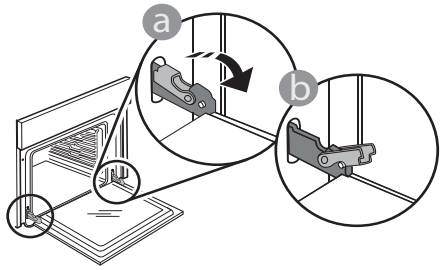
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Nur Glühlampen mit 25-40 W/230 ~ V, Typ E-14, T 300° C oder Halogenlampen mit 20-40 W/230 ~ V, Typ G9°C, T 300°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.

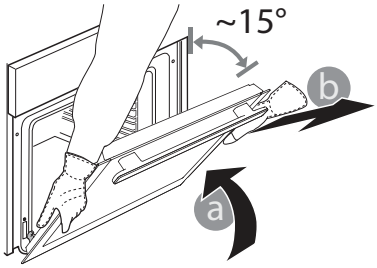
AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.

2. Die Tür so weit wie möglich schließen.
Die Tür mit beiden Hände festhalten – diese nicht am Griff festhalten.
Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen

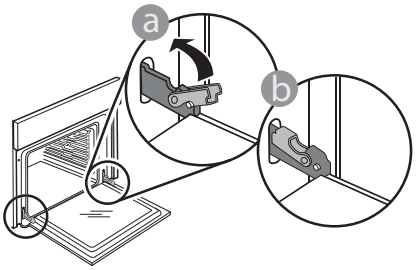


und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

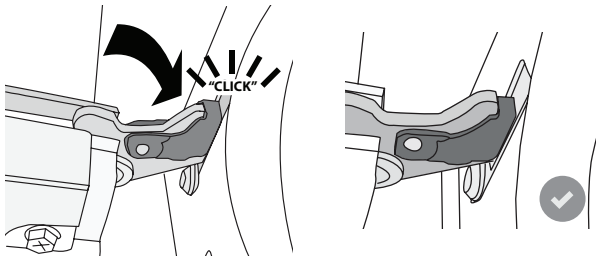


3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.



Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, dass sich die Haken in der korrekten Position befinden.



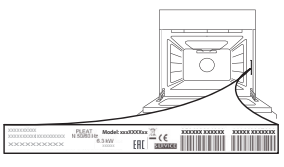
5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.

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.
Die Tür lässt sich nicht öffnen.	Störung in der Türverriegelung. Der Reinigungszyklus läuft.	Das Gerät aus- und wieder einschalten, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt. Das Ende der Funktion abwarten und den Ofen abkühlen lassen.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.	Softwareproblem.	Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Das Display zeigt einen unscharfen Text und scheint kaputt zu sein.	Andere Sprache eingestellt.	Wenden Sie sich an die nächste Kundendienststelle.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

- Besuchen Sie unsere Internetseite **docs.whirlpool.eu**
- Verwenden Sie den QR-Code
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (Siehe Telefonnummer in dem Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.

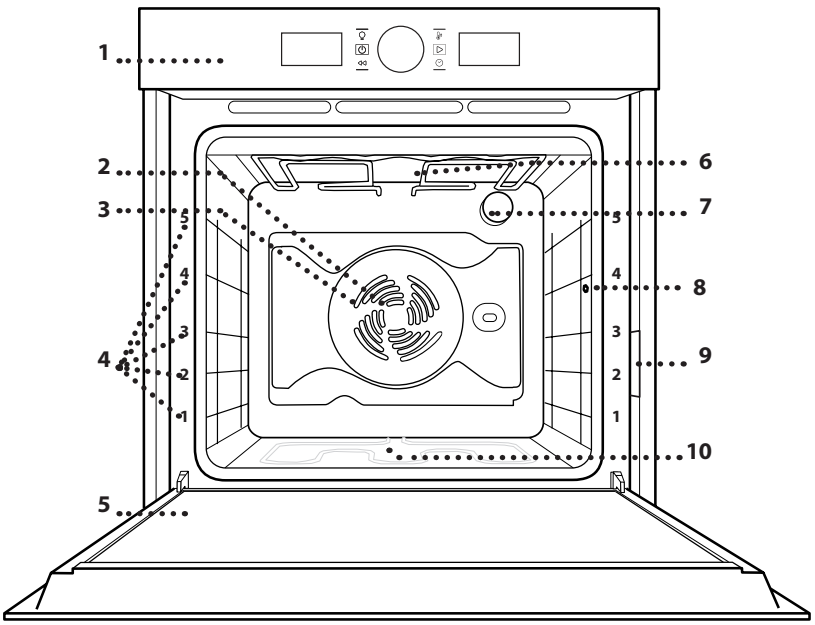


Whirlpool

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

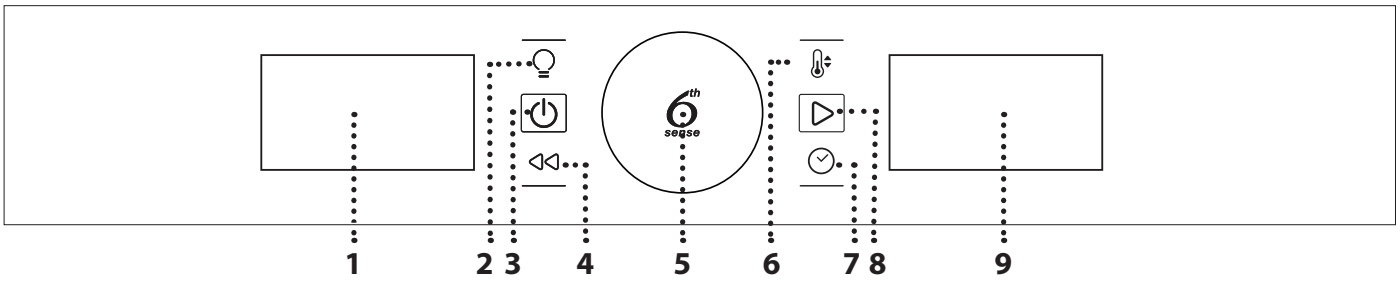
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



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

BEDIENINGSPANEEL



1. LINKER DISPLAY

2. LAMP
Om de lamp aan/uit te zetten.

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

4. TERUG
Om bij het configureren van de instellingen terug te keren naar het vorige menu.

5. DRAAIKNOP / 6TH SENSE TOETS
Draai de draaiknop rond om de functies te doorlopen en alle bereidingsparameters in te stellen. Druk op om functies of parameters te selecteren, in te stellen, toegang ertoe te krijgen en te bevestigen en ook om vervolgens het bereidingsprogramma te starten.

6. TEMPERATUUR
Om de temperatuur in te stellen.

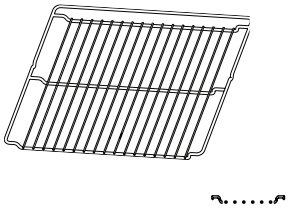
7. TIJD
Voor het instellen of wijzigen van de tijd en het aanpassen van de bereidingstijd.

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

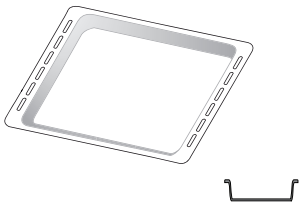
9. RECHTER DISPLAY

ACCESSOIRES

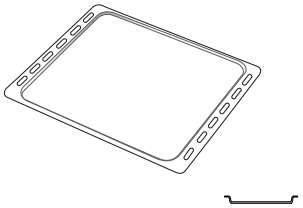
ROOSTER



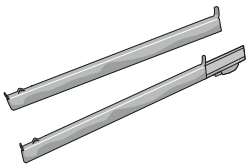
OPVANGBAK



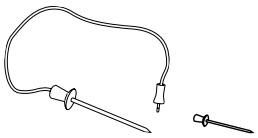
BAKPLAAT



SCHUIFRAILS *
(ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)



GAARTHERMOM
(ALLEEN BIJ ENKELE MODELLEN)

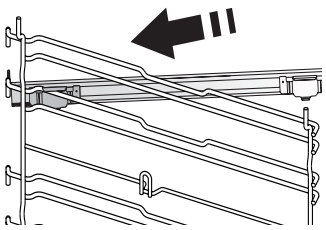


Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model.
Bij de Whirlpool Consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN
Schuif het rooster horizontaal over de geleiders en zorg ervoor dat de zijde met de geheven rand naar boven gericht is.

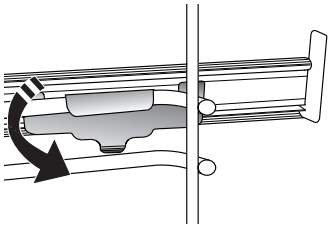
Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.

DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN (INDIEN AANWEZIG)
Verwijder de roostergeleiders uit de oven en verwijder het beschermende plastic van de schuifrails.



Bevestig de bovenste klem van de rail naar de roostergeleider en schuif deze zo ver mogelijk. Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats.

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



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

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN
. Om de roostergeleiders te verwijderen tilt u de geleiders op en daarna trekt u het onderste deel voorzichtig uit de zitting: de roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.

. Om de geleiders opnieuw te plaatsen, moeten ze eerst terug in hun bovenste zitting worden geplaatst. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken.

FUNCTIES

CONVENTIONEEL
Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.

GRILL
Voor het grillen van steaks, kebab en worst, het gratineren van groenten of het roosteren van brood. 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.

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

CONVECTIEBAKKEN
Voor de bereiding van vlees, bakken van taarten met vullingen of roosteren van gevulde groenten op één steunhoogte. Deze functie maakt gebruik van zachte ventilatie met tussenpozen, waardoor het voedsel niet te veel uitdroogt.

6TH SENSE FUNCTIES

STOOFSCHOTELS
Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor pastagerechten geselecteerd.

VLEES
Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor vlees geselecteerd. Met deze functie wordt met tussenpozen de ventilator ingeschakeld op lage snelheid, om te voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt.

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

BROOD
Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten brood geselecteerd.

PIZZA
Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten pizza geselecteerd.

GEBAK EN TAARTEN
Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten taart geselecteerd.

SPECIALE FUNCTIES

SNEL VOORVERWARMEN
Om de oven snel voor te verwarmen. Na de voorverwarming zal de oven automatisch de functie "Conventioneel" 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). Er wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe. Het braadspit (indien aanwezig) kan met deze functie worden gebruikt.

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

WARMHOUDEN
Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.

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.

. AUTOMATISCHE REINIGING – PYRO
Om bakspatten te verwijderen met een cyclus op zeer hoge temperatuur.
U kunt kiezen tussen twee zelfreinigende cycli: een volledige cyclus (PYRO) en een kortere cyclus (ECO). Het is raadzaam om de snellere cyclus gewoonlijk te gebruiken en de volledige cyclus alleen te gebruiken als de oven erg vuil is.

* Functie gebruikt als referentie voor de verklaring van energie-efficiëntie in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 65/2014

HET APPARAAT VOOR HET EERST GEBRUIKEN

1. DE TIJD REGELEN

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 het uur 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. INSTELLINGEN

De meeteenheid, temperatuur (°C) en nominale stroom (16 A) kan eventueel worden gewijzigd.

Wanneer de oven uit staat houdt u tenminste 5 seconden lang ingedrukt.

Draai de keuzeknop om de meeteenheid te selecteren en druk op om te bevestigen.

Draai de keuzeknop om de nominale stroom te selecteren en druk op om te bevestigen.

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

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.

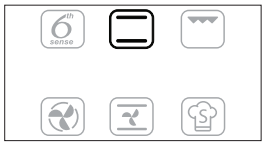
Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant.
Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer één uur, ideaal met behulp van een functie met luchtcirculatie (bijvoorbeeld "Hete lucht" of "Convectiebakken").
Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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

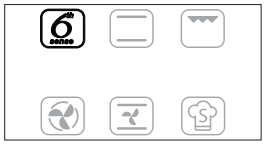
DAGELIJKS GEBRUIK

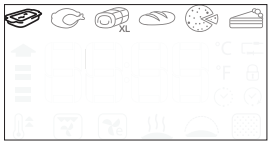
1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Als de oven uitgeschakeld is wordt alleen de tijd op het display weergegeven. Druk op 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.
Op het display verschijnen de instellingen die in de juiste volgorde kunnen worden gewijzigd.

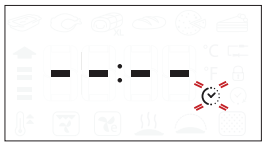
TEMPERATUUR/GRILLNIVEAU

Wanneer het °C/°F 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: Zodra de functie is gestart kunt u de temperatuur of het grillniveau wijzigen door op te drukken of rechtstreeks aan 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.

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren hoeft u geen bereidingstijd in te stellen: 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 die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op te drukken: Draai aan de knop om het uur te wijzigen en druk op om te bevestigen.

INSTELLEN VAN EINDE BEREIDING/UITGESTELDE START
Bij veel functies kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd.
Wanneer de eindtijd gewijzigd kan worden wordt op het display weergegeven wanneer de functie afgelopen zou moeten zijn, terwijl het pictogram knippert.

Draai eventueel aan de knop om de gewenste eindtijd van de bereiding in te stellen en druk dan op om te bevestigen en de functie te starten.
Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.

Let op: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld. De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan in de bereidingstabel staat vermeld.

Tijdens de wachttijd kunt u de knop gebruiken om de geprogrammeerde eindtijd te wijzigen.

Druk op of voor het wijzigen van de instellingen voor temperatuur en bereidingstijd. Druk op om te bevestigen wanneer het klaar is.

Let op: Startuitstel is niet beschikbaar voor de functies Grill en Turbo Grill.

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 onderbreken.

4. VOORVERWARMEN

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

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

Open nu de deur, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start de bereiding door in te drukken.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijk resultaat van de bereiding.

Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden onderbroken.

De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase.

De door u gewenste temperatuur kan altijd met behulp van de knop worden gewijzigd.

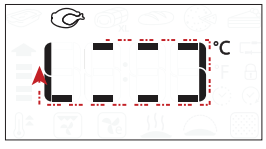
5. EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op het 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 .

. 6th SENSE FUNCTIES

HERSTEL TEMPERATUUR
Wanneer tijdens een bereidingscyclus de oventemperatuur daalt omdat de deur is geopend wordt er voor het herstellen van de originele temperatuur een speciale functie ingeschakeld.
Tijdens het herstel van de temperatuur geeft het display een “slang-animatie” weer totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.



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.

. SPECIALE FUNCTIES

. AUTOMATISCHE REINIGING – PYRO

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

De accessoires moeten uit de oven worden gehaald voordat u de Pyrofunctie inschakelt (ook de roostergeleiders). Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus.
Voor de beste reiniging verwijdert u grote resten in de holte en reinigt u het glas van de deur aan de binnenkant alvorens de Pyro-functie te gebruiken. Gebruik de Pyro-functie alleen wanneer het apparaat erg vuil is of tijdens het bereiden vieze geuren afgeeft.

Gebruik de speciale functies: draai aan de knop om te selecteren op het menu en druk dan op om te bevestigen.

Druk om meteen de schoonmaak cyclus te starten, of draai de knop om de korte cyclus te selecteren (ECO).

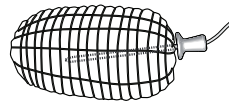
Druk op om de reinigingscyclus onmiddellijk te starten of druk op om de eindtijd/uitgestelde start in te stellen.

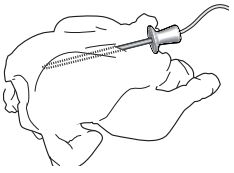
De oven zal de schoonmaak cyclus starten en de deur zal automatisch gesloten worden.
Tijdens de pyrolyse reiniging kan de ovendeur niet worden geopend. Deze blijft vergrendeld totdat de temperatuur weer op een acceptabel niveau is. Tijdens en na het uitvoeren van de Pyrocyclus de ruimte luchten.

Let op: De duur en temperatuur van de reinigingscyclus kunnen niet ingesteld worden.

. MET DE GAARTHERMOM (INDIEN BIJGELEVERD)

De bijgeleverde gaarthermom dient om de exacte temperatuur in het voedsel te meten tijdens de bereiding.
De gaarthermom kan alleen in bepaalde bereidingsfuncties worden gebruikt (Statisch , Hete lucht , Turbo hete lucht , Turbo Grill , 6th Sense Vlees en 6th Sense Maxicooking).





De correcte plaatsing van de thermometer is belangrijk om het gewenste bereidingsresultaat te kunnen bereiken. Steek de thermometer volledig in het malste gedeelte van het stuk vlees, zonder daarbij botten of vette gedeelten te raken. Voor gevogelte moet de thermometer dwars, in het midden van de borst, geplaatst worden, waarbij u er op moet letten dat de punt niet in een holle ruimte terecht komt. Indien het vlees erg onregelmatig gevormd is, moet u de bereiding controleren voordat u het gerecht uit te oven haalt. Sluit het uiteinde van de thermometer aan in de uitsparing in de rechterwand van de ovenruimte. Wanneer de gaarthermom op de ovenruimte aangesloten wordt, gaat een zoemer af en het display geeft het icoontje en de doeltemperatuur weer.

Als de gaarthermom wordt aangesloten tijdens de selectie van een functie, schakelt het display over naar de voorgeprogrammeerde doeltemperatuur van de gaarthermometer.
Druk op om de instellingen te starten. Draai de knop rond om de doeltemperatuur van de gaarthermom in te stellen. Druk op om te bevestigen.

Draai de knop rond om de ovenruimtetemperatuur in te stellen.
Druk op of om te bevestigen en het bereidingsprogramma te starten.
Tijdens het bereidingsprogramma geeft het display de doeltemperatuur van de gaarthermom weer. Wanneer het vlees de ingestelde doeltemperatuur bereikt, stopt het bereidingsprogramma en het display geeft “End” weer. Om het bereidingsprogramma opnieuw te starten vanaf “End” kunt u door aan de knop te draaien de doeltemperatuur van de gaarthermom bijstellen zoals eerder uitgelegd wordt. Druk op of om te bevestigen en het bereidingsprogramma opnieuw te starten.
Let op: tijdens een bereidingsprogramma met de gaarthermometer kunt u aan de knop draaien om de doeltemperatuur van de gaarthermom te veranderen. Druk op om de temperatuur van de ovenruimte af te stellen.
De gaarthermom kan op elk ogenblik worden ingebracht, ook tijdens een bereidingsprogramma. In dat geval dient u de parameters van de bereidingsfunctie opnieuw in te stellen.
Als de gaarthermom niet compatibel is met een functie, schakelt de oven het bereidingsprogramma uit en een alarmzoemer gaat af. Koppel in dat geval de gaarthermom los of druk op om een andere functie in te stellen. De uitgestelde start en de voorverwarmingsfase kunnen niet met de gaarthermom worden gebruikt.

. VERGRENDELING

Om de toetsen te vergrendelen houdt u tenminste 5 seconden lang ingedrukt.

Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.

Let op: Het toetsenbord kan ook tijdens de bereiding worden vergrendeld.
Om veiligheidsredenen kan de functie om het even wanneer uitgeschakeld worden door in te drukken.

NUTTIGE TIPS

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL
De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmtijd (indien nodig). De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN
Met de functie "Hete Lucht" kunt u tegelijkertijd verschillende gerechten bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten) op verschillende steunhoogtes. 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 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 steunhoogte om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na tweederde 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 statische functie op één steunhoogte.

Gebruik taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Voor bereiding op meerdere steunhoogtes 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.

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERW.	TEMPERATUUR (°C)	BEREIDINGSTIJD (Min.)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Taarten / Cakes		-	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		-	160 – 200	30 - 85	3
		Ja	160 – 200	35 - 90	4 1
Koekjes / Kleine taartjes		-	160 - 170	20 - 40	3
		Ja	150 - 160	20 - 40	3
		Ja	150 - 160	20 -40	4 1
Soesjes		-	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Meringues		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (dun, dik, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1
		Ja	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Heel brood 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Broodjes		-	180 - 220	30 - 50	3
Brood		Ja	180 - 220	30 - 60	4 1
Diepvriespizza's		-	250	10 - 20	2
		Ja	250	10 - 20	4 1
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	2
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70*	5 3 1
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagne/Hartige taartjes		-	190 - 200	40 - 65	3
Gebakken Pasta/Cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERW.	TEMPERATUUR (°C)	BEREIDINGSTIJD (Min.)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Gebraden varkensvlees met korst 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Kip / konijn / eend 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Kalkoen / gans 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Vis uit de oven/in folie (filet, heel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (hoog)	3 - 6	5
Visfilet / moten vis		-	2 (Medium)	20 - 30***	4 3
Worstjes / Kebab / spareribs / hamburgers		-	2 - 3 (Medium - Hoog)	15 - 30***	5 4
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2 (Medium)	55 - 70**	2 1
Rosbief rosé 1 kg		-	2 (Medium)	35 - 50**	3
Lamsbout / schenkel		-	2 (Medium)	60 - 90**	3
Geb. aardappelen		-	2 (Medium)	35 - 55**	3
Groentegratin		-	3 (hoog)	10 - 25	3
Complete maaltijd: Vruchtentaart (niveau 5)**/ lasagna** (niveau 3)**/vlees** (niveau 1)		Ja	190	40 - 120*	5 3 1
Lasagne en vlees		Ja	200	50 - 120*	4 1
Vlees en aardappelen		Ja	200	45 - 120*	4 1
Vis & Groenten		Ja	180	30 - 50	4 1
Gevulde braadstukken	e	-	200	80 - 120*	3
Vleesstukken (konijn, kip, lam	e	-	200	50 - 120*	3

* Geschatte tijdsduur: Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.
**Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig).
*** Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

Let op: De 6th Sense functie "Gebak en taarten" gebruikt alleen de bovenste en de onderste verwarmingselementen zonder heteluchtcirculatie. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

FUNCTIES	Conventioneel	Grill	Turbo Grill	Hete lucht	Convectiebakken	Eco HeteLucht
AUTOMATISCHE FUNCTIES	Stoofschotels	Vlees	Maxi Bereiding	Brood	Pizza	Gebak
ACCESSOIRES	Rooster	Ovenschaal of taartvorm op het rooster	Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Ovenschaal	Opvangbak met 500 ml water	

ONDERHOUD EN REINIGING

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.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

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

INTERNE OPPERVLAKKEN

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

ACCESSOIRES

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

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

1. Koppel de oven los van de netvoeding.

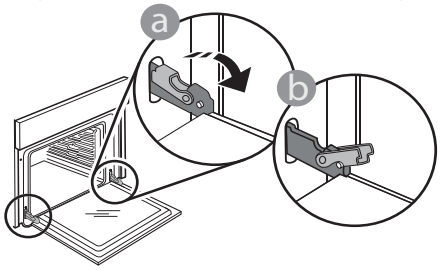
2. Schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp.

3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

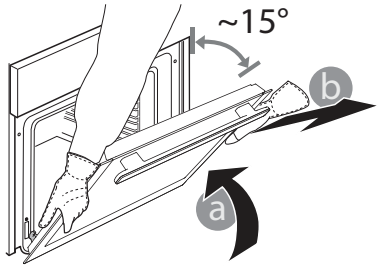
Let op: Gebruik alleen gloeilampen van 25-40 W/230 ~ V type E-14, T300°C, of halogeenlampen van 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C. De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009). De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Klantendienst.
- 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.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.
2. Sluit de deur zo ver mogelijk.
Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep.
Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en

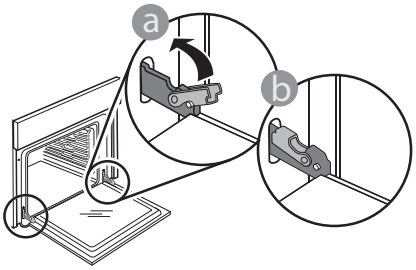


tegelijkertijd omhoog te trekken totdat het loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

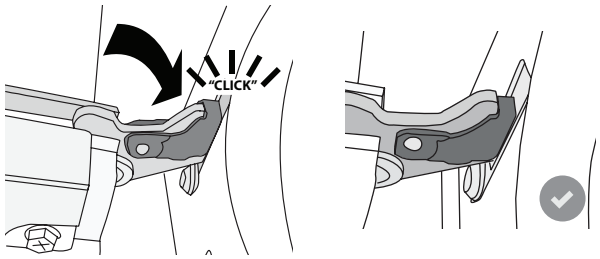


3. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

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



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



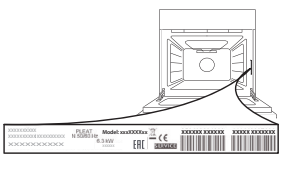
5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: Als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.

PROBLEMEN VERHELPEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Koppel het los van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
De deur is geblokkeerd.	Storing aan het deurslot. Reinigingscyclus bezig.	Zet de oven aan en weer uit, om te controleren of het probleem is opgelost. Wacht totdat de functie voltooid is en de oven is afgekoeld.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer of letter.	Softwareprobleem.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".
De tekst op het display is onduidelijk, het display lijkt kapot te zijn.	Er is een andere taal ingesteld.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Klantenservice.

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u op:

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



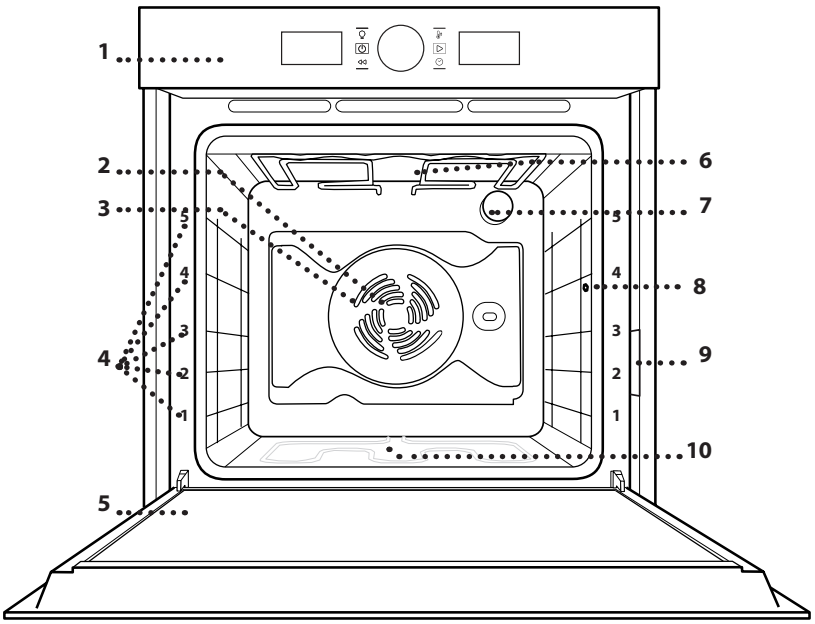
Whirlpool

400011597205

TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT
Registrér venligst dit produkt på **www.whirlpool.eu/register**, for at modtage en mere komplet assistance

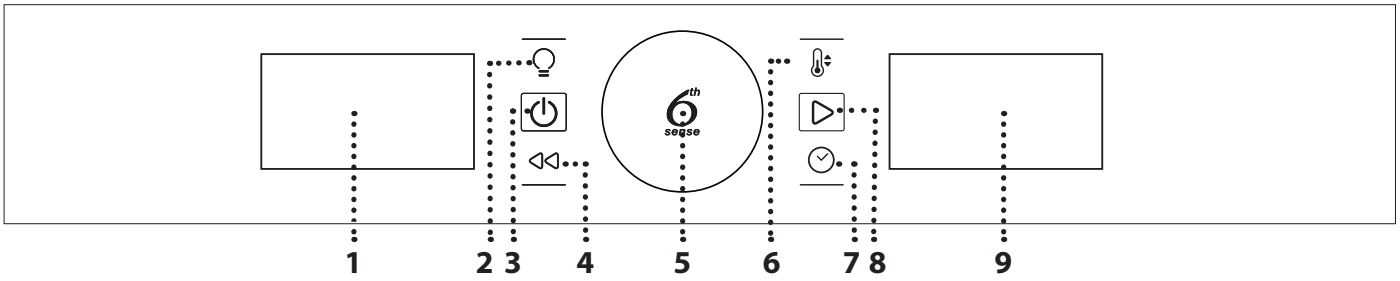
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBESKRIVELSE



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

BETJENINGSPANEL



1. VENSTRE DISPLAY

2. LYS
Til tænding/slukning af lampen.

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

4. TILBAGE
Bruges til at vende tilbage til den forrige menu under konfiguration af indstillingerne.

5. DREJEKNAP / KNAPPEN 6TH SENSE
Drej herpå, for at browse gennem funktionerne og justere alle tilberedningsparametrene. Tryk på for at markere, indstille, tage adgang til eller bekræfte funktioner eller parametre, samt eventuelt starte tilberedningsprogrammet.

6. TEMPERATUR
Til indstilling af temperaturen.

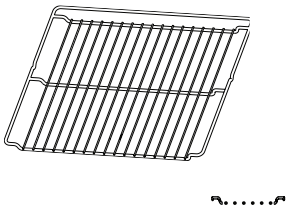
7. KLOKKESLÆT
Bruges til at indstille eller ændre klokkeslættet og til at justere tilberedningstiden.

8. START
Bruges til at starte funktioner og bekræfte indstillinger.

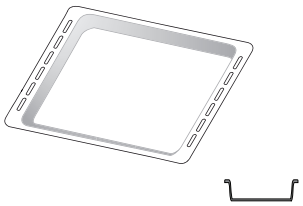
9. HØJRE DISPLAY

TILBEHØR

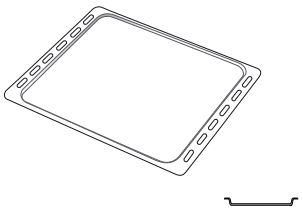
RIST



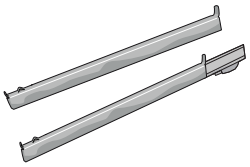
DRYPPEBAKKE



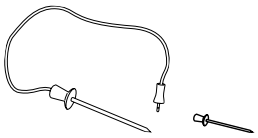
BAGEPLADE



GLIDESKINNER *
(KUN PÅ VISSE MODELLER)



STEGETERMOMETER
(KUN PÅ VISSE MODELLER)

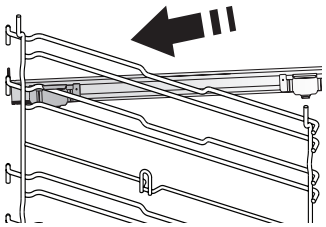


Antallet af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.
Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

ISÆTNING AF RIST OG ANDET TILBEHØR
Indsæt risten vandret ved at lade den glide langs skinnerne og sørg for, at siden med den ophøjede kant vender opad.

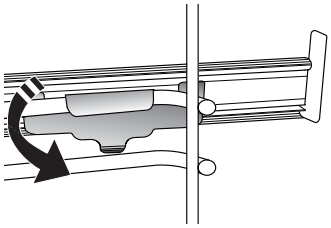
Andet tilbehør såsom drypbakken og bagepladen isættes vandret på samme måde som risten.

MONTERING AF GLIDESKINNER (AFHÆNGIGT AF MODEL)
Tag skinnerne ud af ovnen og fjern den beskyttende plast fra glideskinnerne.



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

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



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

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

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

FUNKTIONER

OVER-/UNDERVARME
Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.

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

VARMLUFT
Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Denne funktion kan anvendes til tilberedning af forskellige retter, uden at lugten overføres fra den ene til den anden.

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

6TH SENSE FUNKTIONER

GRYDERET
Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til pastaretter.

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

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

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

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

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

SPECIALFUNKTIONER

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

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

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

HOLD VARM
Til at holde netop tilberedt mad varm og sprød.

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

AUTOMATISK RENGØRING - PYROLYSE
Til eliminering af stænk fra tilberedningen vha. en cyklus med en meget høj temperatur.
Der står to selvrensningscyklusser til rådighed: en komplet funktion (PYRO) og en reduceret funktion (ØKO). Vi anbefaler at anvende den hurtigere cyklus med jævne mellemrum og kun den komplette cyklus, når ovnen er meget snavset.

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

FØRSTEGANGSBRUG AF APPARATET

1. INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET

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

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

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

Bemærk: Tryk og hold trykket i mindst et sekund, mens ovnen er slukket, og gentag de ovenstående handlinger, hvis du vil ændre klokkeslættet på et senere tidspunkt.
Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser.

2. INDSTILLINGER

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

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

Drej på vælgeknappen, for at vælge måleenheden, og tryk herefter på for at bekræfte.

Drej på vælgeknappen, for at vælge mærkestrømmen og tryk herefter på for at bekræfte.

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

3. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: Det er helt normalt.
Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden.

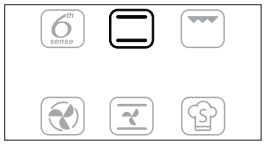
Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud.
Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time. Det er ideelt at anvende en funktion med luftcirkulation (f.eks. "Varmluft" eller "Varmluftsbagning").
Følg anvisningerne for at indstille funktionen korrekt.

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

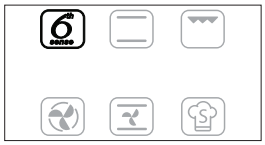
DAGLIG BRUG

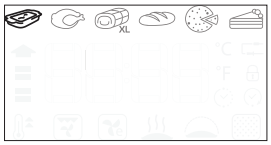
1. VÆLG EN FUNKTION

Når ovnen er slukket vises kun klokkeslættet på displayet.
Tryk og hold trykket, for at tænde for ovnen. Drej på knappen, for at se de disponible funktioner på displayet til venstre. Markér en og tryk på .



Man kan vælge en underfunktion (om forudset), ved at vælge hovedfunktionen og herefter trykke på , for at bekræfte og fortsætte til funktionsmenuen.





Drej på knappen, for at se de disponible underfunktioner på displayet til højre. Markér en og tryk på , for at bekræfte.

2. INDSTIL FUNKTIONEN

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den.
Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres, i rækkefølge.

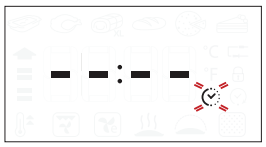
TEMPERATUR/GRILLNIVEAU

Drej på knappen, når ikonet °C/°F blinker på displayet, for at ændre værdien og tryk herefter på , for at bekræfte og (om muligt) fortsætte med at ændre de efterfølgende indstillinger.

Man kan også indstille grillniveauet (3 = højt, 2 = medium, 1 = lavt) på samme tid.

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

VARIGHED



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

Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt: Tryk på , for at bekræfte og starte funktionen.
I dette tilfælde kan man ikke indstille tilberedningens afslutningstidspunkt ved at programmere en udskudt start.

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

INDSTILLING AF TILBEREDNINGENS SLUTTID/ UDSKUDT START

I mange funktioner kan funktionens start udskydes, efter at have indstillet en tilberedningsvarighed, ved at programmere dens sluttid. Hvis man kan ændre sluttiden vil displayet vise tidspunktet, som funktionen forventes at afslutte på, mens ikonet blinker.

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

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

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

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

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

3. AKTIVÉR FUNKTIONEN

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

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

4. FORVARME

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

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

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

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

Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil pausere den.

Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase.

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

5. ENDT TILBEREDNING

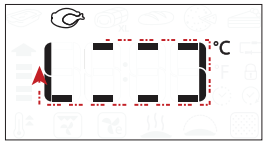
Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.

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

. 6th SENSE FUNKTIONER

TEMPERATURGENOPRETTELSE

Hvis temperaturen i ovnen falder under en tilberedningscyklus, fordi lågen er blevet åbnet, aktiveres der automatisk en specialfunktion, for at genetablere den oprindelige temperatur.
Mens temperaturen genetableres, vises der en “slange” animation på displayet, indtil den indstillede temperatur er oparbejdet.



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

. SPECIALFUNKTIONER

AUTOMATISK RENGØRING - PYROLYSE

Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen. Hold børn og dyr væk fra ovnen under og efter (indtil ovnrummet har afsluttet udluftningen) udførelsen af pyrolysecyklussen.

Fjern alt tilbehør fra ovnen, også skinnerne, før du kører pyrolysefunktionen. Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal man kontrollere, at alle blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningscyklussen. For at opnå optimale rengøringsresultater, bør du eliminere overdrevne rester i ovnrummet og rengøre lågens interne glasrude, før du bruger Pyro-funktionen. Kør kun pyrolysefunktionen, vis apparatet er meget snavset eller udsender ubehagelige lugte under tilberedning.

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

Tryk på , for straks at starte rengøringscyklussen, eller drej på knappen, for at vælge den korte cyklus (ØKO).

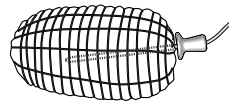
Tryk på , for straks at starte rengøringscyklussen, eller tryk på , for at indstille sluttid/udskudt start.

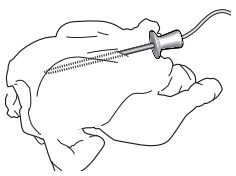
Ovnen vil starte rengøringscyklussen og lågen låses automatisk.
Ovnens låge kan ikke åbnes, når pyrolyserengøringen er i gang: Den forbliver låst, indtil temperaturen har nået et acceptabelt niveau. Udluft rummet under og efter pyrolysecyklussen.

Bemærk: Rengøringscyklussens varighed og temperatur kan ikke indstilles.

. BRUG AF STEGETERMOMETERET (AFHÆNGIGT AF MODEL)

Det medfølgende stegetermometer giver mulighed for at måle den nøjagtige, interne temperatur i maden under tilberedningen.
Kødtermometeret må kun anvendes til visse tilberedningsfunktioner (Konventionel , Forceret luft , Varmluftsbagning , Turbo Grill , 6th Sense Kød og 6th Sense Maxicooking).





Det er meget vigtigt at placere stegetermometeret korrekt for at opnå det ønskede tilberedningsresultat. Stik termometeret helt ind i den tykkeste del af kødstykket, og undgå kontakt med knogler og fedtvæv.
Ved fjerkræ skal termometeret stikkes ind på tværs i midten af brystet, og det må ikke ende med spidsen i et hulrum. I forbindelse med kød med ujævn tykkelse skal tilberedningsgraden kontrolleres, før maden tages ud af ovnen. Slut stegetermometeret til i det tilhørende stik i ovnrummets højre væg. Når stegetermometeret er forbundet med stikket i ovnrummet, lyder der en summetone og ikonet og den fastsatte temperatur vises på displayet.

Hvis stegetermometeret sættes i stikket under markering af en funktion, vil displayvisualiseringen skifte til stegetermometerets defaultindstillede temperatur.
Tryk på , for at starte indstillinger. Drej på knappen, for at indstille stegetermometerets temperatur. Tryk på , for at bekræfte.

Drej på knappen, for at indstille ovnrummets temperatur.
Tryk på eller , for at bekræfte og starte tilberedningscyklussen.
Under tilberedningscyklussen viser displayet stegetermometerets indstillede temperatur. Når kødet når op på den indstillede temperatur, stopper tilberedningscyklussen og "End" vises på displayet.
Med henblik på at genstarte tilberedningscyklussen efter "End", kan man ved at dreje på knappen, justere stegetermometerets temperatur som anført ovenfor.
Tryk på eller , for at bekræfte og genstarte tilberedningscyklussen.
Bemærk: Under tilberedningscyklussen med stegetermometer, er det muligt at dreje på knappen, for at ændre stegetermometerets indstillede temperatur. Tryk på , for at justere ovnrummets temperatur.
Stegetermometeret kan sættes i når som helst, også under en tilberedningscyklus. Det er i sådanne tilfælde nødvendigt, at genindstille tilberedningsfunktionens parametre.
Hvis stegetermometeret ikke kan anvendes med en funktion vil ovnen slukke for tilberedningscyklussen og udsende en advarende summetone. I sådanne tilfælde skal stegetermometeret slås fra, eller tryk på , for at indstille en anden funktion. Start af den udsatte og forvarmede fase er ikke beregnet på brug af stegetermometer.

. NØGLELÅS

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

Gentag proceduren for at oplås tastaturet.

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

NYTTIGE TIPS

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

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

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

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

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

DESSERT
Tilbered desserter med den konventionelle funktion på én ribbe.

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

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

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

Hvis emnet "hæver" under bagning, bør du anvende en lavere temperatur næste gang, og måske bør du tilsætte mindre væske eller røre blandingen mere blidt.
Anvend funktionen "Varmluftsbagning", til tilberedning af dessert med fugtigt fyld (frugt- eller ostetærter). Hvis tærtens bund er for fugtig, skal der anvendes en ribbe på et lavere niveau. Drys tærtebunden med rasp eller knust kiks, før fyldet kommes på.

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

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

TILBEREDNINGSTABEL

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

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARM.	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min.)	NIVEAU OG TILBEHØR
Pastaretter i ovn / Cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3
Lam / Kalv / Okse / Svin 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Flæskesteg med sprød svær 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Kylling / Kanin / And 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Kalkun / Gås 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Ovnstegt fisk / Fisk i fad (fileter, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyldte grønsager (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (Høj)	3 - 6	5
Fiskekoteletter/-fileter		-	2 (Mid)	20 - 30***	4 3
Medisterpølse / grillspyd / spareribs / hakkebøf		-	2 - 3 (Mid – Høj)	15 - 30***	5 4
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70**	2 1
Rød oksesteg 1 kg		-	2 (Mid)	35 - 50**	3
Lammekølle / skank		-	2 (Mid)	60 - 90**	3
Ovnstegte kartofler		-	2 (Mid)	35 - 55**	3
Grønsagsgratin		-	3 (Høj)	10 - 25	3
Komplet måltid: Frugttærte (niveau 5) **/ lasagne** (niveau 3) **/ kød** (niveau 1)		Ja	190	40 - 120*	5 3 1
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 120*	4 1
Kød og kartofler		Ja	200	45 - 120*	4 1
Fisk & Grønsager		Ja	180	30 - 50	4 1
Farserede stege	e	-	200	80 - 120*	3
Udskårne kødstykker (kanin, kylling, lam)	e	-	200	50 - 120*	3

* Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængigt af personlig præference.
**Vend maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).
*** Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

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

FUNKTIONER	Over-/undervarme	Grill	Turbo Grill	Varmluft	Varmluftsbagning	Øko-varmluft
AUTOMATISKE FUNKTIONER	Gryderet	Kød	Maxi tilberedning	Brød	Pizza	Bagværk og kager
TILBEHØR	Rist	Bradepande eller tærteform på rist	Dryppebakke / bageplade eller bradepande på rist	Dryppebakke / bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand	

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Brug ikke damprensere

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

Wear protective gloves.

Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

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

INDVENDIGE OVERFLADER

• Lad altid ovnen køle af efter brug, og rengør den herefter, helst mens den stadig er varm, for at eliminere aflejringer eller pletter af føderester. Lad ovnen køle helt af, og tør herefter eventuel kondens fra tilberedning af fødevarer med et højt vandindhold væk med en klud eller en svamp.
• Hvis der er fastbrændt snavs på ovnens indvendige flader, bør man køre den automatiske rengøringsfunktion, for at opnå optimale rengøringsresultater.
• Ovnens låge kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

TILBEHØR

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

UDSKIFTNING AF PÆREN

1. Tag stikket ud af stikkontakten.

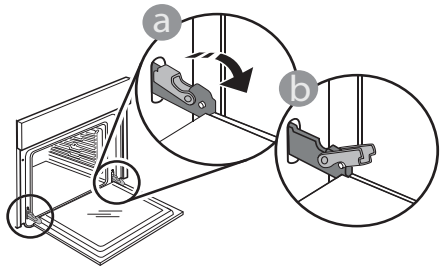
2. Skru lampeglasset af lampen, udskift pæren, og skru lampeglasset på lampen igen.

3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

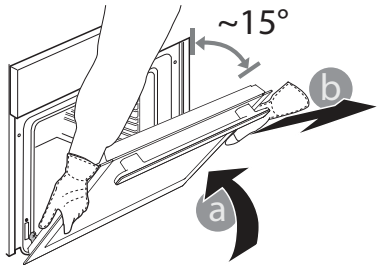
Bemærk: Brug kun 25-40 W/230 ~ V glødepærer af typen E-14, T300 °C, eller halogenpærer 20-40 W/230 ~ V af typen G9, T300 °C. Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet (Rådets forordning EF 244/2009). Pærerne kan købes hos eftersalgs-serviceafdelingen.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

AFTAGNING OG GENMONTERING AF DØREN

1. For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.
2. Luk lågen, så meget du kan.
Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget.

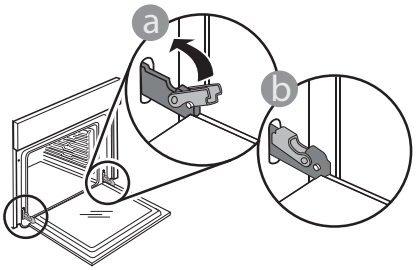


Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad, indtil, den frigøres fra lejet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

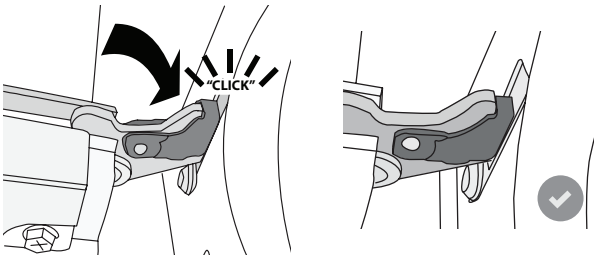


3. Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

4. Sænk lågen, og åbn den helt.
Sænk spærhagerne til deres oprindelige position: Sørg for, at du sænker dem helt ned.



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



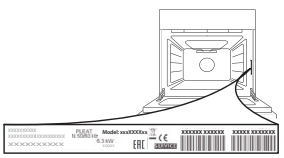
5. Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin: lågen kan blive beskadiget, hvis den ikke fungerer rigtigt.

FEJLFINDING

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

Policer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Besøge vores website **docs.whirlpool.eu**
- Ved hjælp af QR-koden
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.

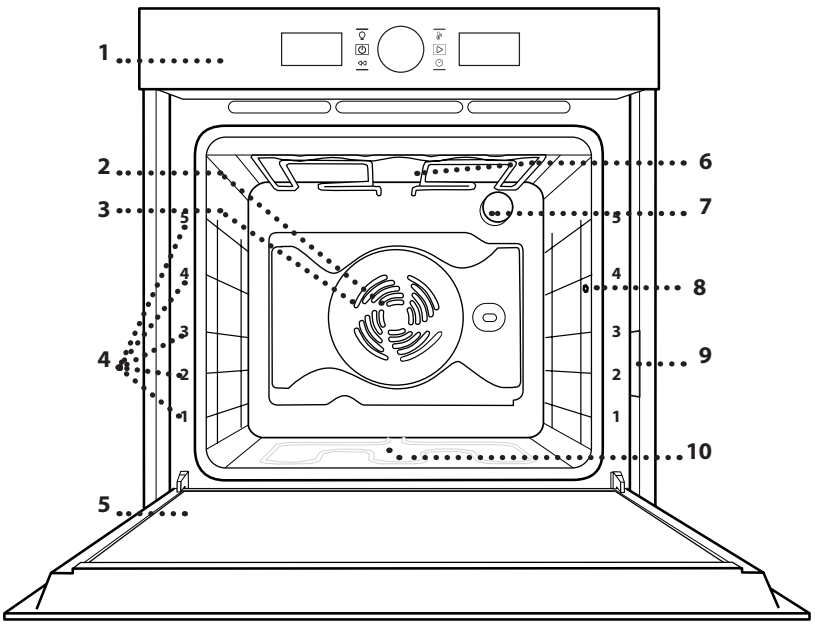


Whirlpool

KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN
Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa **www.whirlpool.eu/register**

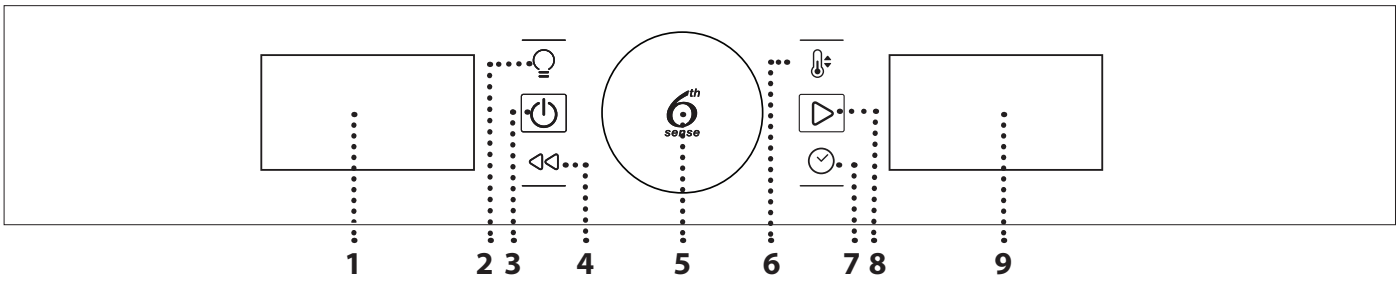
Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTEKUVAUS



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

KÄYTTÖPANEELI



1. VASEN NÄYTTÖ

2. VALO
Sytyttää ja sammuttaa lampun.

3. VIRRANKATKAISU
Kytkee uunin päälle ja pois päältä sekä keskeyttää aktiivisen toiminnon milloin tahansa.

4. TAKAISIN
Palaa edelliseen valikkoon asetuksia konfiguroitaessa.

5. PYÖRÖNUPPI / 6TH SENSE -PAINIKE
Valitsinta kääntämällä selaillaan toimintoja sekä säädetään kaikki kypsennysparametrit. Painamalla valitaan, asetetaan, avataan ja vahvistetaan toimintoja tai parametreja sekä käynnistetään kypsennysohjelma.

6. LÄMPÖTILA
Käytetään lämpötilan asettamiseen.

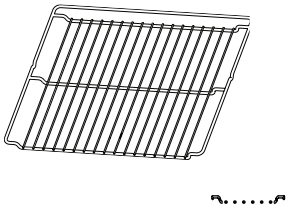
7. AIKA
Käytetään kellonajan asettamiseen tai muuttamiseen sekä kypsennysajan säätämiseen.

8. KÄYNNISTÄ
Käytetään toimintojen käynnistämiseen sekä asetusten vahvistamiseen.

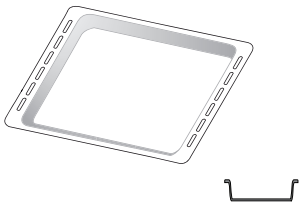
9. OIKEA NÄYTTÖ

TARVIKKEET

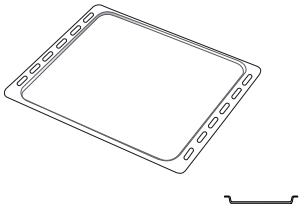
RITILÄ



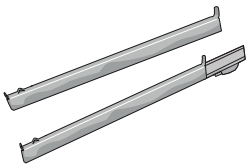
UUNIPANNU



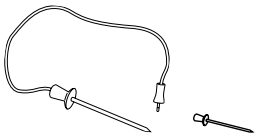
LEIVINPELTI



LIUKUKISKOT *
(VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)



PAISTOMITTARI
(VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

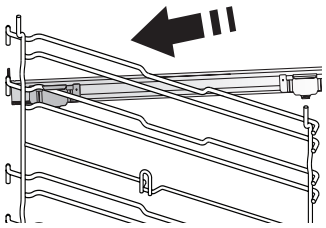


Varusteiden määrä vaihtelee ostetun mallin mukaan.
Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen huoltopalvelusta.

RITILÄN JA MUIDEN TARVIKKEIDEN ASETTAMINEN
Aseta ritilä vaakatasossa liu'uttamalla sitä kannattimia pitkin. Varmista, että korotettu reuna osoittaa ylöspäin.

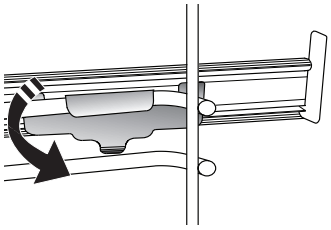
Muut tarvikkeet, kuten uunipannu ja leivinpelti, laitetaan paikalleen samoin kuin ritiläkin.

LIUKUKAPPALEIDEN KIINNITTÄMINEN (JOS NÄMÄ SISÄLTYVÄT TARVIKKEISIIN)
Irrota kannattimet uunista ja irrota liukukappaleiden suojamuovi.



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

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



Huomaa: Liukukiskot voidaan kiinnittää mille tasolle tahansa.

KANNATTIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN
. Poista hyllykköohjaimet nostamalla niitä ylös ja vetämällä sitten kevyesti alaosa pois paikaltaan: Nyt hyllykköohjaimet voidaan irrottaa.

. Laita hyllykköohjaimet takaisin asettamalla ne ensin ylemmälle paikalleen. Pidä niitä ylhäällä samalla liu´uttaen ne kypsennysosastoon ja laske ne sitten alemmalle paikalleen.

TOIMINNOT

PERINTEINEN
Minkä tahansa ruokalajin kypsentäminen vain yhdellä tasolla.

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

KIERTOILMA
Erilaisten (enintään kolme) useilla tasoilla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.

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

6TH SENSE -TOIMINNOT

PASTARUOKA
Tämä toiminto valitsee automaattisesti pastaruoille parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.

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

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

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

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

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

ERIKOISTOIMINNOT

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

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

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

LÄMPIMÄNÄPITO
Säilytä juuri kypsennetyt ruoat kuumana ja rapeana.

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

AUTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYROLYYSIPUHDISTUS
Poistaa paistoroiskeet erittäin korkeassa lämpötilassa toimivalla jaksolla.
On mahdollista valita kaksi eri itsepuhdistusjaksoa: koko jakso (PYRO) tai lyhyt jakso (ECO - säästö). Suosittelemme käyttämän nopeampaa jakso säännöllisin väliajoin ja täydellistä jaksoa vain, kun uuni on erittäin likainen.

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

LAITTEEN ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

1. ASETA AIKA
Kun kytket uunin päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset.

Kaksi tunteja tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua: Aseta tunnit nuppia kääntämällä ja vahvista painamalla .

Kaksi minuutteja tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua: Aseta minuutit nuppia kääntämällä ja vahvista painamalla .

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

Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen.

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

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

Valitse mittayksikkö kääntämällä valintanuppia ja vahvista se sitten painamalla .

Valitse nimellisvirta kääntämällä valintanuppia ja vahvista se sitten painamalla .

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

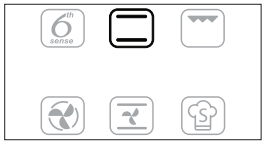
3. LÄMMITÄ UUNI
Uudesta uunista voi vapautua hajuja, jotka ovat jääneet siihen valmistuksen aikana: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.

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

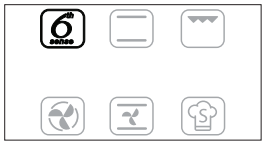
Huomaa: Suositellaan tuulettamaan huone laitteen ensimmäisen käytön jälkeen.

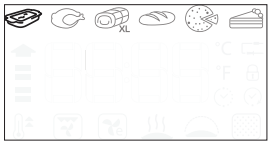
PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE JOKIN TOIMINTO
Kun uuni on sammutettuna, ainoastaan aika näkyy näytöllä. Kytke uuni päälle painamalla ja pitämällä sitä painettuna.
Tärkeimmät käytettävissä olevat toiminnot saadaan näkyviin vasemmalle näytölle kääntämällä nuppia.
Valitse niistä yksi ja paina .



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





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

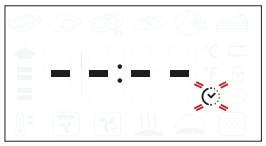
2. TEE TOIMINNON ASETUKSET
Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia.
Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa.

LÄMPÖTILA/GRILLIN TASO

Kun näytöllä vilkkuu °C/°F-kuvake, vaihda arvo nuppia kääntäen, vahvista sitten painamalla ja jatka edelleen seuraavien asetusten muuttamista (jos mahdollista).
Voit myös asettaa grillitason (3 = korkea, 2 = keski, 1 = matala) samaan aikaan.

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

KESTO



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

Kypsennysaikaa ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti: Vahvista painamalla ja käynnistä toiminto.
Tässä tapauksessa et voi asettaa kypsennyksen loppumisaikaa ohjelmoimalla viivästetyn käynnistyksen (ajastus).

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

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN ASETTAMINEN/ VIIVÄSTETTY KÄYNNISTYS
Monissa toiminnoissa on kypsennysajan asettamisen jälkeen mahdollista viivästää toiminnon käynnistymistä ohjelmoimalla sen päättymisaika.
Kun päättymisajan muuttaminen on mahdollista, näytöllä näkyy kellonaika, jona toiminnon odotetaan loppuvan, kuvakkeen vilkkuessa.

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

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

Odotusaikana voit käyttää nuppia ohjelmoidun päättymisajan muuttamiseen.

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

Huomaa: Toiminnon alkamisviive ei ole käytettävissä grilli- ja turbogrillitoiminnoissa.

3. AKTIVOI TOIMINTO

Kun olet tehnyt haluamasi asetukset, aktivoi toiminto painamalla .

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

4. ESIKUUMENNUS

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

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

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

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

Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen.

Kypsennysaikaan ei sisälly esikuumennusvaihetta.

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

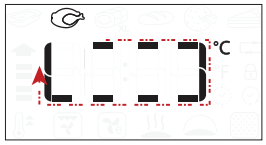
5. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.

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

. 6th SENSE -TOIMINNOT

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



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

. ERIKOISTOIMINNOT

AUTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYROLYYSIPUHDISTUS

Älä koske uuniin pyrolyysipuhdistusjakson aikana. Pidä lapset ja eläimet kaukana uunista pyrolyysipuhdistusjakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu).

Poista kaikki varusteet uunista ennen pyrolyysipuhdistustoiminnon käynnistämistä, mukaan lukien hyllykköohjaimet. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu, kun itsepuhdistustoiminto on käynnissä.
Optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi on liiallinen lika poistettava uunitilasta ja luukun sisälasi puhdistettava ennen Pyro-toiminnon käyttämistä. Käytä pyrolyysipuhdistustoimintoa ainoastaan, jos laite on erittäin likainen tai tunnet ikävää hajua kypsennyksen aikana.

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

Käynnistä puhdistusjakso välittömästi painamalla tai käännä nuppia, jos haluat valita lyhyemmän jakson (ECO).

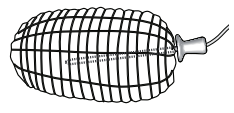
Paina , jos haluat käynnistää puhdistusjakson heti, tai paina , jos haluat asettaa päättymisajan/ajastetun käynnistyksen.

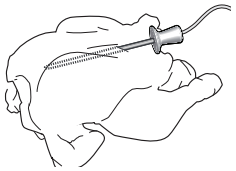
Uuni aloittaa puhdistusjakson ja luukku lukkiutuu automaattisesti. Uunia ei voida avata pyrolyysipuhdistuksen ollessa käynnissä: Se pysyy lukittuna, kunnes lämpötila palautuu hyväksyttävälle tasolle. Tuuleta huonetta pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen.

Huomaa: Puhdistusjakson kestoa ja lämpötilaa ei voida säätää.

. PAISTOMITTARIN KÄYTTÄMINEN (JOS SELLAINEN ON)

Toimitetulla paistomittarilla pystytään mittaamaan ruoan tarkka sisälämpötila kypsennyksen aikana. Paistomittaria saadaan käyttää ainoastaan tietyissä kypsennystoiminnoissa (Perinteinen , Kiertoilma , Konvektiouuni , Turbogrilli , 6th Sense Liha ja 6th Sense Maxicooking (Isot Lihapalat)).





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

Kun paistomittari on kytketty uunin sisäseinään, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyvät kuvake sekä haluttu lämpötila.

Jos paistomittari kytketään toiminnon valinnan aikana, näyttö vaihtaa oletusasetuksena olevaan paistomittarin haluttuun lämpötilaan.
Aloita asetusten tekeminen painamalla . Aseta paistomittarin haluttu lämpötila nuppia kääntämällä.
Vahvista painamalla .
Aseta uunin sisälämpötila nuppia kääntämällä.

Vahvista asetukset ja käynnistä kypsennysjakso painamalla tai .
Kypsennysjakson aikana näytöllä näkyy paistomittarin haluttu lämpötila. Kun liha saavuttaa asetetun lämpötilan, kypsennysjakso päättyy ja näytöllä lukee “End”.
Jos haluat käynnistää kypsennyksen uudelleen kohdasta “End”, nuppia kääntämällä voit säätää paistomittarin haluttua lämpötilaa yllä kerrotulla tavalla. Painamalla tai vahvistat asetukset ja käynnistät kypsennysjakson uudelleen.
Huomaa: paistomittarin kanssa suoritettavan kypsennysjakson aikana on mahdollista muuttaa paistomittarin haluttua lämpötilaa nuppia kääntämällä. Säädä uunin sisälämpötila painamalla .
Paistomittari voidaan kytkeä paikalleen milloin hyvänsä, myös kypsennysjakson aikana. Tässä tapauksessa on kypsennystoiminnon parametrit asetettava uudelleen.
Jos paistomittari ei ole yhteensopiva toiminnon kanssa, uuni kytkee kypsennysjakson pois päältä ja kuuluu hälytysäänimerkki. Tässä tapauksessa on paistomittarin kytkentä irrotettava tai on painettava jonkin toisen toiminnon asettamiseksi. Viivästetty käynnistys ja esikuumennusvaihe eivät sovi yhteen paistomittarin kanssa.

. PAINIKELUKITUS

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

Näppäimistölukko avataan suorittamalla toimenpide uudelleen.

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

HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

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

ERI RUOKIEN KYPSENNYS SAMANAIKAISESTI
Toiminnolla “Forced Air” on mahdollista kypsentää samanaikaisesti saman kypsennyslämpötilan vaativia ruokia (esimerkiksi kalaa ja vihanneksia), eri tasoilla. Ota lyhyemmän paistoajan vaativat ruoat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

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

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

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

JÄLKIRUOAT
Paista huolellista paistamista vaativat jälkiruoat perinteisellä toiminnolla yhdellä tasolla.

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

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

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

Jos leipomus “paisuu” leivonnan aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa; voisit myös vähentää lisättävän nesteen määrää tai sekoittaa taikinaa varovaisemmin.
Jälkiruoat, joissa on runsaasti nestettä sisältävä täyte tai kuorrutus (kuten esim. juustokakku tai hedelmäpiirakat), on hyvä paistaa toiminnolla Perinteinen leivonta. Jos kakun pohja jää liian kosteaksi, paista kakku seuraavalla kerralla alemmalla tasolla ja ripottele taikinapohjan päälle korppujauhoja tai keksinmuruja ennen täytteen lisäämistä.

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

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

KYPSENNYSTAULUKKO

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

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS.	LÄMPÖTILA (°C)	KYPSENNYSAIKA (Min.)	TASO JA VARUSTEET
Lampaanliha / vasikka / nauta / sika 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Kamarallinen porsaanpaisti 2 kg		-	170	110 – 150	2
Kana / kani / ankka 1 kg		-	200 – 230	50 - 80 **	3
Kalkkuna / hanhi 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Uunikala / folioon kääritty (fileet, kokonainen)		Kyllä	180 - 200	40 - 60	3
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 - 200	50 – 60	2
Paahtoleipä		-	3 (korkea)	3 – 6	5
Kalafileet / viipaleet		-	2 (keski)	20 - 30***	4 3
Makkarat/lihavartaat/grillikylki/ jauhelihapihvit		-	2 - 3 (keski – korkea)	15 - 30***	5 4
Paistettu broileri 1-1,3 kg		-	2 (keski)	55 - 70**	2 1
Paahtopaisti, raaka 1 kg		-	2 (keski)	35 - 50**	3
Lampaan reisi/potka		-	2 (keski)	60 - 90**	3
Uunissa paistetut perunat		-	2 (keski)	35 - 55**	3
Vihannesgratiini		-	3 (korkea)	10 – 25	3
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) **/ lasagne** (taso 3) **/liha** (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120*	5 3 1
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 120*	4 1
Liha ja perunat		Kyllä	200	45 - 120*	4 1
Kala & Vihannekset		Kyllä	180	30 – 50	4 1
Täytetyt paistit		-	200	80 – 120*	3
Paloiteltu liha (kani, kana, lammas)		-	200	50 - 120*	3

* Arvioitu aika: ruoat voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.
** Käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3 (jos tarpeen).
*** Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä

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

TOIMINNOT	Perinteinen	Grilli	Turbogrilli	Kiertoilma	Perinteinen leivonta	Säästö Kiertoilma
AUTOMAATTISET TOIMINNOT	Pastaruoka	Liha	Maxi Cooking	Leipä	Pizza (Pizza)	Kakut
TARVIKKEET	Ritilä	Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä	Uunipannu/uunivuoka	Uunipannu, jossa 500 ml vettä	

HUOLTO JA PUHDISTUS

Varmista, että uuni on jäähtynyt, ennen kuin aloitat huolto- tai puhdistustoimenpiteet.

Älä käytä höyrypuhdistimia.

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

Käytä suojakäsineitä.

ULKOPINNAT

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

SISÄPINNAT

• Anna uunin jäähtyä jokaisen käyttökerran jälkeen ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin; näin saat pois ruoasta jääneet tahrat ja roiskeet. Kuivaa runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsennyksestä syntynyt kosteus antamalla uunin jäähtyä kokonaan ja pyyhi se sitten liinalla tai sienellä.
• Jos sisäpinnoilla on pinttynyttä likaa, on suositeltavaa käyttää automaattista puhdistustoimintoa parhaiden puhdistustulosten saamiseksi.
• Uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

VARUSTEET

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

LAMPUN VAIHTAMINEN

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.

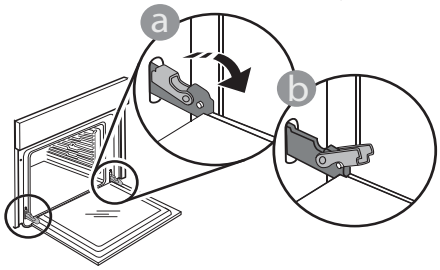
2. Ruuvaa auki valon suojus ja vaihda lamppu sekä ruuvaa suojus takaisin kiinni valoon.

3. Kytke uuni sähköverkkoon.

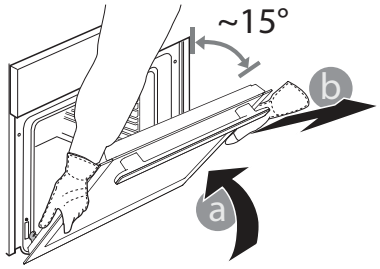
Huomaa: Käytä vain hehkulamppuja 25-40 W/230 ~ V tyypit E-14, T300°C tai halogeenilamppuja 20-40 W/230 ~ V tyyppi G9, T300°C. Tuotteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti kodinkoneita varten eikä se sovellu yleiseen huonevalaistukseen (EY:n asetus N:o 244/2009). Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.
- Jos käytetään halogeenilamppuja, älä käsittele niitä paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojus on asetettu takaisin paikalleen.

LUUKUN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

1. Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.
2. Sulje luukkua niin paljon kuin voit.
Ota tukeva ote luukusta molemmilla käsillä – älä pidä siitä kiinni vain yhdellä kädellä.
Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista

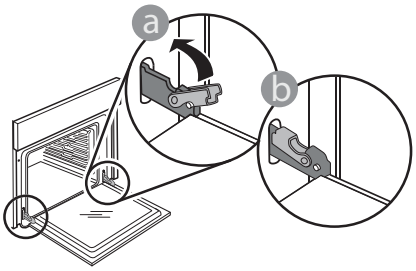


ja vetämällä sitä samalla ylöspäin, kunnes se vapautuu paikaltaan. Laita luukku sivuun asettaen sen pehmeälle pinnalle.

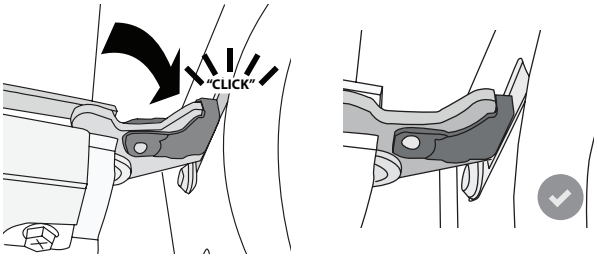


3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

4. Laske luukkua ja avaa se sitten kokonaan.
Laske salvat alkuperäisille paikoilleen: Varmista, että lasket ne täydellisesti alas.



Paina luukkua varoen, jotta voit varmistua, että salvat ovat oikeilla paikoillaan.



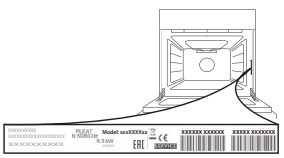
5. Yritä sulkea luukku ja tarkista, että se osuu kohdalleen ohjauspaneelin kanssa. Jos se ei ole oikeassa asennossa, toista edelliset vaiheet: Luukku saattaa vahingoittua, jos se ei toimi kunnolla.

VIANETSINTÄ

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkista, onko vika poistunut.
Luukku ei avaudu.	Vika luukun lukossa. Puhdistusjakso käynnissä.	Sammuta uuni ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi, toistuuko häiriö. Odota, että toiminto päättyy ja uuni jäähtyy.
Näytölle tulee “F”-kirjain ja jokin numero tai kirjain.	Ohjelmistossa on ongelma.	Ota yhteys lähimpään huoltopalvelupisteeseen ja ilmoita “F”-kirjaimen perässä oleva numero.
Näytön teksti on epäselvää ja näyttö vaikuttaa olevan rikki.	Toinen kieli asetettu.	Ota yhteyttä lähimpään asiakkaiden jälkimarkkinapalvelukeskukseen.

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

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

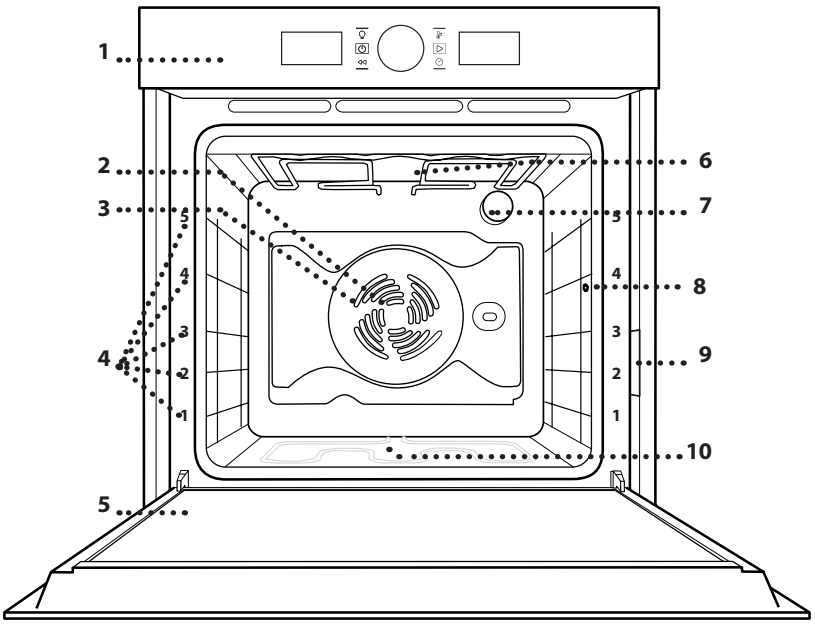


Whirlpool

MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT
For å motta en mer fullstendig assistanse, vennligst registrer produktet ditt på **www.whirlpool.eu/register**

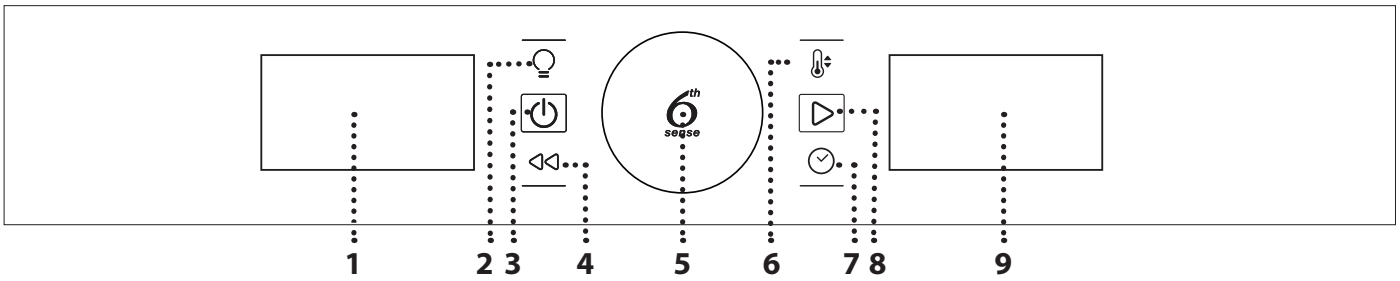
Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBESKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Vifte
3. Sirkulært varmeelement (ikke synlig)
4. Ristens skinner (nivået er angitt på ovnens forside)
5. Dør
6. Øvre varmeelement/grill
7. Lyspære
8. Punkt for innføring av steketermometeret (om dette finnes)
9. Identifikasjonsskilt (må ikke fjernes)
10. Nedre varmeelement (ikke synlig)

KONTROLLPANEL



1. VENSTRE DISPLAY

2. LYS
For å slå lampen på/av.

3. PÅ/AV
For å slå ovnen av og på, og for å stoppe en aktiv funksjon til enhver tid.

4. TILBAKE
For å gå tilbake til forrige meny ved konfigurering av innstillinger.

5. ROTASJONSKNOTT / 6TH SENSE-KNAPP
Drei bryteren for å bla gjennom funksjonene og endre stekeinnstillingene. Trykk for å velge, stille inn, få tilgang til, og bekrefte funksjoner og parametere og så starte stekeprogrammet.

6. TEMPERATUR
For innstilling av temperaturen.

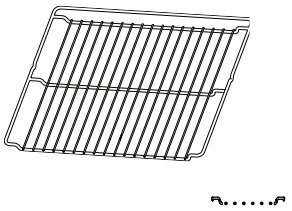
7. TID
For å stille inn eller endre tiden og regulere tilberedningstiden.

8. START
For å starte funksjoner og bekrefte innstillingene.

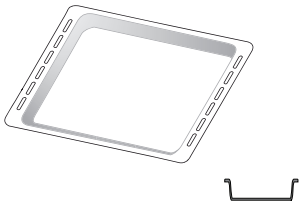
9. HØYRE DISPLAY

TILBEHØR

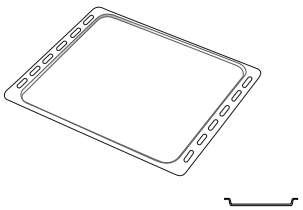
RIST



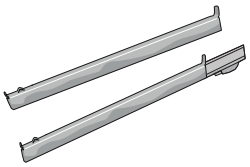
LANGPANNE



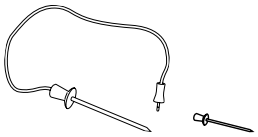
BAKEBRETT



GLIDESKINNER*
(KUN VED NOEN MODELLER)



STEKETERMOMETER
(KUN VED NOEN MODELLER)

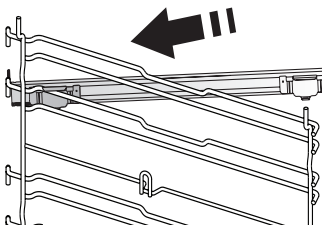


Antall tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt.
Annet tilbehør kan kjøpes separat fra ettersalgsservice.

SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR
Innfør risten horisontalt ved å skyve den over ristens skinner, og pass på at siden med den opphøyde kanten er vendt oppover.

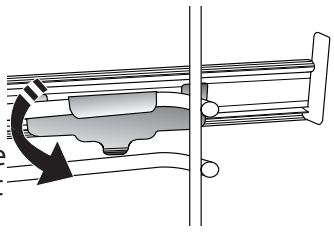
Annet tilbehør, som langpannen og bakebrettet, settes inn horisontalt på samme måten som risten.

SETTE INN GLIDESKINNENE (HVIS AKTUELT)
Fjern ristenes spor fra ovnen og fjern plastvernet fra de glidende sporene.



Fest den øvre klemmen på skinnen til sporet og la den gli så langt det går. Senk den andre klemmen på plass.

For å feste sporene, trykk den nedre delen av klemmen bestemt mot rillens spor. Sørg for at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse trinnene på det andre sporet til rillen på samme nivå.



Vennligst merk: Glideskinner kan monteres på alle nivåer.

DEMONTERING OG INSTALLASJON AV RISTENS SKINNER

. For å fjerne ristskinnene, løft skinnene opp og trekk forsiktig den nedre delen ut av festet: Ristskinnene kan nå fjernes.

. For å installere ristskinnene igjen, sett først tilbake dem i det øvre feste. Hold de oppe, skyv de inn i ovnsrommet, senk de på plass i det nedre feste.

FUNKSJONER

TRADISJONELL STEKING
For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå.

GRILL
For grilling av biff, kebab og pølser, tilberedning av gratinerte grønnsaker eller ristet brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpannen for å samle inn stekesjyen: Plasser langpannen på et hvilket som helst av nivåene under risten og tilsett 500 ml drikkevann.

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

KONVEKSJONSBAKING
For tilberedning av kjøtt, baking av kaker med fyll eller tilberedning av fylte grønnsaker kun på en hylle. Denne funksjonen benytter skånsom, intermitterende luftsirkulasjon for å hindre at maten tørker inn.

6TH SENSE-FUNKSJONER

GRYTERETT
Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for pastaretter.

KJØTT
Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for kjøttet. Denne funksjonen aktiverer periodevis viften med lav hastighet for å unngå at maten tørker ut for mye.

MAXI TILBEREDNING
Denne funksjonen velger automatisk den beste stekemåten og temperatur ved tilberedelse av store kjøttstykker (over 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet under tilberedningen, slik at du får jevn bruning på begge sider. Det lønner seg å fukte det litt en gang i blant, slik at det ikke blir tørt.

BRØD
Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for alle typer brød.

PIZZA
Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for alle typer pizza.

SØTE KAKER
Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og tilberedningsmetoden for alle typer kaker.

SPESIALFUNKSJONER

HURTIG FORVARM
For å forvarme ovnen raskt. Når forvarmingen er avsluttet, vil ovnen velge funksjonen "Tradisjonell steking" automatisk. Vent til forvarmingen er avsluttet før du setter maten inn i ovnen.

TURBOGRILL
For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på noen av nivåene under risten og tilsett 500 ml drikkevann. Det roterende spydet (hvis tilgjengelig) kan brukes med denne funksjonen.

ØKO VARMLUFT*
For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Mat forhindres fra å tørke ut for mye ved hjelp av en mild, forbigående luftsirkulasjon. Når ECO-funksjonen er brukt, blir lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte ECO-syklusen og dermed optimere energiforbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.

HOLDE VARM
For å holde ferdiglaget mat varm og sprø.

HEVING
For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.

AUTOMATISK RENGJØRING - PYROLYTISK RENSING
For å eliminere flekker fra matlaging ved en syklus med svært høy temperatur.
To selvrensende sykluser er tilgjengelige: En fullstendig syklus (PYRO) og en kortere syklus (ECO). Vi anbefaler å bruke en raskere syklus med jevne mellomrom, og hele syklusen bare når ovnen er svært skittent.

* Funksjon som brukes som referanse for erklæringen vedr. energieffektivitet i samsvar med forordning (EF) nr. 65/2014

BRUK AV APPARATET FOR FØRSTE GANG

1. STILL INN TIDEN

Du må stille inn klokken når du slår på ovnen for første gang.

De to sifrene for timen vil begynne å blinke: Vri på bryteren for å stille inn timen og trykk for å bekrefte.

De to sifrene minuttene vil begynne å blinke. Vri på bryteren for å stille inn minuttene og trykk for å bekrefte.

Vennligst merk deg: For å endre på klokken ved et senere tidspunkt, trykk og hold i minst ett sekund mens ovnen er av, og gjenta trinnene ovenfor.

Du må kanskje stille inn klokken på nytt etter langvarige strømbrudd.

2. INNSTILLINGER

Dersom det er nødvendig, kan du endre på standard måleenhet, temperatur (°C) merkestrøm (16 A).

Med avslått ovn, trykk og hold nede i minst 5 sekund.

Vri på knotten for valg for å velge måleenheten, trykk deretter for å bekrefte.

Vri på knotten for valg for å velge merkestrømmen, trykk deretter for å bekrefte.

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

3. VARM OVNEN

En ny ovn kan frigi lukt som dannes under fabrikasjonen: Dette er helt normalt.
Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.

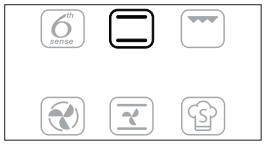
Fjern eventuell beskyttende papp eller gjennomsiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den.
Varm ovnen til 200 °C i rundt en time, helst ved hjelp av en funksjon med luftsirkulasjon (f. eks "Varmluft" eller "Konveksjonsbaking").
Følg instruksjonene for å sette funksjonen på riktig måte.

Vennligst merk deg: Det er lurt å lufte rommet etter bruker apparatet for første gang.

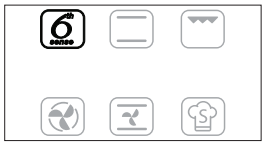
DAGLIG BRUK

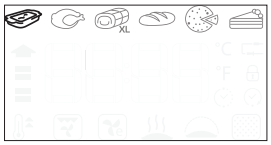
1. VELG EN FUNKSJON

Når ovnen er av, vises kun tiden på display. Trykk og hold nede for å slå på ovnen.
Vri på bryteren for å se de viktigste funksjonene som er tilgjengelige på venstre display. Velg én og trykk .



For å velge en underfunksjon (hvor denne er tilgjengelig), velg hovedfunksjonen og trykk deretter på for å bekrefte og gå til menyen med funksjoner.





Vri på bryteren for å se de viktigste under-funksjonene som er tilgjengelige på høyre display. Velg én og trykk for å bekrefte.

2. STILL INN FUNKSJONEN

Etter at du har valgt funksjonen du ønsker, kan du endre dens innstillinger.
Displayet vil vise innstillingene som kan endres i sekvens.

TEMPERATUR/GRILLNIVÅ

Når ikonene for °C/°F blinker på display, vri på bryteren for å endre verdien, trykk deretter for å bekrefte og fortsett å endre innstillingene som følger (hvis det er mulig).

Du kan også stille inn grillnivået (3 = høyt, 2 = middels, 1 = lavt) på samme tid.

Vennligst merk: Når funksjonen har startet, kan du endre temperaturen eller grillnivå ved å trykke eller ved å snu direkte på bryteren.

VARIGHET

Når ikonet blinker på display, bruk knotten for regulering for å stille inn steketiden du ønsker og trykk deretter for å bekrefte.

Du trenger ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre stekingen manuelt: Trykk for å bekrefte og starte funksjonen.
I dette tilfellet, kan du ikke stille inn tidspunktet for slutt ved å programmere en utsatt start.

Merk: Du kan regulere steketiden som er stilt inn mens stekingen pågår ved å trykke : Vri på bryteren for å endre timen og trykk for å bekrefte.

INNSTILLING AV TIDSPUNKTET FOR AVSLUTTET TILBEREDNING/ UTSATT START
For mange funksjoner, når du først har stilt inn steketiden kan du utsette start av funksjonen ved å programmere tidspunktet for slutt.
Hvor du kan endre sluttid, vil display vise tiden som funksjonen forventes å avslutte mens ikonet blinker.

Hvis det er nødvendig, vri bryteren for regulering for å stille inn ønsket sluttid, trykk deretter for å bekrefte og start funksjonen.
Sett maten inn i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil starte automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.

Vennligst merk: Ved å programmere en utsatt start for steking vil en alltid utelukke fasen for forvarming av ovnen. Ovnen vil gradvis nå temperaturen du ønsker, dette betyr at steketiden blir noe lenger enn det som vises i tilberedningstabellen. I løpet av ventetiden, kan du bruke bryteren for å endre den programmerte sluttiden.
Trykk eller for å endr innstillingene for temperatur og tilberedningstid. Trykk for å bekrefte når du er ferdig.

Vennligst merk: Funksjonen utsatt start er ikke tilgjengelig for funksjonene Grill og Turbo Grill.

3. AKTIVERE FUNKSJONEN

Når du har fastsatt alle innstillingene du trenger, trykk på for å aktivere funksjonen.

Du kan trykke og holde nede når som helst for å sette funksjonen som for øyeblikket er aktiv, i pause.

4. FORVARMING

Noen funksjoner har en fase for forvarming av ovnen: Når funksjonen starter, indikerer display at fasen for forvarming er aktivert.

Når denne fasen er avsluttet, vil et lydsignal høres og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur.

På dette punktet åpner du døren, sett maten inn i ovnen, lukk døren og start tilberedningen ved å trykke .

Vennligst merk: Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet.

Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på pause.

Steketiden inkluderer ikke fasen for forvarming.

Du kan alltid endre temperaturen du ønsker å nå ved å benytte bryteren.

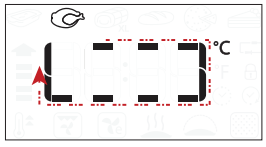
5. ENDT STEKING

Du vil høre et akustisk signal og display indikerer at stekingen er avsluttet.

For å forlenge tilberedningstiden uten å endre innstillingene, vri på bryteren for å stille inn en ny tilberedningstid og trykk på .

. 6th SENSE FUNKSJONER

TEMPERATURGJENVINNING
Dersom temperaturen inne i ovnen synker i løpet av stekesyklusen fordi døren åpnes, vil en spesiell funksjon aktiveres automatisk for å gjenopprette den opprinnelige temperaturen.
Mens temperaturen gjenopprettes, vil display vise en "slange" figur til den innstilte temperaturen er nådd.



Mens en programmert stekesyklus er på gang, vil steketiden øke avhengig av hvor lenge døren sto åpen, for å garantere best mulig resultat.

. SPESIALFUNKSJONER

AUTOMATISK RENGJØRING - PYROLYTISK RENSING

Berør ikke ovnen under Pyro-syklusen.
Hold barn og dyr borte fra ovnen under og etter Pyro-syklusen (inntil rommet er helt luftet).

Fjern alt tilbehør fra ovnen før du kjører Pyro-funksjonen, inkludert ristens skinner. Hvis ovnen er installert under en platetopp, må du under selvrensende syklusen forsikre deg om at brennerne eller kokeplatene er slått av.
For optimale resultat ved renhold, bør en fjerne rester fra innsiden av ovnsrommet og gjøre rent dørglasset før en benytter den pyrolytiske funksjonen. Bare kjør Pyro-funksjonen hvis apparatet har kraftige tilsmussinger eller avgir vond lukt under stekingen.

Få tilgang til spesialfunksjoner og vri på knotten for å velge fra menyen, trykk deretter for å bekrefte.

Trykk på for øyeblikkelig å starte rengjøringssyklusen, eller vri på bryteren for å velge den korteste syklusen (ECO).

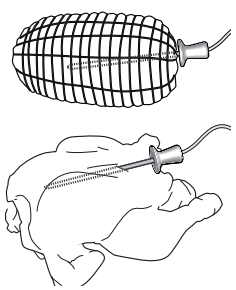
Trykk for å starte syklusen for rengjøring med øyeblikkelig virkning, eller trykk for å stille inn sluttid/utsatt start.

Ovnen vil starte rengjøringssyklusen og døren låses automatisk.
Ovnsdøren kan ikke åpnes mens den pyrolytiske rengjøringen pågår: Den vil fortsatt være låst til temperaturen har gått tilbake til et akseptabelt nivå. Ventilere rommet under og etter å ha kjørt Pyro-syklusen.

Merk: Det er ikke mulig å stille inn varighet og temperatur for rengjøringssyklusen.

. BRUK AV STEKETERMOMETER (DERSOM DETTE FINNES)

Det medfølgende steketermometeret gjør det mulig å måle nøyaktig innvendig temperatur i maten under steking.
Steketermometeret er kun tillatt for visse typer stekefunksjoner (Over- og undervarme , Varmluft , Baking med luft , Turbogrill , 6th Sense kjøtt og 6th Sense Maxicooking).



Det er svært viktig å plassere steketermometeret korrekt for å få perfekt stekeresultat. Stikk termometeret helt inn i den tykkeste delen av kjøttstykket. Pass på at det ikke kommer i nærheten av bein eller fett. På fjærkre skal termometeret stikkes inn sideveis til midten av brystet. Pass på at tuppen ikke ender i et tomrom. Ved tilberedning av kjøtt med svært ujevn tykkelse, må du kontrollere at det er ordentlig stekt før du tar det ut av ovnen. Koble enden av termometeret inn i hullet som befinner seg på høyre side av ovnen. Når steketermometeret er koblet til ovnen, vil et lydsignal høres og displayet viser ikonet og ønsket temperatur.

Dersom steketermometeret er koblet til mens det velges en funksjon, bytter displayet til standard ønsket temperatur for steketermometeret.
Trykk for å starte innstillingene. Drei knotten for å stille inn ønsket temperatur for steketermometeret.
Trykk for å bekrefte.

Drei på knotten for innstilling av ovnstemperatur.
Trykk eller for å bekrefte og starte stekesyklusen.
Under stekingen viser displayet ønsket temperatur for steketermometeret. Når kjøttet oppnår ønsket temperatur, stanser stekesyklusen og displayet viser "End".
For å starte stekesyklusen igjen etter "End", ved å dreie er det mulig å justere steketermometerets ønskede temperatur som vist ovenfor. Trykk eller for å bekrefte og starte stekesyklusen igjen.
Merk: under steking med steketermometer er det mulig å dreie knotten for å endre ønsket temperatur for termometeret. Trykk for å justere ovnstemperaturen.
Steketermometeret kan stikkes inn når som helst, også midt under stekesyklusen. Funksjonsinnstillingene må da stilles inn på nytt.
Dersom steketermometeret ikke kan benyttes for en gitt funksjon, vil ovnen slå av stekesyklusen og avgi et alarmsignal. Koble da fra steketermometeret eller trykk for å stille inn en annen funksjon. Utsatt oppstart og forvarming fungerer ikke med steketermometer.

. TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold nede i minst 5 sekund.

Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.

Merk: Tastlåsen kan også aktiveres mens stekingen pågår. Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst ved å trykke på .

NYTTIGE RÅD

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN
Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat. Tilberedningstidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves). Tilberedningstemperaturene og tidene er kun veiledende og avhenger av mengden mat og hvilken type tilbehør som brukes. Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør, og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

SAMTIDIG TILBEREDNING AV FORSKJELLIGE MATVARER
Ved å benytte funksjonen «Varmluft» er det mulig å tilberede forskjellige matvarer samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke i ovnen.

KJØTT
Du kan bruke hvilken som helst ildfast panne eller pyrex-form som passer til størrelsen på kjøttstykkene som skal tilberedes. Når du tilbereder store kjøttstykker (steker), er det best å tømme litt kraft i gryten og øse kraften over kjøttet under tilberedningen for å gi det mer smak. Vennligst merk deg at dampen skapes i løpet av denne operasjonen. Når steken er ferdig bør du la den stå og hvile i ovnen i 10–15 minutter, eller pakke den inn i aluminiumsfolie.

For å oppnå et jevnt resultat når du griller kjøttstykker, bør du velge stykker med jevn tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre steketid. For å unngå at stykkene svis på overflaten, øker du avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått. Åpne døren forsiktig, da det kan strømme ut varm damp.

Vi anbefaler at det plassers en langpanne med en halv liter drikkevann direkte under risten med maten, slik at sjyen fra kjøttet samles opp. Fyll opp ved behov.

DESSERTER
Delikate kaker stekes med over- og undervarme på en enkel rille.

Bruk langpanner i mørkt metall og plasser de alltid på risten som medfølger. Ved steking på flere riller, velges varmluftfunksjonen og kakeformene fordeles utover rillene, slik at den varme luften kan sirkulere.

For å undersøke om en kake med heving er stekt, stikker man i den med en tannpirker av tre i den øverste delen. Hvis tannpirkeren fortsetter å være tørr, er kaken ferdig.

Hvis man bruker klebefrie langpanner, skal man ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene.

Dersom bakverket "svulmer ut" under stekingen, bør du bruke en lavere temperatur neste gang og vurdere å redusere mengden væske du tilfører eller røre mer forsiktig i blandingen.
Bruk funksjonen “Over/undervarme” for desserter med saftig fyll eller topping (som oste- eller fruktpaier). Dersom bunnen av kaken er for fuktig, bør du velge en lavere rille og strø bunnen med brød- eller kjekssmuler før du har i fyllet.

PIZZA
Smør brettene med litt olje slik at pizzaen blir sprø på undersiden. Fordel mozzarellaen på pizzaen når 2/3 av steketiden er gått.

HEVENDE
Det anbefales å dekke deigen med et fuktig kjøkkenhåndkle før den settes i ovnen. Hevetiden med denne funksjonen reduseres med ca. 1/3 i forhold til heving ved romtemperatur (20–25 °C). Tiden det tar for å heve en pizza er omtrent en time for 1 kg deig.

TABELL FOR TILBEREDNING

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM.	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min.)	NIVÅ OG TILBEHØR
Surdeigs-/sukkerbrødkaker		-	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Kaker med fyll (ostekake, strudel, eplepai)		-	160 – 200	30 – 85	3
		Ja	160 – 200	35 – 90	4 1
Kjeks / Småkaker		-	160 – 170	20 – 40	3
		Ja	150 - 160	20 – 40	3
		Ja	150 - 160	20 -40	4 1
Vannbakkels		—	180 – 200	30 – 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Marengs		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (Tynn, tykk, focaccia)		-	220 – 250	20 - 40	2
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1
		Ja	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Helt brød 0,5 kg		-	180 – 220	50 - 70	2
Lite brød		-	180 – 220	30 – 50	3
Brød		Ja	180 – 220	30 - 60	4 1
Frossen pizza		-	250	10 - 20	2
		Ja	250	10 - 20	4 1
Middagspaier (grønnsakspai, Quiche)		Ja	180 - 190	45 – 60	2
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70*	5 3 1
Butterdeigsskall/småkaker av butterdeig		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagne/Flans		-	190 – 200	40 - 65	3

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM.	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min.)	NIVÅ OG TILBEHØR
Bakt pasta /Canneloni		-	190 – 200	25 - 45	3
Lammekjøtt / Kalvekjøtt / Storfekjøtt / Svinekjøtt 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Svinestek med svor 2 kg	XL	-	170	110 – 150	2
Kylling / Kanin / And 1 kg		-	200 – 230	50 - 80 **	3
Kalkun / Gås 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Ovnsbakt fisk / en papillote (fileter, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 – 200	50 – 60	2
Ristet brød		-	3 (høy)	3 – 6	5
Fiskefileter/-koteletter		-	2 (Mid)	20 - 30***	4 3
Pølser / grillspyd / spareribs / hamburgere		-	2 - 3 (Mid – Høy)	15 - 30***	5 4
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	2 (mid)	55 - 70**	2 1
Roast beef rå 1 kg		-	2 (Mid)	35 - 50**	3
Lammelår / skanker		-	2 (Mid)	60 - 90**	3
Stekte poteter		-	2 (Mid)	35 - 55**	3
Gratinerte grønnsaker		—	3 (høy)	10 – 25	3
Komplett måltid: Fruktterte (nivå 5)**/ lasagne** (nivå 3)**/kjøtt** (nivå 1)		Ja	190	40 - 120*	5 3 1
Lasagne og kjøtt		Ja	200	50 - 120*	4 1
Kjøtt og poteter		Ja	200	45 - 120*	4 1
Fisk & Grønnsaker		Ja	180	30 – 50	4 1
Fylte steker	e	-	200	80 – 120*	3
Kjøttskiver (kanin, kylling, lam)	e	-	200	50 - 120*	3

* Beregnet tidsperiode: Du kan ta retten ut av ovnen når den er stekt slik du vil ha den.
** Snu maten når 2/3 av tiden er gått (hvis nødvendig).
*** Snu maten halvveis under stekingen

Merk: 6th Sense "Konditorkaker" funksjonen bruker kun varmeelementene oppe og nede, uten bruk av varmluft. Forvarming er ikke nødvendig.

FUNKSJONER	Konvensjonell steking	Grill (Grill)	Turbo Grill (Turbo Grill)	Forced Air (Varmluft)	Convection Bake (Konveksjonsbaking)	Øko varmluft
AUTOMATISKE FUNKSJONER	Gryterett	Kjøtt	Maxi tilberedning	Brød	Pizza	Søte kaker
TILBEHØR	Rist	Ildfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett eller ildfast panne på rist	Langpanne/Bakebrett	Langpanne med 500 ml vann	

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Pass på at ovnen er avkjølt før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Bruk ikke damprengjøringsutstyr.

Bruk ikke stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflater.

Bruk vernehansker.

UTVENDIGE OVERFLATER

• Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
• Bruk ikke etsende eller slipende midler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med ovnens overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNVENDIGE OVERFLATER

• Etter hver bruk, la ovnen kjøle ned og gjør den ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne avsetninger eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke kondens som har dannet seg som følge av tilberedning av mat med høyt vanninnhold, la ovnen kjøles helt ned før du tørker den med en klut eller svamp.
• Dersom det er inngrodd skitt på de innvendige overflatene, anbefaler vi at du kjører den automatiske rengjøringsfunksjonen for å oppnå optimalt rengjøringsresultat.
• Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen.

TILBEHØR

Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan lett fjernes med en egnet børste eller med en svamp.

SKIFTE LYSPÆRE

1. Koble ovnen fra strømnettet.

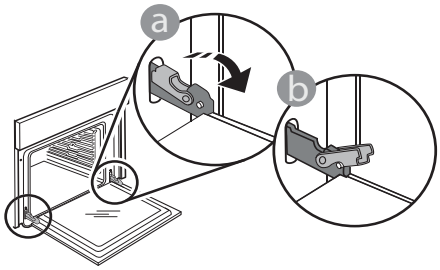
2. Skru av dekselet fra lyset, bytt pære og skru lokket tilbake på lyset.

3. Koble ovnen til strømnettet igjen.

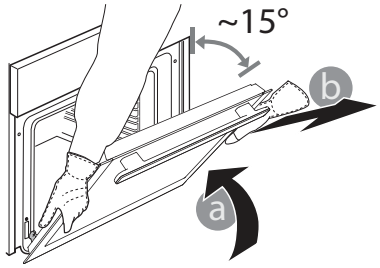
Vennligst merk: Bruk kun 25-40 W/230 ~ V typer E-14, T300°C glødepærer, eller 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogenpærer. Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009). Pærer kan fås fra kundeservice.
- Hvis du bruker halogenpærer, skal du ikke håndtere dem med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Ikke bruk ovnen før lysdekselet har blitt satt på igjen.

FJERNING OG NY MONTERING AV DØREN

1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.
2. Lukk døren så mye du kan.
Ta et fast tak i døren med begge hender - ikke hold den i håndtaket.

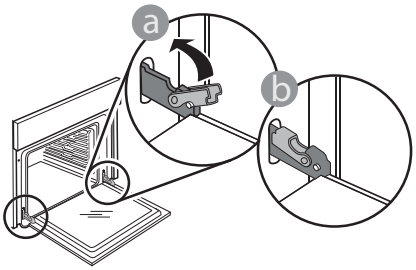


Bare fjerne døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover samtidig til den er løst fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.

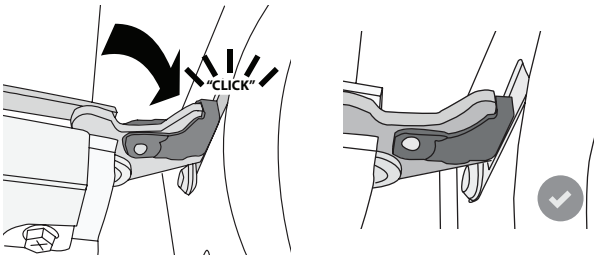


3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass.

4. Senk døren og deretter åpne den helt.
Senk haspene til opprinnelig posisjon: Påse at du senker dem helt.



Bruk litt kraft for å sjekke at haspene er i riktig posisjon.



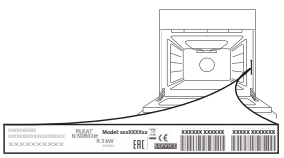
5. Prøv å lukke døren og sjekk for å være sikker på at den er på linje med kontrollpanelet. Hvis den ikke gjør det, gjenta trinnene ovenfor: Døren kan bli skadet hvis det ikke fungerer som den skal.

PROBLEMLØSNING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Strømbrudd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrudd og påse at ovnen er tilkoblet strømnettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Døren vil ikke kan åpnes.	Feil med dørlåsen. Rengjøringssyklus pågår.	Slå av og på igjen ovnen for å se om problemet er løst. Vent til funksjonen er ferdig, og ovnen er avkjølt.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer eller en bokstav.	Programvareproblem.	Kontakte nærmeste kundeservice med tjenester på ettermarkedet og oppgi nummeret etter bokstaven "F".
Displayet viser uklar tekst og ser ut til å være ødelagt.	Et annet språk er stilt inn.	Ta kontakt med ditt nærmeste Ettersalgsservicesenter.

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- besøke vårt nettsted **docs.whirlpool.eu**
- Ved å benytte QR-koden
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.

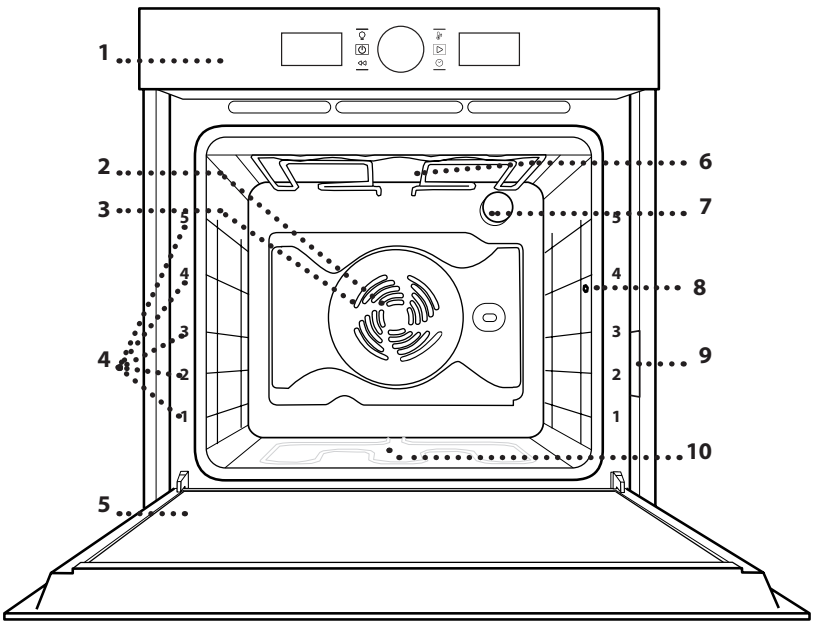


Whirlpool

TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL
För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på **www.whirlpool.eu/register**

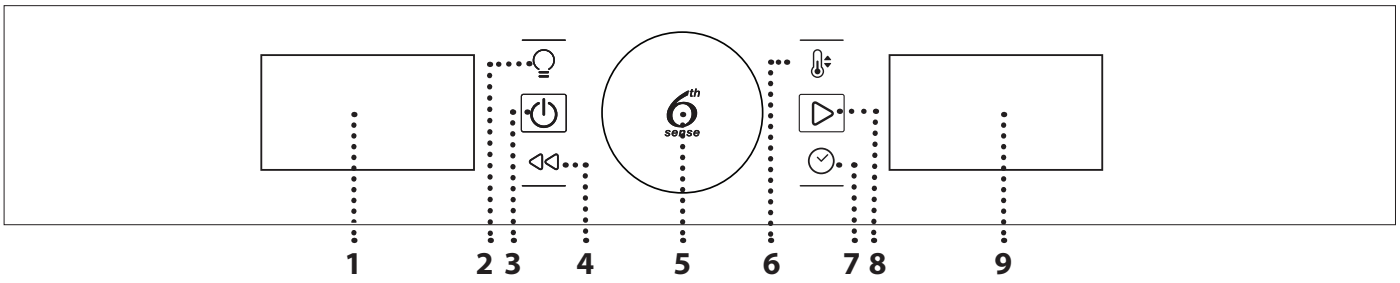
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Runt värmeelement (dolt)
4. Sidostegar
   nivån anges på ugnens framsida)
5. Lucka
6. Övre värmeelement/grillelement
7. Lampa
8. Köttermometerns införingspunkt
   (på vissa modeller)
9. Identifieringsskylt
   (ska inte tas bort)
10. Nedre värmeelement
    (dolt)

KONTROLLPANEL



1. VÄNSTER DISPLAY

2. BELYSNING
För att tända och släcka lampan.

3. PÅ/AV
För att sätta på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiv funktion när som helst.

4. TILLBAKA
För att gå tillbaka till föregående meny när man gör inställningar.

5. RATT / 6TH SENSE-KNAPP
Vrid på reglaget för att rulla funktionerna och ställa in alla tillagningsparametrar. Tryck på för att välja, ställa in, få åtkomst till och bekräfta funktioner eller parametrar och för att starta tillagningsprogrammet.

6. TEMPERATUR
För att ställa in temperaturen.

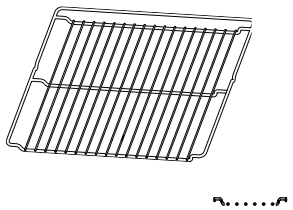
7. TID
För att ställa in eller ändra tiden och justera tillagningstiden.

8. START
För att starta funktioner och bekräfta inställningar.

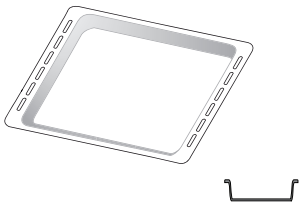
9. HÖGER DISPLAY

TILLBEHÖR

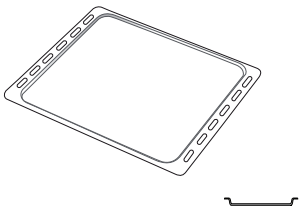
GALLERHYLLA



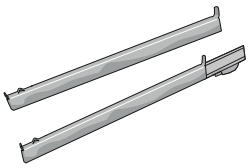
LÅNGPANNA



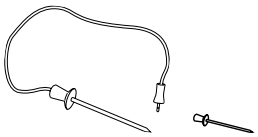
BAKPLÅT



GLIDSKENOR *
(ENDAST FÖR VISSA MODELLER)



STEKTERMOMETER
(ENDAST FÖR VISSA MODELLER)

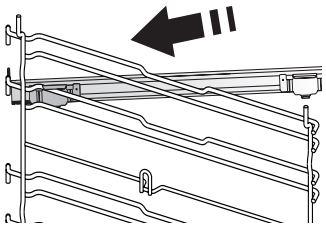


Antalet tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR
Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över ugnsstegarna och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

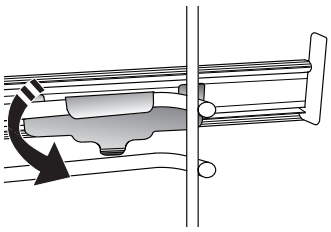
Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

MONTERING AV RÖRLIGA SKENOR (FINNS PÅ VISSA MODELLER)
Ta bort ugnsstegarna ur ugnen och ta bort skyddsplasten från de rörliga skenorna.



Fäst den rörliga skenans övre klämma på ugnsstegen och låt den glida in så långt som den går. Sänk ner den andra klämman på plats.

För att säkra sidostegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen. Se till att de rörliga skenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra sidostegen på samma nivå.



Observera: De rörliga skenorna kan monteras på alla nivåer.

TA BORT OCH MONTERA UGNSSTEGARNA
. För att ta bort sidostegarna, lyft upp dem och ta försiktigt ut den undre delen från dess fäste: Sidostegarna kan nu tas bort.

. För att montera tillbaka sidostegarna, passa först in dem i deras övre fäste. Håll kvar dem uppe, skjut in dem i ugnsutrymmet och sänk dem sedan på plats i det undre fästet.

FUNKTIONER

ÖVER/UNDERVÄRME
För tillagning av alla slags rätter på en enda fals.

GRILL
För att grilla stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. Vid grillning av kött rekommenderar vi att använda en långpanna för att samla upp stekskyn: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

VARMLUFT
För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) på samma gång. Funktionen gör det möjligt att tillaga olika slags mat utan risk att de drar åt sig lukt från varandra.

ÖVER/UNDERV.& FLÄKT
För att laga kött, baka tårtor med fyllningar eller steka fyllda grönsaker på en enda fals. Denna funktion använder mild, intermittent luftcirkulation för att förhindra att maten torkar ut.

6TH SENSE-FUNKTIONER

GRYTOR
Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för pastarätter.

KÖTT
Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för kött. Denna funktion aktiverar fläkten då och då med låg hastighet för att undvika att köttet torkar ut.

MAXI COOKING
Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att tillaga stora köttstycken (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning. Det är bra att ösa maträtten då och då för att den inte ska torka ut.

BRÖD
Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av bröd.

PIZZA
Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av pizza.

BAKVERK
Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av tårta.

SPECIALFUNKTIONER

SNABBUPPVÄRMNING
For snabb förvärmning av ugnen. När förvärmningen är klar väljer ugnen funktionen "Över/ undervärme" automatiskt. Vänta tills förvärmningen är färdig innan du lägger in maten i ugnen.

TURBO GRILL
För att steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att använda en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten. Det roterande grillspettet (om sådant finns) kan användas med den här funktionen.

EKO VARMLUFT*
För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. Med hjälp av en försiktig, intermittent luftcirkulation hindras maten från att torka ut alltför mycket. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska elförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

VARMHÅLLNING
För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.

RISING (JÄSNING)
För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (AUTOMATISK RENGÖRING - PYROLYS)
För att få bort matlagningsstänk med hjälp av ett program med mycket hög temperatur.
Två automatiska rengöringsprogram finns tillgängliga: Ett komplett program (PYRO) och ett kortare program (EKO). Vi rekommenderar att använda den snabbare cykeln med jämna mellanrum och den fullständiga cykeln endast när ugnen är mycket smutsig.

* Funktionen används som referens i förklaringen om energieffektivitet i enlighet med förordning (EU) nr 65/2014

FÖRSTA ANVÄNDNING

1. STÄLLA KLOCKAN

Du kommer att behöva ställa in tiden när du slår på ugnen för första gången.

De två siffrorna för timmen börjar blinka: Vrid ratten för att ställa in timmen och tryck på för att bekräfta.

De två siffrorna för minuterna börjar blinka. Vrid ratten för att ställa in minuterna och tryck på för att bekräfta.

Observera: För att ändra tiden vid ett senare tillfälle, tryck på och håll den intryckt i minst en sekund när ugnen är avstängd och upprepa stegen ovan.

Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott.

2. INSTÄLLNINGAR

Om så önskas går det att ändra standardmåttenheten, temperaturen (°C) och märkström (16 A).

Med avstängd ugn, tryck på och håll den intryckt i minst 5 sekunder.

Vrid på ratten för att välja måttenhet och tryck sedan på för att bekräfta.

Vrid på ratten för att välja märkström och tryck sedan på för att bekräfta.

Observera: Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmanätverk vars nominella värde är över 3 kW (16 A): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13 A).

3. VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt.
Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

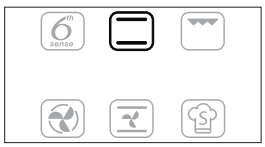
Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida.
Värm ugnen till 200°C i cirka en timme, helst med hjälp av en funktion med luftcirkulation (t.ex. “Forced Air” ("Varmluft")eller “Convection Bake” ("Över/underv.& fläkt")).
Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Anmärk: Vi rekommenderar att du vädrar rummet efter att du använt apparaten första gången.

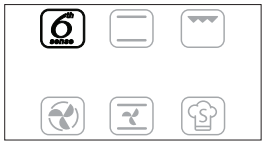
DAGLIG ANVÄNDNING

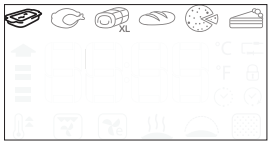
1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

När ugnen är avstängd visas bara tiden på displayen.
Tryck på och håll den intryckt för att sätta på ugnen.
Vrid ratten för att visa de tillgängliga huvudfunktionerna på vänster display. Välj en och tryck på .



För att välja en underfunktion (om tillgänglig), välj en huvudfunktion och tryck sedan på för att bekräfta och gå till funktionsmenyn.





Vrid ratten för att visa de tillgängliga underfunktionerna på höger display. Välj en och tryck på för att bekräfta.

2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

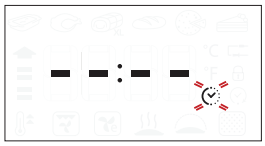
Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar.
Displayen visar inställningarna som kan ändras i sekvens.

TEMPERATUR/GRILLNIVÅ

När ikonen °C/°F blinkar på displayen, vrid på ratten för att ändra värdet och tryck på för att bekräfta och fortsätta ändra efterföljande inställningar (om möjligt).
Du kan även ställa in grillnivån (3 = hög, 2 = medel, 1 = låg) samtidigt.

Anm.: När funktionen har startat kan du ändra temperaturen eller grillnivån genom att trycka på eller vrida på ratten.

TIDSLÄNGD



När ikonen blinkar på displayen, använd justeringsratten för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på för att bekräfta.

Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt: Tryck på för att bekräfta och starta funktionen.
I så fall kan du inte ställa in sluttiden genom att programmera en fördröjd start.

Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på : Vrid ratten för att ändra timmen och tryck på för att bekräfta.

INSTÄLLNING AV TILLAGNINGENS SLUTTID/ FÖRDRÖJD START
I många av funktionerna kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess sluttid.
Där det går att ändra sluttiden kommer displayen att visa klockslaget som funktionen förväntas vara klar på medan ikonen blinkar.

Om nödvändigt, vrid ratten för att ställa in tiden du vill att tillagningen ska vara klar på och tryck sedan på för att bekräfta och starta funktionen.
Sätt in maten i ugnen och stäng luckan. Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.

Anmärkning: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas. Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen.

Under väntetiden kan du använda ratten för att ändra den programmerade sluttiden.

Tryck på eller för att ändra inställningen för temperatur och tillagningstid. Tryck sedan på för att bekräfta.

Anmärkning: Funktionen fördröjd start är inte tillgänglig för funktionerna Grill och Turbo Grill.

3. AKTIVERA FUNKTIONEN

När du har angivit alla inställningar som behövs, tryck på för att aktivera funktionen.

Du kan när som helst trycka på och hålla den intryckt för att pausa funktionen som är aktiv för tillfället.

4. FÖRVÄRMNING

Vissa funktioner inbegriper en förvärmningsfas: När funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.

När denna fas är klar avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur.

Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen genom att trycka på .

Observera: Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet.

Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att pausas.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

Du kan alltid ändra temperaturen som ska uppnås med hjälp av ratten.

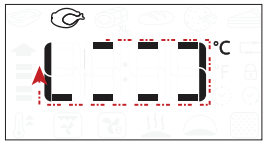
5. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.

För att förlänga tillagningstiden utan att ändra inställningarna, vrid ratten för att ställa in en ny tillagningstid och tryck på .

. 6th SENSE-FUNKTIONER

TEMPERATURÅTERSTÄLLNING
Om temperaturen inuti ugnen sjunker under ett tillagningsprogram på grund av att luckan öppnas, aktiveras en specialfunktion automatiskt för att återställa den ursprungliga temperaturen.
Medan temperaturen återställs visar displayen en animerad "orm" tills den inställda temperaturen har uppnåtts.



Medan ett programmerat tillagningsprogram pågår kommer tillagningstiden att öka, baserat på hur länge luckan öppnas, för att garantera optimalt resultat.

. SPECIALFUNKTIONER

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (AUTOMATISK RENGÖRING - PYROLYS)

Rör inte vid ugnen under pyrorengöringen.
Håll barn och djur borta från ugnen under och efter pyrorengöringen (tills rummet har vädrats).

Ta bort alla lösa delar ur ugnen innan du kör pyrolysfunktionen (inklusive sidostegarna). Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda under pyrolysrengöringen.
Ta bort alltför stora rester inne i hålrummet och rengör det inre dörrglaset innan du använder Pyro-funktionen för ett optimatlt rengöringsresultat. Kör bara pyrolysfunktionen om apparaten är kraftigt nedsmutsad eller avger dålig lukt under tillagningen.

Välj specialfunktionerna, välj i menyn genom att vrida på ratten och bekräfta sedan med .

Tryck på ▷ för att starta rengöringscyklen direkt, eller vrid på ratten för att välja den kortare cykeln (ECO).

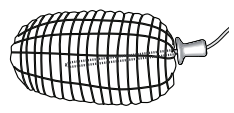
Tryck på ▷ för att starta rengöringscykeln omedelbart, eller tryck på för att ställa in avslutningstiden/ fördröjd start.

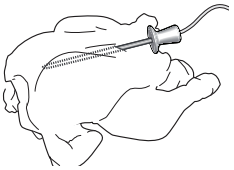
Ugnen startar rengöringscykeln och luckan låses automatiskt.
Ugnsluckan kan inte öppnas när pyrolysrengöringen pågår. Den kommer att förbli låst tills temperaturen har sjunkit till en acceptabel nivå. Vädra rummet under och efter att ha kört pyrolysrengöringen.

Observera: Rengöringsprogrammets tid och temperatur kan inte ställas in.

. ANVÄNDA KÖTTERMOMETERN (I FÖREKOMMANDE FALL)

Med den medföljande köttermometern kan man mäta matens exakta inre temperatur under tillagningen. Köttermometern kan bara användas i vissa tillagningsfunktioner (över- och undervärme, varmluft, över- och undervärme & fläkt, Turbogrill, 6th Sense Kött och 6th Sense Maxicooking).





Det är viktigt att köttermometern placeras korrekt för ett optimalt resultat. För in köttermometern helt i den tjockaste delen av köttstycket, undvik ben och fett. För kyckling skall köttermometern föras in från sidan till mitten av bröstet, se till att spetsen inte hamnar i tomrummet. Om köttets tjocklek är oregelbunden bör du kontrollera att köttet är färdigkokt innan du tar ut det ur ugnen. Anslut änden på termometern i hålet i ugnens högra innerpanel.

När köttermometern ansluts till ugnsutrymmet avges en summer och displayen visar ikonen och måltemperaturen.

Om köttemperaturen ansluts medan en funktion väljs växlar displayen till köttermometerns standardmåltemperatur.
Tryck på för att starta inställningen. Vrid på ratten för att ställa in köttermometerns måltemperatur. Tryck på för att bekräfta.
Vrid på ratten för att ställa in önskad ugnstemperatur.

Tryck på eller ▷ för att bekräfta och starta tillagningsprogrammet.
Under tillagningsprogrammet visar displayen köttermometerns måltemperatur. När köttet uppnår den inställda måltemperaturen stoppar tillagningsprogrammet och displayen visar ”End”.
För att starta om tillagningsprogrammet från ”End”, vrid på ratten för att justera köttermometerns måltemperatur enligt beskrivningen ovan. Tryck på eller ▷ för att bekräfta och starta om tillagningsprogrammet.
Observera: Under ett tillagningsprogram med köttermometer kan man vrida på ratten för att ändra köttermometerns måltemperatur. Tryck på för att justera ugnstemperaturen.
Köttermometern kan sättas in när som helst, även under ett tillagningsprogram. I så fall är det nödvändigt att ställa in tillagningsfunktionens parametrar igen.
Om köttermometern inte är kompatibel med en funktion stänger ugnen av tillagningsprogrammet och avger en varningssignal. Koppla i så fall bort köttermometern eller tryck på ◁◁ för att ställa in en annan funktion. Fördröjd start och föruppvärmning är inte kompatibla med köttermometern.

. KNAPPLÅS

För att låsa knappsatsen, tryck på ◁◁ och håll den intryckt i minst 5 sekunder.

Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.

Observera: Tangentlåset kan även aktiveras medan tillagningen pågår.
Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att trycka på .

GODA RÅD

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN
Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inbegriper inte uppvärmningen (där sådan krävs). Tillagningstemperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT
Med funktionen Varmluft kan du tillaga olika sorters mat samtidigt (t.ex. fisk och grönsaker) på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

MEAT (KÖTT)
Använd alla slags ugnsfasta formar eller pyrexformar som passar till storleken på köttstycket som skall tillagas. När du steker kött är det bra om du häller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. Se upp för ångan som skapas när detta görs. När steken är klar, låt den vila i ugnen i ytterligare 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.

När du ska grilla kött blir tillagningen mer jämn om du använder bitar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. För att undvika att de bränns på ytan, placera dem på större avstånd från grillen genom att sätta gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet när 2/3 av tiden har gått. Var försiktig när du öppnar luckan eftersom ånga kommer ut.

För att samla upp köttsaften rekommenderar vi att placera en långpanna fylld med en halvliter kranvatten strax under gallret där maten ligger. Fyll på om nödvändigt.

EFTERRÄTTER
Baka bakverk med över- och undervärme på en enda ugnsfals.

Använd bakformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera nivåer, välj varmluftsfunktionen och placera kakformarna på avstånd från varandra på gallren för att hjälpa optimal cirkulation av varmluften.

För att se om ett jäst bakverk är klart, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan kommer ut ren är kakan färdig.

Om du använder teflonformar ska du inte smörja kanterna eftersom kakan då kanske inte jäser jämnt på sidorna.

Om bakverket "sväller" under gräddningen, använd en lägre temperatur nästa gång och minska eventuellt mängden tillsatt vätska eller blanda smeten mer försiktigt.
För efterrätter med flytande fyllning (såsom cheesecake eller fruktpaj), använd funktionen "Över/underv. & fläkt". Om bakverket får en fuktig botten, byt till lägre ugnsfals och sprid brödsmulor eller smulade kakor på botten av formen innan du tillsätter smeten.

PIZZA
Smörj plåtarna en aning för att få en knaprigare pizza även i botten. Sprid ut mozzarellaost över pizzan då den bakats 2/3 av tiden.

JÄSNING
Vi rekommenderar att du alltid täcker över deg som ska jäsas innan du placerar den i ugnen. Jäsningstiden med denna funktion reduceras med cirka en tredjedel jämfört med jäsningstid i rumstemperatur (20-25 °C). Jäsningstiden för pizza är ungefär en timme för 1 kg deg.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING.	TEMPERATUR (°C)	TILLAGNINGSTID (Min.)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Jästa tårtor/sockerkakor		-	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Tårtor med fyllning (cheesecake, äppelstrudel, äppelpaj)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 – 200	35 - 90	4 1
Kakor/småkakor		-	160 - 170	20 - 40	3
		Ja	150 - 160	20 - 40	3
		Ja	150 - 160	20 -40	4 1
Petit-chouer		-	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Maränger		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (Tunn, tjock, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1
		Ja	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Brödlimpa 0,5 kg		-	180 - 220	50–70	2
Småbröd		-	180 - 220	30 - 50	3
Bröd		Ja	180 - 220	30 - 60	4 1
Fryst pizza		-	250	10 - 20	2
		Ja	250	10 - 20	4 1
Kött- och grönsakspajer (grönsakspaj, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	2
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70*	5 3 1
Vol-au-vent/Mördegsbakning		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagne/pajer		-	190 - 200	40 - 65	3
Tillagad pasta/cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING.	TEMPERATUR (°C)	TILLAGNINGSTID (Min.)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kyckling / Kanin / Anka 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Kalkon / Gås 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Ugnsbakad fisk / inbakad fisk (filé eller hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Rostat bröd		-	3 (Hög)	3 - 6	5
Fiskfiléer/kotletter		-	2 (medel)	20 - 30***	4 3
Korv/Grillspett/Revbensspjäll/ Hamburgare		-	2 - 3 (medel – hög)	15 - 30***	5 4
Grillad kyckling 1 - 1,3 kg		-	2 (medel)	55 - 70**	2 1
Rostbiff, blodig 1 kg		-	2 (medel)	35 - 50**	3
Lammlägg/Fläsklägg		-	2 (medel)	60 - 90**	3
Ugnsbakad potatis		-	2 (medel)	35 - 55**	3
Grönsaksgratäng		-	3 (Hög)	10 - 25	3
Komplett måltid: Frukttårtor (nivå 5) **/ lasagne** (nivå 3) **/ kött** (nivå 1)		Ja	190	40 - 120*	5 3 1
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 120*	4 1
Kött och potatis		Ja	200	45 - 120*	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50	4 1
Fyllda ugnsstekta stekar		-	200	80 - 120*	3
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)		-	200	50 - 120*	3

* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.
** Vänd maten efter två tredjedelar av tiden (vid behov).
*** Vänd maten efter halva tiden

Observera: 6th Sense-funktionen "Bakverk" använder bara över- och undervärme, utan varmluft. Ingen uppvärmning behövs.

FUNKTIONER	Conventional (Över/ undervärme)	Grill (Grill)	Turbogrill	Forced Air (Varmluft)	Över/underv.& fläkt	Eko varmluft
AUTOMATISKA FUNKTIONER	Grytor	Kött	Maxi Cooking	Bröd	Pizza	Bakverk
TILLBEHÖR	Galler	Bakplåt eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/Bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Använd skyddshandskar.

YTTRE YTOR

• Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
• Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INRE YTOR

• Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.
• Om det sitter envist smuts på de inre väggarna rekommenderar vi att köra den automatiska rengöringsfunktionen för bästa rengöringsresultat.
• Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

TILLBEHÖR

Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning. Hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

ATT BYTA GLÖDLAMPA

1. Koppla loss ugnen från eluttaget.

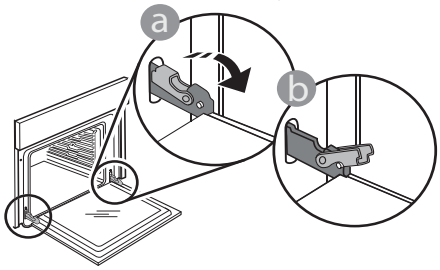
2. Skruva av locket från lampan, byt ut glödlampan och skruva tillbaka locket på lampan.

3. Anslut ugnen till elnätet igen.

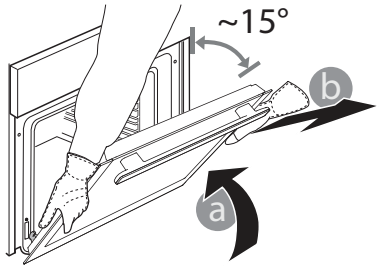
Anmärk: Använd endast 25-40 W/230 ~ V typ E-14, T300°C glödlampor, eller 20-40 W/230 ~ V typ G9, T300°C halogenlampor. Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice.
- Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän du har satt tillbaka lamplocket.

BORTTAGNING OCH TILLBAKAMONTERING AV LUCKAN

1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.
2. Stäng luckan så mycket som det går.
Ta ett fast tag i dörren med båda händerna – håll inte i handtaget.
Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga

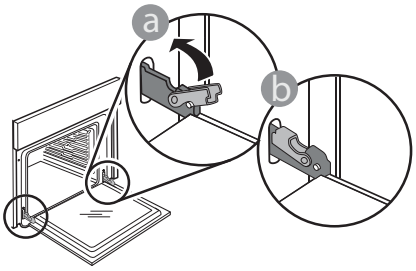


den samtidigt som du drar den uppåt tills den lossnar från fästet. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

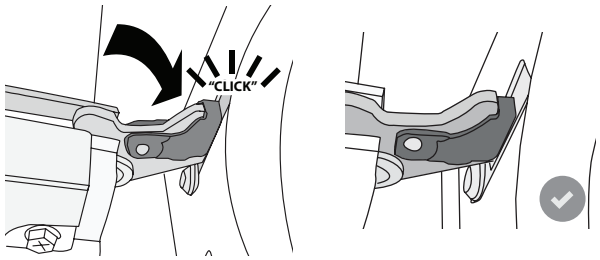


3. Sätt tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt.
Sänk hakarna till ursprungligt läge: Se till att sänka dem helt.



Tryck försiktigt för att kontrollera att hakarna är i rätt läge.



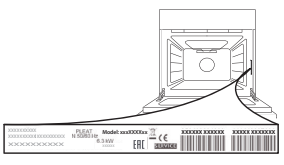
5. Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan: Dörren kan skadas om den inte fungerar som den ska.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Frånkopplad från elnätet.	Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Ugnsluckan öppnas inte.	Fel på luckans lås. Rengöringscykel pågår.	Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår. Vänta tills funktionen är slut och låt ugnen svalna.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Programvaruproblem.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".
Displayen visar oklar text och verkar vara trasig.	Ställ in ett annat språk.	Kontakta ditt närmsta kundtjänstcenter.

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Besöka vår webbsida **docs.whirlpool.eu**
- Använda QR-koden
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



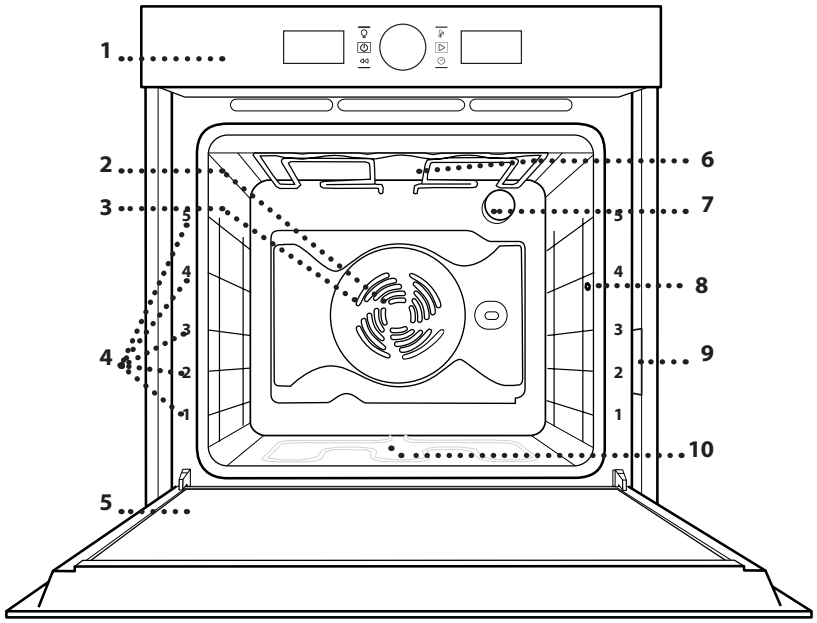
Whirlpool

400011597560

БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL
За да получавате по-пълно съдействие, регистрирайте вашия уред на **www.whirlpool.eu/register**

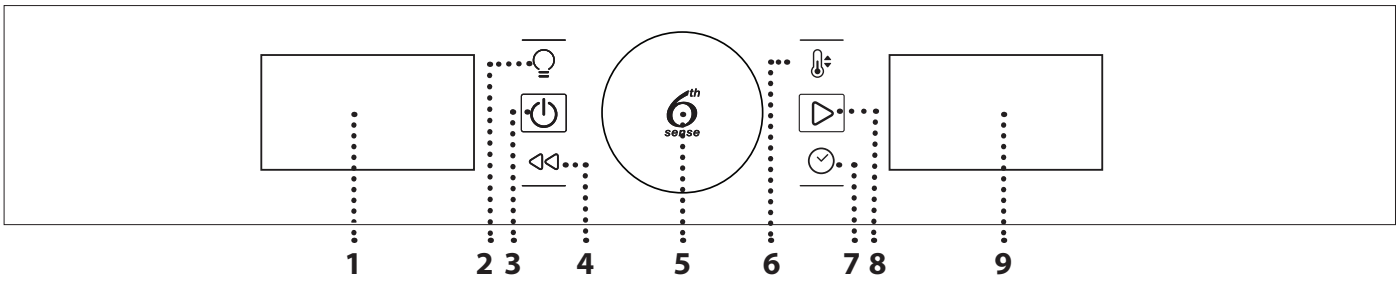
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Панел за управление
2. Вентилатор
3. Кръгъл нагревател (не се вижда)
4. Носачи (нивото е посочено на предната стена на фурната)
5. Вратичка
6. Горен нагревателен елемент / Грил
7. Лампа
8. Точка на поставяне на сонда за месо (ако има)
9. Заводска табелка (не премахвайте)
10. Долен нагревател (не се вижда)

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1. ЛЯВ ДИСПЛЕЙ

2. ОСВЕТЛЕНИЕ
За вкл./изкл. на лампата.

3. ВКЛ./ИЗКЛ.
За включване и изключване на фурната и незабавно спиране на изпълняваната функция.

4. НАЗАД
За връщане към предходното меню при промяна на настройката.

5. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН / БУТОН 6TH SENSE
Завъртете го, за да се придвижвате по функциите и за настройка на параметрите на готвене. Натиснете за избиране, настройване, достъп и потвърждаване на функциите или параметрите, а също и за начало на програмата за готвене.

6. ТЕМПЕРАТУРА
За задаване на температурата.

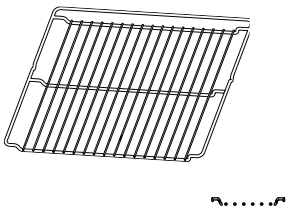
7. ВРЕМЕ
За сверяване на часовника и задаване на продължителността на готвене.

8. СТАРТ
За включване на функции и потвърждаване на стойностите на параметрите.

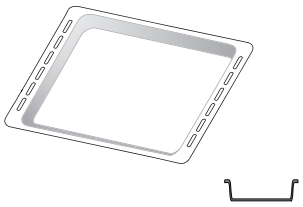
9. ДЕСЕН ДИСПЛЕЙ

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

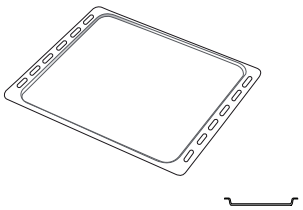
РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



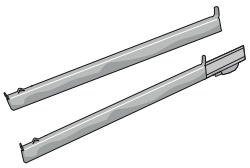
ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



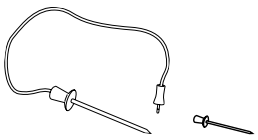
ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



ПЛЪЗГАЩИ ВОДАЧИ *
(САМО ПРИ НЯКОИ МОДЕЛИ)



СОНДА ЗА МЕСО
(САМО ПРИ НЯКОИ МОДЕЛИ)

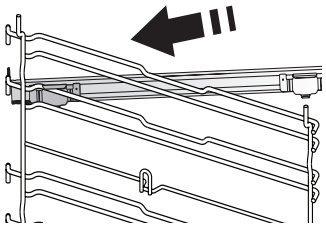


Броят на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел.
Други принадлежности могат да се закупят от отдела за следпродажбено обслужване.

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Вкарайте решетъчния рафт хоризонтално, като го плъзнете във водачите, като внимавате страната с повдигнатия ръб да сочи нагоре.

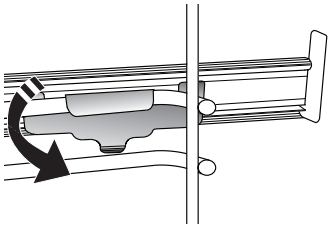
Другите принадлежности, например тавата за отцеждане и тавата за печене, се поставят хоризонтално по същия начин като решетъчния рафт.

ЗАКРЕПВАНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ (АКО ИМА)
Свалете водачите от фурната и махнете пластмасовите предпазители от плъзгачите.



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

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



Моля, имайте предвид: Плъзгачите могат да се монтират на всяко от нивата.

ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ
. За да свалите носач, повдигнете го и после внимателно изтеглете долната му част от гнездата. След това може да извадите носача.

. За да поставите носач на мястото му, първо го вкарайте в горните гнезда. Дръжте носача повдигнат, вкарайте го във фурната и го спуснете върху долните гнезда.

ФУНКЦИИ

КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ
За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.

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

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

ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ
За готвене на месо, печене на кейкове с пълнеж или пълнени зеленчуци, поставени само на едно ниво. Тази функция създава слаба, периодично прекъсваща циркулация на въздуха, която предотвратява прекомерното изсъхване на храната.

ФУНКЦИИ 6TH SENSE

ЗАДУШЕНИ ЯСТИЯ
Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за ястия с паста.

МЕСО
Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за месо. Тази функция от време на време активира вентилатора при ниска скорост, за да предотврати пресушаването на храната.

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

ХЛЯБ
Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за всички видове хляб.

ПИЦА
Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за всички видове пица.

СЛАДКИШИ И КЕЙКОВЕ
Тази функция автоматично избира най-добрата температура и метод за готвене за всички видове сладкиши.

СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ
За бързо предварително загряване на фурната. След като предварителното загряване приключи, фурната автоматично избира функцията „Конвенционално готвене“. Изчакайте предварителното загряване да завърши, преди да поставите храна във фурната.

ТУРБО ГРИЛ
За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при готвенето сокове. Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода. С тази функция може да използвате въртящия се шиш (когато има).

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

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

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

АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ ЧРЕЗ ПИРОЛИЗА
За премахване на замърсявания, причинени от готвене, чрез цикъл с много висока температура.
В уреда са заложени са два цикъла за автоматично почистване: пълен цикъл (ПИРОЛИЗА) и по-кратък цикъл (ЕКО). Препоръчваме периодично да изпълнявате краткия цикъл, а пълния цикъл да използвате само при силно замърсена фурна.

* Функцията се използва като еталонна в декларацията за енергийната ефективност съгласно регламент (ЕС) 65/2014

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПРЪВ ПЪТ

1. СВЕРЯВАНЕ НА ЧАСОВНИКА

Когато включите фурната за първи път, трябва да сверите часовника.

Двете цифри за часовете ще започнат да мигат. Завъртете бутона, за да зададете часовете, и натиснете за потвърждение.

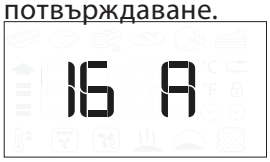
Двете цифри за минутите ще започнат да мигат. Завъртете бутона, за да зададете минутите и натиснете за потвърждение.

Моля, имайте предвид: Когато пак поискате да сверите часовника, натиснете и задръжте поне за една секунда, когато фурната е изключена; след това изпълнете описаните по-горе стъпки. След продължително прекъсване на захранващото напрежение може да се наложи отново да сверите часовника.

2. НАСТРОЙКА

При необходимост може да промените мерната единица за температурата (°C по подразбиране) и номиналния консумиран ток (16 A).
При изключена фурна натиснете и задръжте поне за пет секунди.

За избиране на мерната единица завъртете копчето за избор и след това натиснете за потвърждаване.



За избиране на номиналния ток завъртете копчето за избор и след това натиснете за потвърждаване.

Моля, имайте предвид: Фурната е програмирана за свързване към домашна електрическа инсталация, която позволява включване на уреди с мощност над 3 kW (16 A). Ако Вашата електрическа инсталация е за по-малка мощност, трябва да намалите тази стойност (13 A).

3. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, останали от процеса на нейното производство: това е напълно нормално. Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагреете празна, за да премахнете остатъчните миризми.

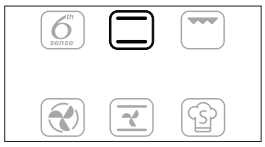
Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности. Нагрейте фурната до 200 °C и я оставете така за около час, като за по-добър ефект включите циркулацията на въздуха (например „Форсиран въздух“ или „Печене с конвекция“). Спазвайте указанията за правилно настройване на функцията.

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

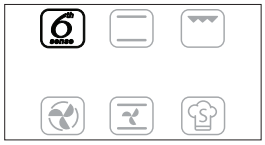
ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

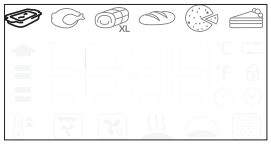
1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

Когато фурната е изключена, да дисплея се показва само часовникът. Натиснете и задръжте , за да включите фурната. Завъртете бутона, за да прегледате основните функции (на левия дисплей). Изберете желаната функция и натиснете .



За да изберете подфункция (когато има), първо изберете основната функция и натиснете , за да потвърдите и да преминете към менюто на избраната функция.





Завъртете бутона, за да прегледате подфункциите на десния дисплей. Изберете желаната подфункция и потвърдете с .

2. НАСТРОЙВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

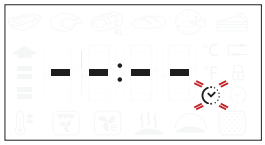
След като изберете необходимата функция, можете да промените настройките ѝ. Дисплеят показва последователно настройките, които могат да се променят.

ТЕМПЕРАТУРА / НИВО НА ГРИЛА

Когато на дисплея мига символът °C или °F, завъртете бутона, за да промените стойността, след което натиснете , за да потвърдите и да преминете към другите настройки (когато е възможно).
Същевременно може да промените и нивото на грила (3 = силно, 2 = средно, 1 = слабо).

Моля, имайте предвид: След стартиране на функцията, температурата и нивото на грила могат да се променят направо с натискане на или със завъртане на бутона.

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ



Когато символът мига на дисплея, използвайте бутона, за да настроите желаното време за готвене, и натиснете , за да потвърдите.

Не е необходимо да задавате времето за готвене, ако искате да управлявате готвенето ръчно: Натиснете , за да потвърдите и да стартирате функцията. В такъв случай не може да задавате времето за спиране на готвенето, като програмирате отложен старт.

Моля, имайте предвид: По време на готвенето може да променяте зададената в началото продължителност на готвене; за целта натиснете . Завъртете бутона, за да промените времето, и натиснете за потвърждение.

ЗАДАВАНЕ НА ВРЕМЕТО НА ЗАВЪРШВАНЕ НА ГОТВЕНЕТО/ ОТЛОЖЕН СТАРТ

При много функции след като зададете време за готвене, можете да отложите старта на функцията, като програмирате крайния час. Когато времето на завършване на готвенето може да се променя, дисплеят показва очакваното време на завършване, а символът мига.

Ако е необходимо, завъртете бутона, за да зададете времето на приключване на готвенето, след което натиснете , за да потвърдите и да стартирате функцията. Поставете храната във фурната и затворете вратичката: Функцията ще стартира автоматично след период от време, който е изчислен така, че готвенето да завърши в зададения час.

Моля, имайте предвид: Програмирането на отложен час за стартиране на готвенето ще отмени фазата за предварително загряване на фурната. Фурната постепенно ще достигне необходимата температура, което означава, че времето за готвене ще е малко по-дълго от посоченото в готварската таблица. По време на изчакването може с помощта на бутона да промените програмираното време на завършване на готвенето.

Натиснете или , за да промените настройката за температурата или времето на готвене. Когато приключите, натиснете , за да потвърдите.

Моля, имайте предвид: Стартирането със закъснение не се предлага за функциите Grill и Turbo Grill.

3. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

След като приложите необходимите настройки, натиснете , за да активирате функцията.

По всяко време може да натиснете и задържите , за да поставите активната в момента функция на пауза.

4. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

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

Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че фурната е достигнала зададената температура.

На този етап отворете вратичката, поставете храната във фурната и натиснете , за да започне готвенето.

Моля, имайте предвид: Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загряване да завърши, резултатът от готвенето може да не е задоволителен.

Отварянето на вратичката по време на фазата за предварително загряване поставя функцията в режим на пауза. Времето за готвене не включва фаза за подгряване.

С помощта на бутона може по всяко време да промените температурата, която искате да бъде достигната.

5. КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

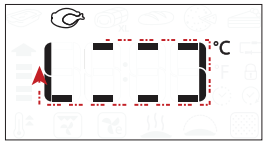
Прозвучава сигнал и дисплеят показва, че готвенето е завършило.

За да удължите времето за готвене без да променяте настройките, завъртете бутона, за да зададете нова продължителност и натиснете .

. ФУНКЦИИ 6th SENSE

ВЪЗСТАНОВЯВАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА

Когато по време на готвенето температурата във фурната спадне поради отваряне на вратичката, автоматично се активира специална функция за възстановяване на зададената температура. Докато температурата се възстановява, на дисплея се вижда анимация („змия“), която изчезва, когато температурата достигне зададената стойност.



За постигане на най-добър резултат от готвенето, продължителността на програмирания цикъл за готвене се увеличава в зависимост от това колко дълго вратичката е стояла отворена.

. СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ ЧРЕЗ ПИРОЛИЗА

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

Извадете от фурната всички принадлежности (включително носачите) преди да активирате функцията за пиролитично почистване. Ако фурната е инсталирана под плот за готвене, всички горелки и електрически котлони трябва да са изключени по време на цикъла на самопочистване (пиролиза).
За оптимални резултати при почистването отстранете остатъците в кухината и забършете вътрешното стъкло на вратичката преди използването на пиролитичната функция. Функцията Пиролиза използвайте само когато фурната е силно замърсена или отделя неприятна миризма по време на готвене.

Влезте в специалните функции и завъртете бутона, за да изберете от менюто. След това натиснете , за да потвърдите.

Натиснете , за незабавен старт на цикъла на почистване или завъртете бутона, за да изберете краткия цикъл (ECO).

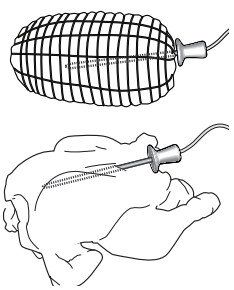
Натиснете за незабавен старт на цикъла на почистване или натиснете , за да настроите времето за край/отложения старт.

Фурната ще стартира цикъла на почистване и вратичката ще се заключи автоматично. Вратичката на фурната не може да се отваря, докато трае пиролитичното почистване: Тя остава заключена, докато температурата спадне до приемлива стойност. Проветрявайте помещението по време на и след пиролитичния цикъл.

Моля, имайте предвид: Продължителността и температурата на цикъла за почистване не могат да се настройват.

. ИЗПОЛЗВАНЕ НА СОНДАТА ЗА МЕСО (АКО ИМА)

Приложената сонда за месо позволява измерването на точната вътрешна температура на храната по време на готвене. Използването на сензорна сонда за месо се позволява само за някои функции за готвене (Конвенционално готвене, Форсиран въздух, Печене с конвекция, Турбо грил, 6th Sense Месо и 6th Sense Макси готвене).



От много важно значение е да поставите сондата правилно, за да се получат перфектни резултати от готвенето. Вкарайте сондата в най-месестата част, като избягвате кости или мазнини по месото. При приготвяне на птиче месо сондата трябва да се вкара странично, по средата на гърдите, като се обръща внимание върхът ѝ да не попадне в куха част. Ако месото е с неравномерна дебелина, проверете дали е добре сготвено, преди да го извадите от фурната. Свържете края на сондата с отвора, разположен на дясната стена на вътрешността на фурната. Когато сондата за месо бъде включена към вътрешността на фурната, ще прозвучи звуков сигнал и върху дисплея се показва символ и целевата температура.

Ако сондата за месо е включена по време на избиране на функция, дисплеят се превключва на целевата температура на сондата за месо по подразбиране. Натиснете , за да стартирате настройките. Завъртете бутона, за да зададете целевата температура на сондата за месо. Натиснете бутон , за да потвърдите.
Завъртете бутона, за да зададете температурата на

вътрешността на фурната.
Натиснете или , за да потвърдите и да стартирате програмата за готвене.
По време на програмата за готвене дисплеят показва целевата температура на сондата за месо. Когато месото достигне зададената целева температура, програмата за готвене спира и дисплеят показва “End” (Край). За да стартирате отново програмата за готвене от “End”, като завъртите бутона, можете да регулирате целевата температура на сондата за месо, както е посочено по-горе. Натиснете или , за да потвърдите и да стартирате отново програмата за готвене.
Моля, имайте предвид: по време на програмата за готвене със сонда за месо можете да завъртите бутона, за да промените целевата температура на сондата за месо. Натиснете , за да регулирате температурата на вътрешността на фурната.
Сондата за месо може да се поставя по всяко време, също така по време на програма за готвене. В този случай е необходимо да се зададат отново параметрите на функцията за готвене.
Ако сондата за месо не е съвместима с някоя функция, фурната изключва програмата за готвене и издава предупредителен звуков сигнал. В този случай изключете сондата за месо или натиснете , за да зададете друга функция. Отложеният старт и фазата за предварително загряване не са съвместими със сондата за месо.

. ЗАКЛЮЧВАНЕ НА БУТОНИТЕ

За да заключите бутоните, натиснете и задръжте бутон поне за 5 секунди.

Направете същото, за да деблокирате бутоните.

Моля, имайте предвид: Бутоните могат да се заключват и по време на готвене.
От съображения, свързани с безопасността, фурната може да се изключи по всяко време с натискане на .

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

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

ЕДНОВРЕМЕННО ПРИГОТВЯНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТИЯ
С функцията „Форсиран въздух“ може да готвите едновременно различни храни, които изискват една и съща температура на готвене (например: риба и зеленчуци), използвайки различни нива. Извадете храната, която изисква по-малко време за готвене, и оставете във фурната храната, която изисква по-дълго време за готвене.

МЕСО
Използвайте какъвто и да е вид тави за фурна или съдове „Пирекс“, подходящи за размера на парчето месо, което трябва да се пече. За печене на големи парчета месо, най-добре е да прибавите малко бульон на дъното на съда, като поливате със сос месото по време на печене, за да придадете вкус. Имайте предвид, че по време на тази операция ще се появи пара. Когато месото се опече, оставете го във фурната за около 10—15 минути или го обвийте в алуминиево фолио.

Когато искате да печете месо на скара, изберете парчета с равномерна дебелина, за да се постигне равномерно опичане. Много дебелите парчета месо изискват по-дълго време за печене. За да предпазите месото от изгаряне отвън, свалете решетъчния рафт на по-долно ниво, с което храната се поставя далеч от грила. Обърнете месото при изтичане на две трети от времето за готвене. Внимавайте при отваряне на вратичката, защото ще излезе гореща пара.

За събиране на соковете от готвенето препоръчваме да поставите тавата за отцеждане с половин литър питейна вода в нея непосредствено под решетъчния рафт, на който е поставена храната. Долейте, когато е необходимо.

ДЕСЕРТИ
Гответе фини десерти с конвенционалната функция само на един рафт.

Използвайте тъмни метални форми за кейкове и винаги ги поставяйте на предоставения решетъчен рафт. За да печете на повече от един рафт, изберете функцията за форсиран въздух и разположете шахматно формите за кейкове на рафтовете, което подпомага оптималната циркулация на горещия въздух.

За да проверите дали кейк с мая е изпечен, поставете дървена клечка за зъби в центъра на кейка. Ако клечката за зъби излезе чиста, кейкът е готов.

Ако използвате незалепващи форми за кейкове, не мажете с масло ръбовете, тъй като кейкът може да не се надигне равномерно около ръбовете.

Ако изделието се „надува“ по време на печене, използвайте по-ниска температура следващия път и обмислете намаляването на количеството течност, която добавяте, или по-внимателно разбъркване на сместа.
За сладкиши с влажни плънки или топинг (чийзкейк или плодови пайове) използвайте функцията „Печене с конвекция“. Ако долната част на кейка е недопечена, свалете рафта на по-долно ниво и преди добавяне на плънката поръсете основата на кейка с галета от хляб или бисквити.

ПИЦА
Намажете леко тавите за печене с мазнина, за да се гарантира, че пицата има хрупкава основа. Разнесете моцарелата по пицата при изтичане на две трети от времето за готвене.

ВТАСВАНЕ
Винаги е най-добре да покриете тестото с влажна кърпа, преди да го поставите във фурната. Времето за втасване на тестото с тази функция се намалява с приблизително една трета в сравнение със стайна температура (20 - 25°C). Времето за втасване на пица започва от около час за 1 kg тесто.

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНЕТО (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове с мая / Пандишпанови кейкове		-	170	30 - 50	2
		Да	160	30 - 50	2
		Да	160	30 - 50	4 1
Кейкове с плънка (чийзкейк, щрудел, ябълков пай)		-	160 – 200	30 - 85	3
		Да	160 – 200	35 - 90	4 1
Бисквити / Малки кейкове		-	160 - 170	20 - 40	3
		Да	150 - 160	20 - 40	3
		Да	150 - 160	20 -40	4 1
Сладкиши от парено тесто		-	180 - 200	30 - 40	3
		Да	180 - 190	35 - 45	4 1
		Да	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Целувки		Да	90	110 - 150	3
		Да	90	130 - 150	4 1
		Да	90	140 - 160*	5 3 1
Пица (тънка, дебела, фокача)		-	220 - 250	20 - 40	2
		Да	220 - 240	20 - 40	4 1
		Да	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Самун хляб 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Хлебче		-	180 - 220	30 - 50	3
Хляб		Да	180 - 220	30 - 60	4 1
Замразена пица		-	250	10 - 20	2
		Да	250	10 - 20	4 1
Солени пайове (зеленчукова пита, киш)		Да	180 - 190	45 - 60	2
		Да	180 - 190	45 - 60	4 1
		Да	180 - 190	45 - 70*	5 3 1
Волован / Соленки от многолистно тесто		Да	190 - 200	20 - 30	3
		Да	180 - 190	20 - 40	4 1
		Да	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Лазаня/Плодови пити		-	190 - 200	40 - 65	3

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНЕТО (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Печена паста/Канелони		-	190 - 200	25 - 45	3
Агнешко /Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Печено свинско с хрупкава коричка 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Пуешко / Гъше 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Риба на фурна / в хартия за печене или фолио (филета, цяла)		Да	180 - 200	40 - 60	3
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 60	2
Препечен хляб		—	3 (Висока)	3 - 6	5
Риба филе/ Стекове		-	2 (Средна)	20 - 30***	4 3
Наденица/кебапи/ребърца/ хамбургери		-	2 - 3 (Средна – Висока)	15 - 30***	5 4
Печено пиле 1-1,3 kg		-	2 (Средно)	55 - 70**	2 1
Печено говеждо алангле 1 Kg		-	2 (Средна)	35 - 50**	3
Агнешки бутчета/крака		-	2 (Средна)	60 - 90**	3
Картофи на фурна		-	2 (Средна)	35 - 55**	3
Зеленчуков огретен		—	3 (Висока)	10 - 25	3
Цяло меню: Плодов тарт (ниво 5)**/ лазаня** (ниво 3)**/месо** (ниво 1)		Да	190	40 - 120*	5 3 1
Лазаня и месо		Да	200	50 - 120*	4 1
Месо и картофи		Да	200	45 - 120*	4 1
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50	4 1
Печено месо с плънка	e	-	200	80 - 120*	3
Парчета месо (заешко, пилешко, агнешко)	e	-	200	50 - 120*	3

* Приблизителна продължителност на готвенето: може да извадите ястията от фурната по различно време в зависимост от личните Ви предпочитания.
** Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене.
*** Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене

Моля, имайте предвид: Функцията 6th Sense "Сладкиши и кейкове" използва само горния и долния загряващи елементи без циркулация на форсиран въздух. Не е необходимо предварително загряване.

ФУНКЦИИ	Конвенционално готвене	Грил	Турбо грил	Форсиран въздух	Печене с конвекция	Еко форсиран въздух
АВТОМАТИЧНИ ФУНКЦИИ	Задушени ястия	Месо	Макси готвене	Хляб	Пица	Сладкиши и кейкове
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетъчен рафт	Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане с половин литър вода	

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

Преди да пристъпите към поддръжка или почистване на фурната, се убедете, че не е гореща.

Не използвайте уреди за почистване с пара.

Не използвайте домакинска тел за почистване на съдове, абразивни гъбички или абразивни/корозивни почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.

Носете защитни ръкавици.

Фурната трябва да се изключи от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да било дейности по поддръжка.

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

• Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако са много замърсени, добавете няколко капки почистващ препарат с неутрално pH. Накрая забършете със суха кърпа.
• Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

• След всяко готвене изчакайте фурната да се охлади и я почистете (за предпочитане, докато е още топла), за да отстраните отлаганията и петната от храната. За отстраняване на кондензираната влага при готвене на храни с голямо съдържание на вода, изчакайте фурната да се охлади напълно и избършете влагата с кърпа или гъба.
• Ако по вътрешните стени на фурната има засъхнала мръсотия, препоръчваме Ви да включите функцията за автоматично почистване с цел оптимални резултати от почистването.
• Вратичката на фурната може се свали за по-лесно почистване.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

СМЯНА НА ЛАМПАТА

1. Изключете уреда от електрозахранването.

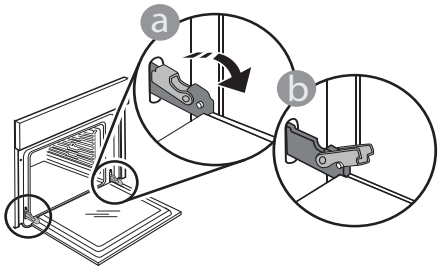
2. Развийте капачката на осветителното тяло, сменете лампата и завийте отново капачката.

3. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.

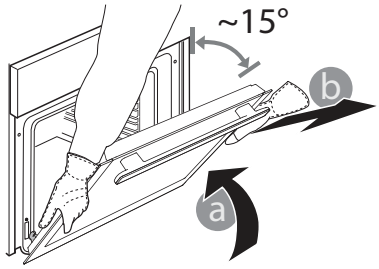
Моля, имайте предвид: Използвайте само крушки с нажежаема жичка 25—40 W / 230 V~, цокъл E-14, T300°C или халогенни крушки 20—40 W / 230 V~, цокъл G9, T300°C. Крушката, използвана в изделието, е предназначена специално за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009). Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване.
- Не пипайте с ръце халогенната крушка, тъй като оставащите по нея отпечатъци могат да я повредят.
Не използвайте фурната, преди да поставите на място капачката на лампата.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

1. За да свалите вратичката, отворете я напълно и завъртете фиксаторите в отворено положение.
2. Затворете вратичката доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката).
Откачете вратичката, като я затворите още малко и

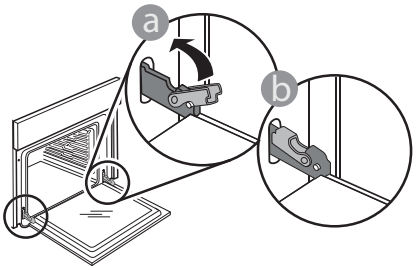


същевременно я изтегляте нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

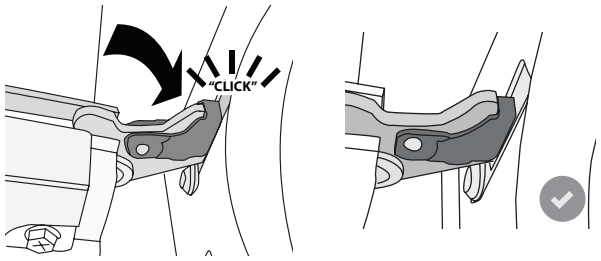


3. Поставете обратно вратичката, като я приближите към фурната, след което изравнете кукичките на пантите с гнездата им и фиксирайте горната част на вратичката.

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



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



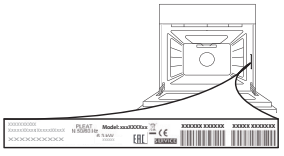
5. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не е така, повторете посочените по-горе стъпки. Вратичката може да се повреди, ако не функционира правилно.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
Вратичката не се отваря.	Неизправна ключалка на вратичката. Изпълнява се цикъл за почистване.	Изключете фурната и я включете отново, за да проверите дали неизправността е отстранена. Изчакайте функцията да приключи и фурната да се охлади.
На дисплея се извежда “F”, последвано от цифри или букви.	Проблем със софтуера.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата F.

Фирмените политики, стандартната документация и допълнителна информация за уреда можете да намерите, като:

- Посетите нашия уебсайт **docs.whirlpool.eu**
- Използвате QR кода
- Като алтернатива можете **да се свържете с нашия отдел за следпродажбено обслужване** (вижте телефонния номер в гаранционната книжка). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване съобщавайте кодовете, посочени на идентификационната табелка на Вашия уред.

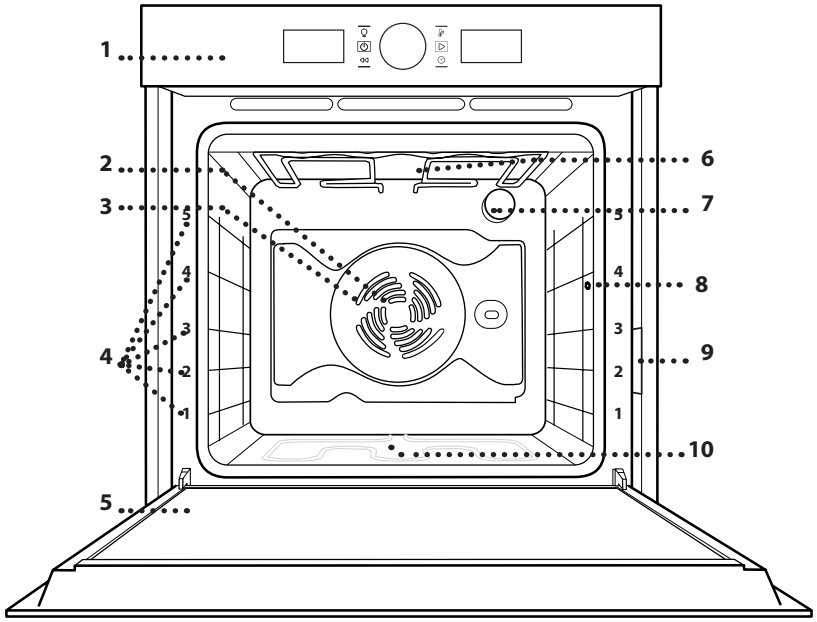


Whirlpool

ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA WHIRLPOOL
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi
www.whirlpool.eu/register

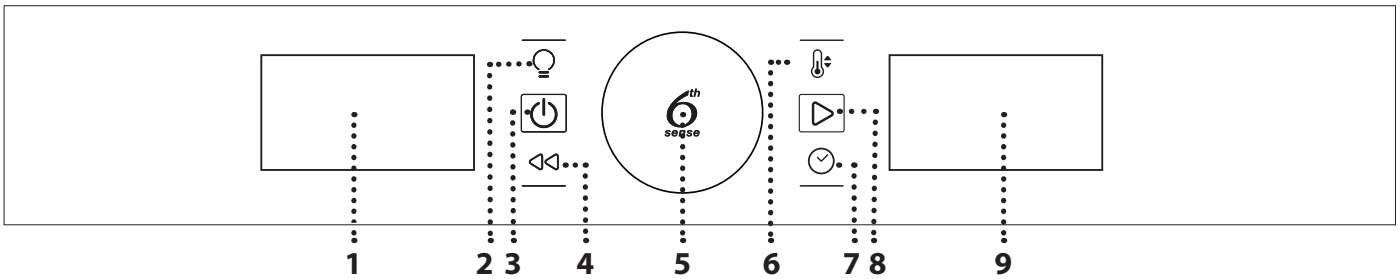
Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator
3. Kružni grijač (nije vidljiv)
4. Vodilice rešetke (razina je označena na prednjem dijelu pećnice)
5. Vrata
6. Gornji grijač/roštilj
7. Žarulja
8. Točka za umetanje sonde za meso (ako je uređaj opremljen)
9. Identifikacijska pločica (ne skidati)
10. Donji grijač (ne vidi se)

UPRAVLJAČKA PLOČA



1. LIJEVI ZASLON

2. SVJETLO
Za uključivanje/isključivanje svjetla.

3. UKLJUČIVANJE/ ISKLJUČIVANJE
Za uključivanje i isključivanje pećnice ili zaustavljanje uključene funkcije u bilo koje vrijeme.

4. NATRAG
Za povratak na prethodni izbornik prilikom konfiguriranja postavki.

5. OKRETNI GUMB /GUMB 6TH SENSE
Okrenite ga za kretanje kroz funkcije i namještanje parametara kuhanja. Pritisnite za odabir, postavljanje, pristup ili potvrdu funkcija ili parametara i eventualno pokretanje programa kuhanja.

6. TEMPERATURA
Za namještanje temperature.

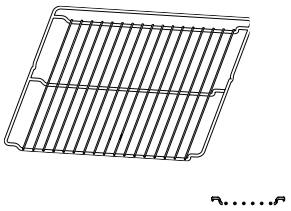
7. VRIJEME
Za namještanje ili promjenu vremena i podešavanje vremena kuhanja.

8. POKRETANJE
Za pokretanje funkcija i potvrdu postavki.

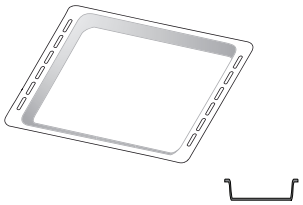
9. DESNI ZASLON

DODATNI PRIBOR

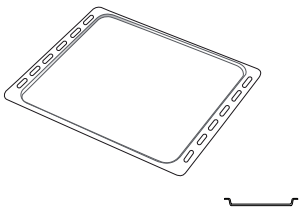
REŠETKA



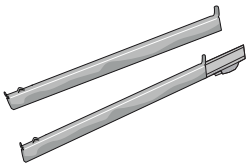
PLITICA ZA SAKUPLJANJE SOKOVA



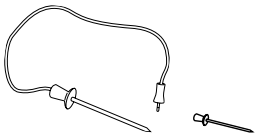
PLITICA ZA PEČENJE



KLIZNE VODILICE *
(SAMO NA NEKIM MODELIMA)



SONDA ZA MESO
(SAMO NA NEKIM MODELIMA)

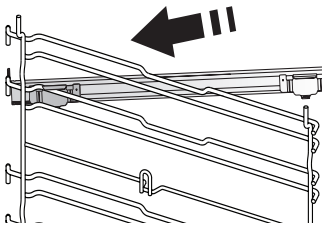


Broj komada dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu.
Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.

UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA
Rešetku vodoravno umetnite tako da je kliznete kroz vodilice rešetke pazeći da je strana s podignutim rubom okrenuta prema gore.

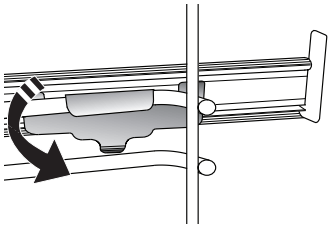
Ostala dodatna oprema kao što je posuda za prikupljanje sokova i lim za pečenje, postavlja se vodoravno, na isti način kao i rešetka.

POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)
Uklonite vodilice rešetki iz pećnice i uklonite zaštitnu plastiku s kliznih vodilica.



Pričvrstite gornju kopču vodilice na vodilicu rešetke i do kraja je klizno pomaknite. Donju kopču spustite u položaj.

Vodilicu učvrstite tako da čvrsto pritisnete donji dio kopče na vodilicu rešetke. Provjerite mogu li se vodilice slobodno pomicati. Ove korake ponovite na drugoj vodilici rešetke na istoj razini.



Napominjemo: Klizne vodilice mogu se postaviti na bilo kojoj razini.

SKIDANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI
. Klizne rešetke uklonite tako da podignete vodilice i zatim lagano izvučete donji dio iz sjedišta: vodilice rešetki sada se mogu ukloniti.

. Vodilice rešetki postavite tako da ih najprije postavite u njihovo gornje sjedište. Držeći ih, klizno ih pomaknite u odjeljak za pečenje, a zatim spustite u položaj donjeg sjedišta.

FUNKCIJE

KONVENCIONALNO
Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.

ROŠTILJ
Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za sakupljanje viška tekućine za prikupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: Pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.

TERMOVENTILACIJA
Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko polica (maksimalno tri). Ova funkcija može se upotrebljavati za kuhanje različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu.

KONVEKCIJSKO PEČENJE
Za pečenje mesa, kolača s punjenjem ili pečenje punjenog povrća na samo jednoj rešetki. Ta funkcija upotrebljava blago, intervalno kruženje zraka kako bi se spriječilo pretjerano isušivanje jela.

FUNKCIJE 6TH SENSE

SLOŽENAC
Ta funkcija automatski odabire najbolju temperaturu i način kuhanja za jela s tjesteninom.

MESO
Ta funkcija automatski odabire najbolju temperaturu i način kuhanja za meso. Ta funkcija povremeno uključuje ventilator na maloj brzini kako bi se spriječilo preveliko isušivanje jela.

MAKSI KUHANJE
Funkcija automatski odabire najbolji način kuhanja i temperaturu za pripremu velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučuje se okretati meso tijekom pečenja, da bi s obje strane jednako potamnilo. Najbolje ćete rezultate postići povremenim polijevanjem mesa kako biste spriječili da se osuši.

KRUH
Ta funkcija automatski odabire najbolju temperaturu i način kuhanja za sve vrste kruha.

PIZZA
Ta funkcija automatski odabire najbolju temperaturu i način kuhanja za sve vrste pizza.

TIJESTO ZA KOLAČE
Ta funkcija automatski odabire najbolju temperaturu i način kuhanja za sve vrste kolača.

POSEBNE FUNKCIJE

BRZO PRETHODNO ZAGRIJAVANJE
Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice. Po završetku zagrijavanja pećnica će automatski odabrati funkciju „Konvencionalno“. Pričekajte završetak zagrijavanja prije stavljanja hrane u pećnicu.

TURBO GRILL
Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine za prikupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode. Ražanj (ako je uređaj opremljen) može se upotrebljavati s tom funkcijom.

EKO TERMOVENTILACIJA*
Za pečenje punjenih komada mesa i fileta mesa na jednoj rešetki. Pretjerano isušivanje namirnica spriječeno je blagim, intervalnim kruženjem zraka. Kada se upotrebljava funkcija EKO, svjetlo ostaje isključeno tijekom kuhanja. Kako biste upotrebljavali ciklus EKO, a tako i optimizirali potrošnju energije, vrata ne smijete otvarati sve dok jelo nije gotovo.

ODRŽAVANJE TOPLINE
Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom.

DIZANJE
Za optimalno dizanje slatkih i slanih tijesta. Za održavanje kvalitete dizanja tijesta ne uključujte funkciju ako je pećnica vruća nakon ciklusa kuhanja.

AUTOMATSKO ČIŠĆENJE – PIROLITIČKO
Uklanja prskanja od kuhanja pomoću ciklusa vrlo visoke temperature.
Dostupna su dva ciklusa samočišćenja: puni ciklus (PYRO) i kraći ciklus (ECO). Preporučujemo redovitu primjenu bržeg ciklusa, a cijeli ciklus primjenjujte samo kada je pećnica jako prljava.

* Funkcija koja se upotrebljava kao referenca za izjavu o energetskoj učinkovitosti u skladu s Uredbom (EU) br. 65/2014

PRVA UPOTREBA UREĐAJA

1. POSTAVITE VRIJEME

Morat ćete postaviti vrijeme kada prvi put uključujete pećnicu.

Dvije znamenke sata započet će treperiti: Okrenite gumb za podešavanje za postavljanje sata i pritisnite za potvrdu.

Dvije znamenke minuta započet će treperiti. Okrenite gumb za podešavanje za postavljanje minuta i pritisnite za potvrdu.

Napominjemo: Za naknadnu promjenu vremena pritisnite i držite pritisnutim najmanje jednu sekundu sok je pećnica isključena i ponovite gore navedene korake. Vrijeme ćete možda trebati ponovno namjestiti nakon duljih nestanaka struje.

2. POSTAVKE

Prema potrebi možete promijeniti zadane mjerne jedinice, temperaturu (°C) i nazivnu jakost struje (16 A). Kada je pećnica isključena, pritisnite i držite pritisnutim na najmanje 5 sekundi.

Okrenite gumb za odabir mjerne jedinice i zatim pritisnite za potvrdu.

Okrenite gumb za odabir nazivne jakosti struje i zatim pritisnite za potvrdu.

Napominjemo: Pećnica je programirana za potrošnju razine električne energije kompatibilne s mrežom u domaćinstvu snage veće od 3 kW (16 A): Ako je snaga u vašem domaćinstvu manja, morat ćete smanjiti tu vrijednost (13 A).

3. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno. Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi.

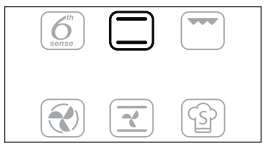
Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite pribor koji se nalazi u pećnici.
Pećnicu zagrijavajte na 200 °C otprilike sat vremena, po mogućnosti koristeći funkciju kruženja zraka (npr. „Termo ventilacija“ ili „Konvekcijsko pečenje“).
Slijedite upute za ispravno postavljanje funkcije.

Napominjemo: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

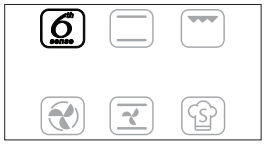
SVAKODNEVNA UPORABA

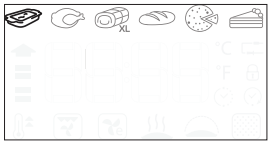
1. ODABERITE FUNKCIJU

Kada je pećnica isključena, na zaslonu se prikazuje samo vrijeme. Pritisnite i držite za uključivanje pećnice. Okrenite gumb za prikaz glavnih dostupnih funkcija na zaslonu s lijeve strane. Odaberite jednu i pritisnite .



Za odabir podfunkcije (kada je dostupna) odaberite glavne funkcije i zatim za potvrdu pritisnite i idite na zbornik funkcije.





Okrenite gumb za prikaz glavnih dostupnih funkcija na zaslonu s desne strane. Odaberite jednu i pritisnite za potvrdu.

2. POSTAVLJANJE FUNKCIJE

Nakon odabira željene funkcije možete promijeniti njezine postavke.
Na zaslonu će se prikazati postavke koje možete redom mijenjati.

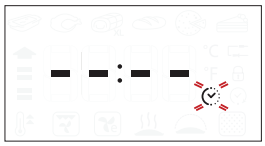
TEMPERATURA/RAZINA ROŠTILJA

Kada ikona °C/°F treperi na zaslonu okrenite gumb za promjenu vrijednosti i pritisnite za potvrdu te nastavite s promjenom sljedećih postavki (ako je moguće).

Istovremeno možete postaviti i razinu roštilja (3 = visoka, 2 = srednja, 1 = niska).

Napominjemo: Nakon pokretanja funkcije temperaturu ili razinu roštilja možete promijeniti pritiskom na ili izravnim okretanjem gumba.

TRAJANJE



Kada ikona treperi na zaslonu, upotrijebite gumb za podešavanje potrebnog trajanja kuhanja i zatim pritisnite za potvrdu.

Ne morate postavljati vrijeme kuhanja ako želite ručno upravljati kuhanjem: Pritisnite za potvrdu i pokretanje funkcije. U tom slučaju ne možete postaviti vrijeme završetka kuhanja programirajući odgodu pokretanja.

Napominjemo: Vrijeme kuhanja koje je postavljeno možete prilagoditi za vrijeme kuhanja pritiskom na : Okrenite gumb za promjenu sata i pritisnite za potvrdu.

POSTAVLJANJE VREMENA ZAVRŠETKA KUHANJA/ ODGODE POKRETANJA

U brojnim funkcijama nakon postavljanja vremena kuhanja možete odgoditi pokretanje funkcije tako da programirate vrijeme završetka. Kada promijenite vrijeme završetka na zaslonu će se prikazati očekivano vrijeme završetka funkcije dok ikona treperi.

Prema potrebi okrenite gumb za postavljanje vremena završetka kuhanja, zatim pritisnite za potvrdu i pokrenite funkciju. Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: funkcija se automatski uključuje nakon isteka izračunatog vremena kako bi kuhanje završilo u vrijeme koje ste postavili.

Napominjemo: Programiranje odgode pokretanja kuhanja onemogućuje fazu zagrijavanja pećnice. Pećnica će postupno doseći potrebnu temperaturu što znači da će vrijeme kuhanja biti malo dulje od onog navedenog u tablici kuhanja.

Tijekom vremena čekanja možete upotrijebiti gumb za promjenu programiranog vremena završetka.

Pritisnite ili za promjenu postavki temperature i vremena kuhanja. Pritisnite za potvrdu kada završite.

Napominjemo: Funkcija odgode pokretanja nije dostupna za funkcije Roštilj i Turbo roštilj.

3. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

Nakon primjene svih potrebnih postavki pritisnite za uključivanje funkcije.

U bilo kojem trenutku možete pritisnuti i držati pritisnut za pauziranje trenutačno uključene funkcije.

4. ZAGRIJAVANJE

Neke funkcije imaju fazu zagrijavanja pećnice: Nakon pokretanja funkcije na zaslonu se prikazuje da uključena faza zagrijavanja pećnice.

Po završetku te faze oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati da je pećnica dosegna postavljenu temperaturu.

Tada otvorite vrata, stavite namirnice u pećnicu, zatvorite vrata i započnite kuhanje pritiskom na .

Napominjemo: Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja. Otvaranje vrata tijekom faze zagrijavanja privremeno će pauzirati fazu. Vrijeme kuhanja ne uključuje fazu zagrijavanja.

Temperaturu koju želite doseći uvijek možete promijeniti pomoću gumba.

5. KRAJ KUHANJA

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.

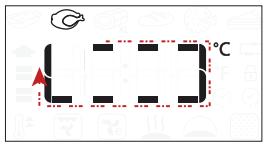
Za produžavanje vremena kuhanja bez promjene postavki okrenite gumb za postavljanje novog vremena kuhanja i pritisnite .

. FUNKCIJE 6th SENSE

OPORAVAK TEMPERATURE

Ako se temperatura u pećnici snizi tijekom ciklusa kuhanja zbog otvaranja vrata, posebna će se funkcija automatski uključiti kako bi se obnovila originalna temperatura.

Dok se temperatura obnavlja na zaslonu se prikazuje animacija „zmije“ sve dok se ne dosegne postavljena temperatura.



Dok je ciklus kuhanja u tijeku vrijeme kuhanja može se povećati ovisno o duljini otvaranja vrata kako bi se mogli zajamčiti najbolji rezultati.

. POSEBNE FUNKCIJE

AUTOMATSKO ČIŠĆENJE – PIROLITIČKO

Ne dirajte pećnicu tijekom ciklusa Pyro.
Pazite da se djeca i kućni ljubimci ne približavaju pećnici tijekom i nakon rada ciklusa Pyro (sve dok se prostorija potpuno ne prozrači).

Sav dodatni pribor izvadite iz pećnice, uključujući i vodilice polica, prije pokretanja funkcije Pyro. Ako je pećnica postavljena ispod ploče za kuhanje, provjerite jesu li svi plamenici ili električne ploče isključeni tijekom ciklusa samočišćenja.
Da biste postigli optimalne rezultate čišćenja, uklonite preveliku količinu ostataka iz unutrašnjosti i očistite unutarnje staklo vrata prije upotrebe funkcije Pyro. Funkciju Pyro primjenjujte samo ako je uređaj jako prljav ili stvara neugodne mirise prilikom kuhanja.

Pristupite posebnim funkcijama i okrenite gumb za odabir s izbornika. Zatim pritisnite za potvrdu.

Pritisnite za trenutačno pokretanje ciklusa čišćenja ili okrenite gumb kako biste odabrali kraći ciklus (ECO).

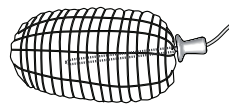
Pritisnite kako biste odmah pokrenuli ciklus čišćenja ili pritisnite za postavljanje vremena završetka/odgode pokretanja.

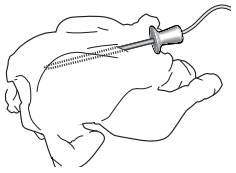
Pećnica će pokrenuti ciklus čišćenja i vrata će se automatski zaključati.
Vrata pećnice ne mogu se otvoriti dok je pirolitičko čišćenje u tijeku: ostat će zaključana sve dok se temperatura u pećnici ne vrati na prihvatljivu razinu. prostoriju prozračujte tijekom i nakon rada ciklusa Pyro.

Napominjemo: Trajanje i temperatura ciklusa čišćenja ne mogu se postaviti.

. UPOTREBA SONDE ZA MESO (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)

Isporučena sonda za meso omogućuje mjerenje točne temperature unutar jela tijekom kuhanja.
Upotreba sonde za meso dozvoljena je samo za određene funkcije kuhanja (Konvencionalno, Termo ventilacija, Konvencionalno pečenje, Turbo roštilj, Meso 6th Sense i Maksi kuhanje 6th Sense).





Vrlo je važno pravilno postaviti sondu kako bi se postigli savršeni rezultati kuhanja. Umetnite sondu do kraja u najmesnatiji dio, izbjegavajući kosti i masne dijelove.
Ako je riječ o peradi, sondu bi trebalo umetnuti postrance u sredinu prsa, pazeći da vrh ne dospije u šuplji dio. U slučaju da je riječ o mesu izrazito nejednolike debljine, provjerite je li dovoljno pečeno prije vađenja iz pećnice. Priključite kraj sonde u otvor koji se nalazi na desnoj stijenci unutrašnjosti pećnice. Kada se sonda za meso priključi u unutrašnjost pećnice oglašava se zvučni signal i na zaslonu se prikazuje ikona i ciljana temperatura.

Ako se sonda za meso uključi tijekom odabira funkcije, prikaz zaslona prebacuje se na zadanu ciljanu temperaturu sonde za meso.
Pritisnite za pokretanje postavki. Okrenite gumb za postavljanje ciljane temperature sonde za meso.
Pritisnite za potvrdu.

Okrenite gumb za postavljanje željene temperature unutrašnjosti pećnice.
Pritisnite ili za potvrdu i pokretanje ciklusa kuhanja.
Tijekom ciklusa kuhanja na zaslonu se prikazuje ciljana temperatura sonde za meso. Kada meso dosegne postavljenu ciljanu temperaturu, ciklus kuhanja se zaustavlja i na zaslonu se prikazuje „End“.
Kod ponovnog pokretanja ciklusa kuhanja iz faze „End“ okretanjem gumba može se namjestiti ciljana temperatura sonde za meso na gore opisani način.
Pritisnite ili na za potvrdu i ponovno pokretanje ciklusa kuhanja.
Napominjemo: tijekom kuhanja sa sondom za meso može se okrenuti gumb za promjenu ciljane temperature sonde za meso. Pritisnite za prilagođavanje temperature unutrašnjosti pećnice.
Sonda za meso može se umetnuti u bilo kojem trenutku pa i tijekom ciklusa kuhanja. U tom slučaju moraju se ponovno namjestiti parametri funkcije kuhanja.
Ako sonda za meso nije kompatibilna s funkcijom, pećnica isključuje ciklus kuhanja i oglašava se zvučni signal. U tom slučaju isključite sondu za meso ili pritisnite za postavljanje druge funkcije. Odgođeno pokretanje i faza zagrijavanja nisu kompatibilne sa sondom za meso.

. ZAKLJUČAVANJE TIPKI

Za zaključavanje tipki pritisnite i držite pritisnutim gumb na najmanje 5 sekundi.

Isto ponovite za otključavanje tipki.

Napominjemo: Zaključavanje tipki može se uključiti i tijekom kuhanja.
Iz sigurnosnih razloga, pećnica se u bilo kojem trenutku može isključiti pritiskom na .

KORISNI SAVJETI

KAKO ČITATI TABLICU PRIPREME HRANE
Tablica prikazuje najbolje funkcije, pribor i razinu koja se upotrebljava za kuhanje različitih vrsta jela. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnice u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme kuhanja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme kuhanja biti nešto dulje.

ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH JELA
Primjenom funkcije „Termoventilacija“ možete istovremeno kuhati različite jela koja zahtijevaju istu temperaturu kuhanja (na primjer: ribu i povrće) na više razina. Izvadite jelo koje zahtijeva kraće vrijeme kuhanja i ostavite u pećnici ono koje zahtijeva dulje vrijeme kuhanja.

MESO
Upotrebljavajte bilo koju vrstu plitice za pećnicu ili vatrostalnu posudu koja odgovara veličini komada mesa koji pečete. Kod pečenja s kostima najbolje je dodati malo goveđe juhe na dno posude: meso će imati bolji okus ako ga zalijevate tijekom kuhanja. Napominjemo da se tijekom ovog postupka stvara para. Kada je pečenje gotovo, ostavite ga u pećnici još 10 – 15 minuta ili omotajte aluminijskom folijom.

Kad želite roštiljati meso, izaberite komade ravnomjerne debljine radi postizanja ujednačenih rezultata pečenja. Vrlo debeli komadi mesa zahtijevaju dulje vrijeme kuhanja. Kako biste spriječili da meso izvana izgori, spustite rešetku u niži položaj, tako da jelo bude dalje od roštilja. Okrenite meso kad isteknu dvije trećine vremena kuhanja. Pazite prilikom otvaranja vrata zbog izlaza pare.

Preporučujemo da za prikupljanje sokova pečenja postavite posudu za prikupljanje sokova s pola litre vode točno ispod rešetke na kojoj se nalazi jelo. Po potrebi nadopunite.

DESERTI
Osjetljive deserte pecite sa statičkom funkcijom na samo jednoj razini.

Upotrebljavajte tamne, metalne kalupe i uvijek ih stavite na isporučenu rešetku. Za pečenje na više razina odaberite funkciju prinudnog strujanja zraka i rasporedite kalupe za kolače cik-cak čime se pospješuje optimalno strujanje vrućeg zraka.

Kako biste provjerili je li kolač pečen, probodite ga drvenom čačkalicom u sredini. Ako izvadite čistu čačkalicu, kolač je gotov.

Ako koristite neprianjajuće kalupe za kolače, rubove nemojte namastiti maslacem jer kolač uz njih neće ravnomjerno narasti.

Ako se jelo „napuše“ tijekom pečenja, sljedeći put upotrijebite nižu temperaturu i razmislite o smanjivanju količine tekućine koju dodajete ili lakše promiješajte smjesu.
Za slastice s vlažnim nadjevom ili preljevima (pita od sira ili voćne pite), koristite funkciju „Konvekcijsko pečenje“. Ako je dno kolača gnjecavo, spustite razinu i prije stavljanja nadjeva pospite dno kolača mrvicama kruha ili keksa.

PIZZA
Malo namastite plitice da bi pizza imala hrskavo dno. Pospite pizzu komadićima mozzarelle kad isteknu dvije trećine vremena kuhanja.

DIZANJE TIJESTA
Najbolje je pokriti tijesto vlažnom krpom prije stavljanja u pećnicu. Vrijeme dizanja tijesta ovom se funkcijom smanjuje za otprilike jednu trećinu u usporedbi s dizanjem na sobnoj temperaturi (20 – 25 °C). Vrijeme dizanja tijesta za pizzu iznosi oko jedan sat za 1 kg tijesta.

TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAV.	TEMPERATURA (°C)	VRIJEME PEČENJA (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta/Biskviti		—	170	30 – 50	2
		Da	160	30 – 50	2
		Da	160	30 – 50	4 1
Punjeni kolači (kolač od sira, savijača, pita od jabuka)		–	160 – 200	30 – 85	3
		Da	160 – 200	35 – 90	4 1
Keksi/Mali kolači		–	160 – 170	20 – 40	3
		Da	150 – 160	20 – 40	3
		Da	150 – 160	20 – 40	4 1
Peciva za princes krafne		—	180 – 200	30 – 40	3
		Da	180 – 190	35 – 45	4 1
		Da	180 – 190	35 – 45*	5 3 1
Meringues (Poljupci)		Da	90	110 – 150	3
		Da	90	130 - 150	4 1
		Da	90	140 – 160*	5 3 1
Pizza (s tankim/debelim tijestom, focaccia)		—	220 – 250	20 – 40	2
		Da	220 – 240	20 – 40	4 1
		Da	220 – 240	25 – 50*	5 3 1
Štruca kruha 0,5 g		—	180 – 220	50 – 70	2
Mali kruh		–	180 – 220	30 – 50	3
Kruh		Da	180 – 220	30 – 60	4 1
Smrznuta pizza		–	250	10 – 20	2
		Da	250	10 – 20	4 1
Slane pite (pita od povrća, quiche)		Da	180 – 190	45 – 60	2
		Da	180 – 190	45 – 60	4 1
		Da	180 – 190	45 – 70*	5 3 1
Košarice/hrskavci od lisnatog tijesta		Da	190 – 200	20 – 30	3
		Da	180 – 190	20 – 40	4 1
		Da	180 – 190	20 – 40*	5 3 1
Lasagne/Pita		–	190 – 200	40 – 65	3

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAV.	TEMPERATURA (°C)	VRIJEME PEČENJA (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Zapečena tjestenina/Cannelloni		–	190 – 200	25 – 45	3
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		—	190 – 200	60 – 90	3
Pečena svinjetina s hrskavom kožicom 2 kg	XL	—	170	110 – 150	2
Pile / zec / patka 1 kg		—	200 – 230	50 – 80 **	3
Puretina / guska 3 kg		—	190 – 200	90 - 150	2
Pečena riba / u ovitku (fileti, cijela)		Da	180 – 200	40 – 60	3
Punjeno povrće (rajčica, tikvice, patlidžani)		Da	180 – 200	50 – 60	2
Tost		—	3 (visoko)	3 – 6	5
File ribe/odresci		–	2 (srednja)	20 – 30***	4 3
Kobasice/ražnjići/rebarca/ pljeskavice		–	2 – 3 (srednja – visoka)	15 – 30***	5 4
Pečeno pile 1 – 1,3 kg		—	2 (srednja)	55 – 70**	2 1
Slabije pečeno goveđe pečenje od 1 kg		–	2 (srednja)	35 – 50**	3
Janjeći but / koljenica		–	2 (srednja)	60 – 90**	3
Pečeni krumpir		–	2 (srednja)	35 – 55**	3
Zapečeno povrće		—	3 (visoko)	10 – 25	3
Kompletan obrok: Voćna torta (razina 5)**/lazanje** (razina 3)**/meso** (razina 1)		Da	190	40 – 120*	5 3 1
Lazagne i meso		Da	200	50 – 120*	4 1
Meso i krumpiri		Da	200	45 – 120*	4 1
Riba i povrće		Da	180	30 – 50	4 1
Punjena pečenka	e	–	200	80 – 120*	3
Mesni odresci (zec, piletina, janjetina)	e	–	200	50 – 120*	3

* Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama.
** Okrenite hranu na dvije trećine pečenja (po potrebi).
*** Okrenite hranu na polovici pečenja

Napominjemo: ** Funkcija 6th Sense za kolače funkcija upotrebljava gornje i donje grijače bez termo ventilacije. Nije potrebno zagrijavanje.

FUNKCIJE	Konvencionalno	Roštilj	Turbo roštilj	Termoventilacija	Konvekcijsko Pečenje	Eko termoventilacija
AUTOMATSKE FUNKCIJE	Složenac	Meso	Maksi kuhanje	Kruh	Pizza	Tijesto za kolače
DODATNI PRIBOR	Rešetka	Plitica za pećnicu ili kalup za kolače na rešetki	Plitica za sakupljanje sokova/ plitica pečenje ili plitica za pećnicu na rešetki	plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za prikupljanje sokova s 500 ml vode	

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja.

Ne upotrebljavajte parne čistače.

Ne upotrebljavajte čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/ korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površinu uređaja.

Nosite zaštitne rukavice.

Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.

VANJSKE POVRŠINE

• Očistite površine vlažnom krpom od mikrovlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Dovršite suhom krpom.
• Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikrovlakana.

UNUTARNJE POVRŠINE

• Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju do koje je došlo zbog kuhanja namirnica s visokim udjelom vlage, pustite da se pećnica do kraja ohladi i zatim je obrišite krpom ili spužvom.
• Ako na unutarnjim površinama ima tvrdokorne prljavštine, za optimalne rezultate čišćenja preporučujemo pokretanje funkcije automatskog čišćenja.
• Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice mogu se izvaditi.

DODATNI PRIBOR

Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

ZAMJENA ŽARULJE

1. Iskopčajte pećnicu iz struje.

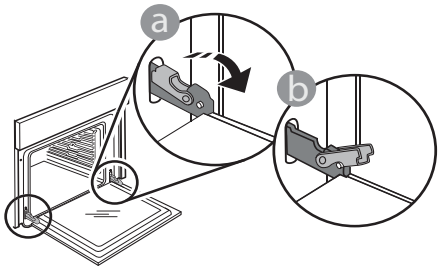
2. Odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno zavijte pokrov na svjetlo.

3. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

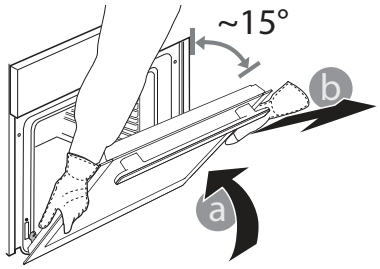
Napominjemo: Upotrebljavajte samo žarulje 25 – 40 W/230 ~ V tipa E-14, T300°C sa žarom niti ili halogene žarulje 20 – 40 W/230 ~ V tipa G9, T300°C. Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu (Uredba EZ 244/2009). Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu.
- Ako upotrebljavate halogene žarulje, žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

1. Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljivanje.
2. Zatvorite vrata koliko god to možete.
Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku.
Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate

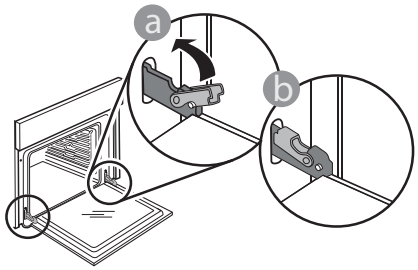


zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

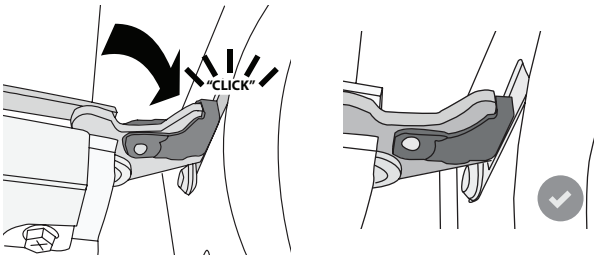


3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

4. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja.
Šarke spustite u njihov početni položaj: provjerite jeste li ih do kraja spustili.



Lagano pritisnite kako biste provjerili jesu li šarke u ispravnom položaju.



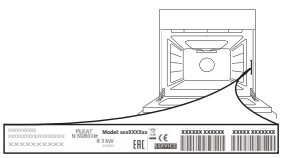
5. Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ako ispravno ne rade.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno ju pokrenite da biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Vrata se ne otvaraju.	Pogreška s bravom vrata. Ciklus čišćenja u tijeku.	Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje. Pričekajte da funkcija završi i da se pećnica ohladi.
Na zaslonu se prikazuje slovo „F“ iza kojeg slijedi broj ili slovo.	Softverski problem.	Obratite se najbližem postprodajnom servisu za korisnike i navedite broj iza kojeg slijedi slovo „F“.

Pravila, standardne dokumente i dodatne informacije o proizvodu možete pronaći tako:

- posjetite naše web-mjesto **docs.whirlpool.eu**
- upotrebom QR koda
- Možete i **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj telefona potražite u knjižici jamstva). Kada se obraćate našem postprodajnom servisnu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.

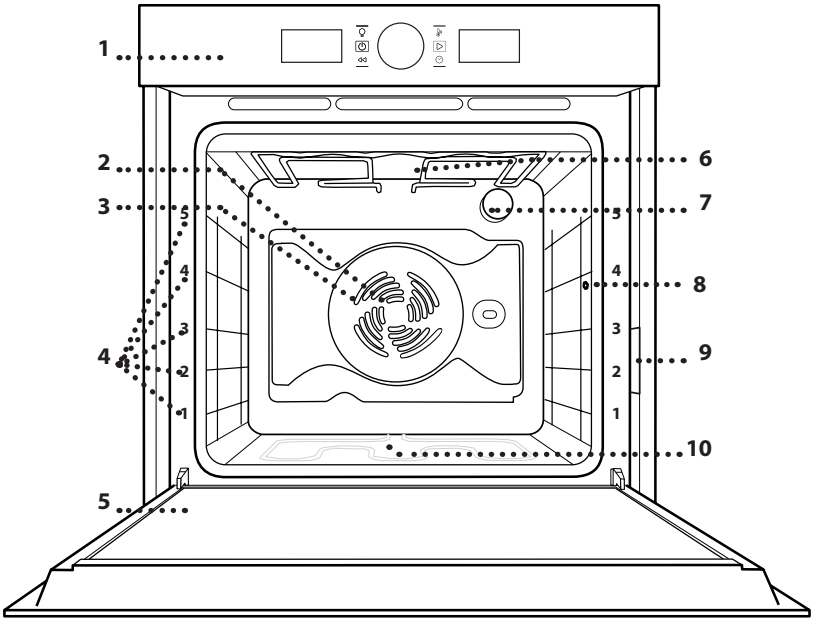


Whirlpool

ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα **www.whirlpool.com/register**

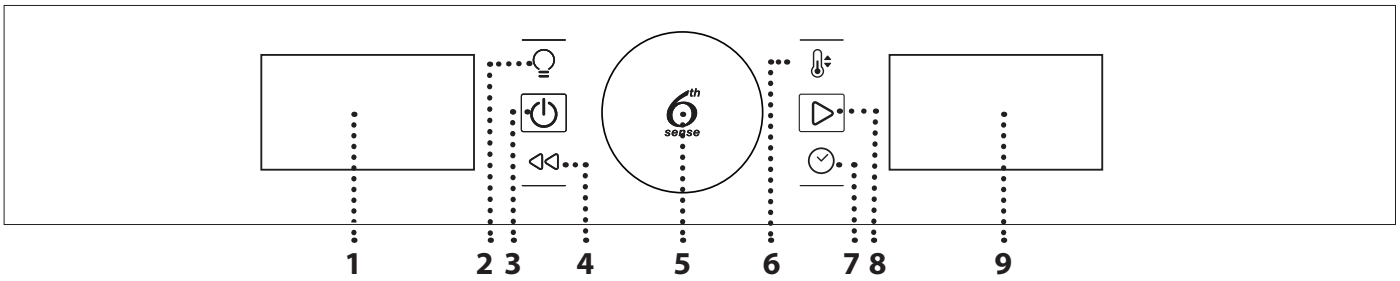
Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΑΡΙΣΤΕΡΗ ΟΘΟΝΗ

2. ΦΩΣ
Για ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση της λάμπας.

3. ΑΝΑΜΜΑ/ΣΒΗΣΙΜΟ
Για το άναμμα ή το σβήσιμο του φούρνου και για την παύση ή τη διακοπή μιας ενεργής λειτουργίας.

4. ΠΙΣΩ
Για επιστροφή στο προηγούμενο μενού όταν κάνετε τις ρυθμίσεις.

5. ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟ ΚΟΥΜΠΙ/ ΚΟΥΜΠΙ 6TH SENSE
Γυρίστε το για να πλοηγηθείτε στις λειτουργίες και να ρυθμίσετε όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος. Πατήστε για να επιλέξετε, να ρυθμίσετε, να έχετε πρόσβαση και να επιβεβαιώσετε λειτουργίες και παραμέτρους, καθώς και για να εκκινήσετε το πρόγραμμα μαγειρέματος.

6. ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
Για ρύθμιση της θερμοκρασίας.

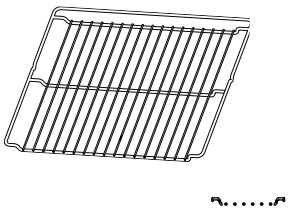
7. ΧΡΟΝΟΣ
Για ρύθμιση ή αλλαγή της ώρας και για ρύθμιση του χρόνου ψησίματος.

8. ΕΝΑΡΞΗ
Για έναρξη λειτουργιών και επιβεβαίωση ρυθμίσεων.

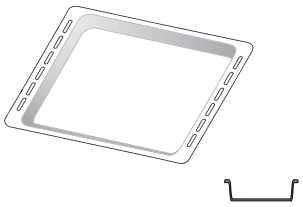
9. ΔΕΞΙΑ ΟΘΟΝΗ

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

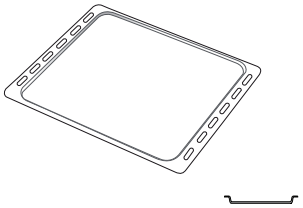
ΣΧΑΡΑ



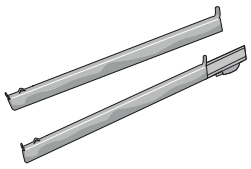
ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



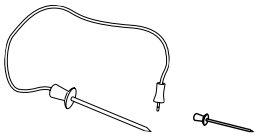
ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΣΥΡΟΜΕΝΟΙ ΟΔΗΓΟΙ *
(ΜΟΝΟ ΣΕ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ)



ΘΕΡΜ ΚΡΕΑΤΟΣ
(ΜΟΝΟ ΣΕ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ)

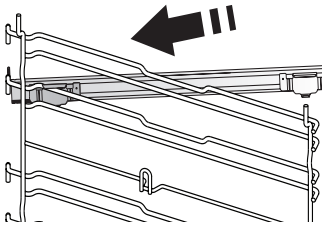


Ο αριθμός των αξεσουάρ μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.
Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

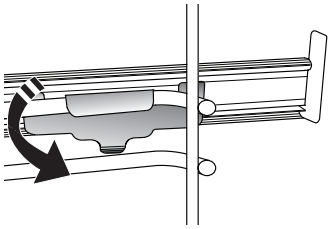
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ
Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια σύροντας στους οδηγούς του ραφιού και βεβαιωθείτε ότι η πλευρά με το ανυψωμένο άκρο είναι γυρισμένη προς τα επάνω.

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

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ (ΕΦΟΣΟΝ ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ)
Αφαιρέστε τους οδηγούς ραφιών από το φούρνο και αφαιρέστε το προστατευτικό πλαστικό από τους κινητούς οδηγούς.



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



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

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

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ
. Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, σηκώστε τους οδηγούς και στη συνέχεια τραβήξτε απαλά το κάτω τμήμα έξω από την υποδοχή του: Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών.

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

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

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

ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ
Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε διαφορετικά ράφια (έως τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.

ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ
Για το ψήσιμο κρέατος, κέικ με γέμιση ή για το ψήσιμο γεμιστών λαχανικών μόνο στη σχάρα. Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιεί ήπια, διακοπτόμενη κυκλοφορία αέρα ώστε να μην στεγνώσει υπερβολικά το φαγητό.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ 6TH SENSE

ΤΗΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ
Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για πιάτα ζυμαρικών.

ΚΡΕΑΣ
Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για το κρέας. Η λειτουργία αυτή κατά διαστήματα ενεργοποιεί τον ανεμιστήρα στη χαμηλή ταχύτητα για να εμποδίσει το φαγητό να στεγνώσει πολύ.

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

ΨΩΜΙ
Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για όλους τους τύπους ψωμιού.

ΠΙΤΣΑ
Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για όλους τους τύπους πίτσας.

ΓΛΥΚΑ ΚΕΪΚ
Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για όλους τους τύπους κέικ.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΓΡΗΓ. ΠΡΟΘΕΡΜ.
Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου. Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, ο φούρνος θα χρησιμοποιήσει αυτόματα τη "Συμβατικό" λειτουργία. Πριν τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στο φούρνο, περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση.

ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ
Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροσμπίφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί λίπους για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό. Η σούβλα (εάν παρέχεται) μπορεί να χρησιμοποιηθεί με αυτή τη λειτουργία.

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

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

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

ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ - ΠΥΡΟΛ. ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ
Για τον καθαρισμό των ακαθαρσιών που παράγονται από μαγείρεμα με έναν κύκλο υψηλής θερμοκρασίας.
Υπάρχουν διαθέσιμοι δύο κύκλοι καθαρισμού: ένας πλήρης κύκλος (PYRO) και ένας πιο σύντομος κύκλος (ECO). Συνιστάται να χρησιμοποιείται τον πιο γρήγορο κύκλο σε τακτικά διαστήματα και τον πλήρη κύκλο μόνο όταν ο φούρνος είναι πολύ βρόμικος.

* Λειτουργία που χρησιμοποιείται ως αναφορά για την δήλωση ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) Αρ. 65/2014

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

1. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά.

Τα δύο ψηφία της ώρας θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν: Περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης για να ρυθμίσετε την ώρα και πιέστε το για επιβεβαίωση.

Τα δύο ψηφία των λεπτών θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πιέστε το για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Για να αλλάξετε την ώρα σε δεύτερο χρόνο, κρατήστε πατημένο το για τουλάχιστον ένα δευτερόλεπτο με το φούρνο σβηστό και επαναλάβετε τα πιο πάνω βήματα.

Ενδέχεται να χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα έπειτα από διακοπές ρεύματος μεγάλης διάρκειας.

2. ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Αν απαιτείται, μπορείτε να αλλάξετε την προεπιλεγμένη μονάδα μέτρησης, τη θερμοκρασία (°C) και το ονομαστικό ρεύμα (16 A).
Με το φούρνο σβηστό, κρατήστε πατημένο το για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα.

Περιστρέψτε τον διακόπτη επιλογής για να επιλέξετε τη μονάδα μέτρησης, στη συνέχεια πατήστε το για επιβεβαίωση.

Περιστρέψτε τον διακόπτη επιλογής για να επιλέξετε ονομαστικό ρεύμα, στη συνέχεια πατήστε για επιβεβαίωση.

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

3. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό.
Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.

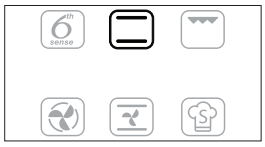
Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα.
Θερμάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα, χρησιμοποιώντας καλύτερα τη λειτουργία κυκλοφορίας αέρα (π.χ. "Εξαναγκ. αέρας" ή "Συμβ. ψήσιμο").
Ακολουθήστε τις οδηγίες για τη σωστή ρύθμιση της λειτουργίας.

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

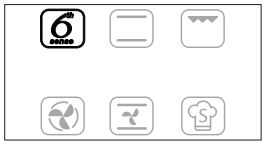
ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

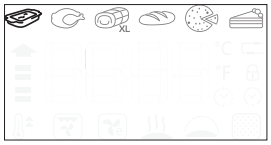
1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, στην οθόνη εμφανίζεται μόνο η ώρα. Κρατήστε πατημένο το για να ανάψετε το φούρνο.
Περιστρέψτε το κουμπί για να δείτε τις διαθέσιμες λειτουργίες στην αριστερή οθόνη. Επιλέξτε μία και πιέστε το .



Για να επιλέξετε μια δευτερεύουσα λειτουργία (όπου διατίθεται), επιλέξτε την κύρια λειτουργία και στη συνέχεια πατήστε το για επιβεβαίωση και για να μεταβείτε στο μενού λειτουργιών.





Περιστρέψτε το κουμπί για να δείτε τις διαθέσιμες δευτερεύουσες λειτουργίες στη δεξιά οθόνη. Επιλέξτε μία και πιέστε το για επιβεβαίωση.

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

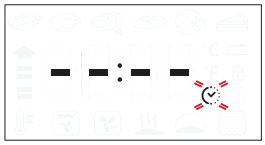
Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Στην οθόνη θα εμφανιστούν οι ρυθμίσεις που μπορούν να αλλάξουν διαδοχικά.

ΕΠΙΠΕΔΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ/ΓΚΡΙΛ

Όταν το εικονίδιο °C/°F αναβοσβήνει στην οθόνη, περιστρέψτε τον επιλογέα για να αλλάξετε την τιμή, μετά πατήστε το για επιβεβαίωση και συνεχίστε για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις που ακολουθούν (εφόσον αυτό είναι δυνατό).
Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε ταυτόχρονα και το επίπεδο του γκριλ (3 = υψηλό, 2 = μεσαίο, 1 = χαμηλό).

Σημείωση: Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία ή το επίπεδο του γκριλ πατώντας το ή περιστρέφοντας απευθείας το κουμπί.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ



Όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο στην οθόνη, χρησιμοποιήστε τον επιλογέα ρύθμισης για να ρυθμίσετε το χρόνο που απαιτείται για να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στη συνέχεια πατήστε το για επιβεβαίωση. Δεν είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος αν σκοπεύετε να χειριστείτε το μαγείρεμα χειροκίνητα: Πατήστε το για επιβεβαίωση και τη λειτουργία έναρξης. Σε αυτή την περίπτωση, δεν μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο τέλους μαγειρέματος προγραμματίζοντας μια καθυστερημένη έναρξη.

Σημείωση: Μπορείτε να προσαρμόσετε το χρόνο μαγειρέματος που ρυθμίστηκε κατά τη διάρκεια μαγειρέματος πιέζοντας το : Περιστρέψτε το κουμπί για να αλλάξετε την ώρα και πιέστε το για επιβεβαίωση.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ)

Σε πολλές λειτουργίες, μόλις ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη της λειτουργίας προγραμματίζοντας το χρόνο τέλους. Όταν μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο τέλους, στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα στην οποία αναμένεται να τελειώσει το ψήσιμο ενώ το εικονίδιο αναβοσβήνει.

Αν είναι απαραίτητο, περιστρέψτε το κουμπί για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το ψήσιμο, μετά πατήστε το για επιβεβαίωση και για να ξεκινήσει η λειτουργία. Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα: Η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.

Σημείωση: Ο προγραμματισμός χρόνου καθυστέρησης έναρξης ψησίματος απενεργοποιεί πάντα την φάση προθέρμανσης του φούρνου. Ο φούρνος θα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία βαθμιαία, κάτι που σημαίνει ότι οι χρόνοι μαγειρέματος θα είναι ελαφρώς μεγαλύτεροι από αυτούς που αναγράφονται στον πίνακα μαγειρέματος. Κατά το χρόνο αναμονής, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το κουμπί για να αλλάξετε τον προγραμματισμένο χρόνο τέλους.

Πατήστε το ή το για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου ψησίματος. Πιέστε για επιβεβαίωση όταν τελειώσετε.

Σημείωση: Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης δεν είναι διαθέσιμη για τις λειτουργίες Grill και Turbo Grill.

3. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Μόλις εφαρμόσετε όλες τις ρυθμίσεις που θέλετε, πιέστε το για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία.

Μπορείτε να κρατήσετε πατημένο το οποιαδήποτε στιγμή για παύση της τρέχουσας λειτουργίας που είναι ενεργή.

4. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

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

Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

Στο σημείο αυτό, ανοίξτε την πόρτα, τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο, κλείστε το φούρνο και ξεκινήστε το μαγείρεμα πατώντας το .

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό ψήσιμο.

Το άνοιγμα της πόρτας κατά τη φάση προθέρμανσης θα σταματήσει τη λειτουργία.

Ο χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης.

Μπορείτε πάντα να αλλάξετε τη θερμοκρασία που θέλετε να επιτύχετε χρησιμοποιώντας το κουμπί.

5. ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

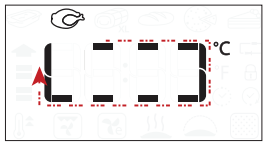
Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.

Για να παρατείνετε το χρόνο ψησίματος χωρίς να αλλάξετε τις ρυθμίσεις, περιστρέψτε το κουμπί για να ρυθμίσετε ένα νέο χρόνο ψησίματος και πατήστε το .

. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ 6th SENSE

ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Αν η θερμοκρασία στο φούρνο μειώνεται κατά τη διάρκεια ενός κύκλου επειδή άνοιξε η πόρτα, ενεργοποιείται αυτόματα μια ειδική λειτουργία που επαναφέρει την αρχική θερμοκρασία. Ενώ επαναφέρεται η θερμοκρασία, στην οθόνη εμφανίζεται ένα κινούμενο γραφικό με ένα “φίδι” έως ότου επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία.



Ενώ βρίσκεται σε εξέλιξη ένας προγραμματισμένος κύκλος ψησίματος, ο χρόνος ψησίματος θα αυξηθεί ανάλογα με το διάστημα που κρατήθηκε ανοιχτή η πόρτα, προκειμένου να εξασφαλιστεί το τελικό αποτέλεσμα.

. ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ - ΠΥΡΟΛ. ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

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

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το φούρνο πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία πυρολ. καθαρισμού (και τους οδηγούς ραφιών). Εάν ο φούρνος είναι τοποθετημένος κάτω από μονάδα εστιών, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι καυστήρες ή οι ηλεκτρικές εστίες έχουν απενεργοποιηθεί κατά τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού.
Για βέλτιστα αποτελέσματα καθαρισμού, αφαιρέστε τα υπερβολικά υπολείμματα μέσα στον φούρνο και καθαρίστε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας πριν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Pyro. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία πυρόλυσης εάν η συσκευή έχει δύσκολες βρομιές ή αναδύει δυσοσμία κατά το μαγείρεμα.

Αποκτήστε πρόσβαση στις ειδικές λειτουργίες και περιστρέψτε τον επιλογέα για να επιλέξετε από το μενού και μετά πατήστε για επιβεβαίωση.

Πατήστε για να ξεκινήσει αμέσως ο κύκλος καθαρισμού ή περιστρέψτε τον επιλογέα για να επιλέξετε (ECO).

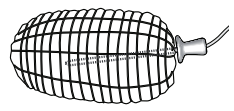
Πατήστε το για να ξεκινήσει αμέσως ο κύκλος καθαρισμού ή πατήστε το για να επιλέξετε το χρόνο τέλους/έναρξη καθυστ.

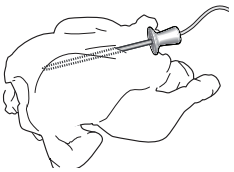
Ο φούρνος θα ξεκινήσει τον κύκλο καθαρισμού και η πόρτα θα ασφαλίσει αυτόματα.
Η πόρτα του φούρνου δεν ανοίγει κατά τη διάρκεια του καθαρισμού με πυρόλυση: Παραμένει κλειδωμένη έως ότου η θερμοκρασία επανέλθει σε αποδεκτό επίπεδο. Αερίζετε το χώρο κατά τη διάρκεια και μετά την ολοκλήρωση του κύκλου πυρόλυσης.

Σημείωση: Η διάρκεια και η θερμοκρασία του κύκλου καθαρισμού δεν μπορεί να ρυθμιστεί.

. ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΚΡΕΑΤΟΣ (ΕΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)

Ο παρεχόμενος αισθητήρας κρέατος επιτρέπει να μετρηθεί η ακριβής θερμοκρασία των τροφίμων κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.
Η χρήση του αισθητήρα κρέατος επιτρέπεται μόνο για ορισμένες λειτουργίες μαγειρέματος, εξαναγκασμένου αέρα, συμβατικό μαγείρεμα, Γκριλ τούρμπο, 6th Sense κρέας και 6th Sense Maxicooking).





Είναι πολύ σημαντικό να τοποθετήσετε τον αισθητήρα με ακρίβεια προκειμένου να έχετε τα βέλτιστα αποτελέσματα. Εισαγάγετε τον αισθητήρα πλήρως μέσα στο πιο ψαχνό μέρος του κρέατος, αποφεύγοντας κόκαλα και λιπώδη μέρη.
Για πουλερικά, πρέπει να εισάγετε τον αισθητήρα πλαγίως, στη μέση του στήθους, φροντίζοντας η μύτη του αισθητήρα να μην καταλήξει σε κοίλο μέρος. Σε περίπτωση κρέατος με πολύ ανομοιόμορφο πάχος, ελέγξτε ότι έχει μαγειρευτεί σωστά πριν το αφαιρέσετε από το φούρνο. Συνδέστε το άκρο του αισθητήρα στην οπή που βρίσκεται στο δεξιό τοίχωμα του θαλάμου φούρνου. Όταν τοποθετηθεί ο αισθητήρας κρέατος στο φούρνο, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται το εικονίδιο και η θερμοκρασία στόχος.

Αν ο αισθητήρας κρέατος τοποθετηθεί κατά τη διάρκεια επιλογής μιας λειτουργίας, η οθόνη αλλάζει στην προεπιλεγμένη στοχευόμενη θερμοκρασία του αισθητήρα κρέατος.
Πιέστε για έναρξη των ρυθμίσεων. Στρέψτε τον επιλογέα για να ρυθμίσετε τον αισθητήρα κρέατος στη στοχευόμενη θερμοκρασία. Πιέστε για επιβεβαίωση.
Στρέψτε το κουμπί για να επιλέξετε τη θερμοκρασία φούρνου.

Πιέστε ή για επιβεβαίωση και για να ξεκινήσει ο κύκλος μαγειρέματος.
Κατά τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος, στην οθόνη εμφανίζεται η στοχευόμενη θερμοκρασία του αισθητήρα κρέατος. Όταν το κρέας φτάνει την επιλεγμένη στοχευόμενη θερμοκρασία, ο κύκλος μαγειρέματος σταματάει και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "End" (Τέλος).
Για επανέναρξη του κύκλου μαγειρέματος, από το "End", στρέφοντας τον επιλογέα μπορείτε να ρυθμίσετε τη στοχευόμενη θερμοκρασία του αισθητήρα κρέατος με τον τρόπο που υποδεικνύεται πιο πάνω. Πατήστε ή για επιβεβαίωση και για επανέναρξη του κύκλου μαγειρέματος.
Σημείωση: κατά τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος με τον αισθητήρα κρέατος, μπορείτε να στρέψετε τον επιλογέα για να αλλάξετε τη στοχευόμενη θερμοκρασία του αισθητήρα κρέατος.
Πιέστε για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του φούρνου.
Ο αισθητήρας κρέατος μπορεί να τοποθετηθεί οποιαδήποτε στιγμή, ακόμα και κατά τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος. Σε αυτήν την περίπτωση, πρέπει να επαναρυθμίσετε τις παραμέτρους της λειτουργίας μαγειρέματος.
Αν ο αισθητήρας κρέατος δεν είναι συμβατός με αυτή τη λειτουργία, ο φούρνος απενεργοποιεί (off) τον κύκλο μαγειρέματος και εκπέμπει ένα προειδοποιητικό ηχητικό σήμα. Σε αυτήν την περίπτωση, αποσυνδέστε τον αισθητήρα κρέατος ή πιέστε για να επιλέξετε μια άλλη λειτουργία. Οι φάσεις έναρξης καθυστέρησης και προθέρμανσης δεν είναι συμβατές με τον αισθητήρα κρέατος.

. ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Για να κλειδώσετε το πληκτρολόγιο, κρατήστε πατημένο το για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα.

Επαναλάβετε για να ξεκλειδώσετε το πληκτρολόγιο.

Σημείωση: Το κλείδωμα του πληκτρολογίου μπορεί να ενεργοποιηθεί και όταν το ψήσιμο βρίσκεται σε εξέλιξη.
Για λόγους ασφάλειας, μπορεί να σβήσει οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί .

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Αν “φουσκώσει” κατά τη διάρκεια του ψησίματος, χρησιμοποιήστε χαμηλότερη θερμοκρασία την επόμενη φορά και ενδεχομένως μειώστε το υγρό που προσθέσατε ή ανακατέψτε το μείγμα πιο απαλά.
Για γλυκά με υγρή γέμιση ή γαρνιτούρα (τσιζ κέικ ή φρουτόπιτες) χρησιμοποιήστε τη λειτουργία "Συμβ. ψήσιμο". Εάν η βάση του κέικ είναι υγρή, χαμηλώστε το ράφι και σκορπίστε ψίχουλα ψωμιού ή μπισκότων στη βάση του κέικ πριν προσθέσετε τη γέμιση.

ΠΊΤΣΑ
Λαδώστε λίγο τα ταψιά για να έχει τραγανή βάση η πίτσα. Απλώστε τη μοτσαρέλα πάνω στην πίτσα όταν έχουν περάσει τα δύο τρίτα του χρόνου ψησίματος.

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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜ.	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡ. (Min.)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/ αφράτα κέικ		—	170	30 - 50	2
		Ναι	160	30 - 50	2
		Ναι	160	30 - 50	4 1
Γεμιστά κέικ (τσιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα)		-	160 – 200	30 - 85	3
		Ναι	160 – 200	35 - 90	4 1
Μπισκότα / Μικρά κέικ		-	160 - 170	20 - 40	3
		Ναι	150 - 160	20 - 40	3
		Ναι	150 - 160	20 -40	4 1
Σουδάκια		—	180 - 200	30 - 40	3
		Ναι	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ναι	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Μαρέγκα		Ναι	90	110 - 150	3
		Ναι	90	130 - 150	4 1
		Ναι	90	140 - 160*	5 3 1
Πίτσα (λεπτή, χοντρή, φοκάτσια)		—	220 - 250	20 - 40	2
		Ναι	220 - 240	20 - 40	4 1
		Ναι	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Φρατζόλα ψωμί 0,5 κιλό		—	180 - 220	50 - 70	2
Μικρό ψωμί		-	180 - 220	30 - 50	3
Ψωμί		Ναι	180 - 220	30 - 60	4 1
Κατεψυγμένη πίτσα		-	250	10 - 20	2
		Ναι	250	10 - 20	4 1
Αλμυρές πίτες (πίτα λαχανικών, κις)		Ναι	180 - 190	45 - 60	2
		Ναι	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ναι	180 - 190	45 - 70*	5 3 1
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας		Ναι	190 - 200	20 - 30	3
		Ναι	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ναι	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Λαζάνια/Φλαν		-	190 - 200	40 - 65	3
Ζυμαρικά ψημένα/Κανελόνια		—	190 - 200	25 - 45	3

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜ.	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡ. (Min.)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 kg		—	190 - 200	60 - 90	3
Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 kg		—	170	110 - 150	2
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg		—	200 - 230	50 - 80 **	3
Γαλοπούλα / Χήνα 3 kg		—	190 - 200	90 - 150	2
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	180 - 200	40 - 60	3
Γεμιστά λαχανικά (τομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 60	2
Φρυγανισμένο ψωμί		—	3 (υψηλή)	3 - 6	5
Ψάρι φιλέτο/μπριζόλες		-	2 (μεσαία)	20 - 30***	4 3
Λουκάνικα / σουβλάκια-κεμπάμπ / παϊδάκια / μπιφτέκια χάμπουργκερ		-	2- 3 (μεσαία-υψηλή)	15 - 30***	5 4
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg		—	2 (μεσαία)	55 - 70**	2 1
Ροζμπίφ ωμό 1 κιλό		-	2 (μεσαία)	35 - 50**	3
Μπούτι αρνίσιο/Κότσι		-	2 (μεσαία)	60 - 90**	3
Ψητές πατάτες		-	2 (μεσαία)	35 - 55**	3
Λαχανικά ογκρατέν		—	3 (υψηλή)	10 - 25	3
Πλήρες γεύμα: Τάρτα φρούτων (επίπεδο 5)**/λαζάνια**(επίπεδο 3)**/κρέας** (επίπεδο 1)		Ναι	190	40 - 120*	5 3 1
Λαζάνια και κρέας		Ναι	200	50 - 120*	4 1
Κρέας και πατάτες		Ναι	200	45 - 120*	4 1
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	180	30 - 50	4 1
Γεμιστά κομμάτια ψητά		-	200	80 - 120*	3
Κομμάτια κρέατος (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί)		-	200	50 - 120*	3

* Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρείτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.
** Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).
*** Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος

Σημείωση: ** Η λειτουργία 6th Sense "Γλυκά" χρησιμοποιεί μόνο την άνω και την κάτω αντίσταση, χωρίς τη εξαναγκασμένη κυκλοφορία αέρα. Δεν απαιτείται προθέρμανση.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	Συμβατικό	Γκριλ	Γκριλ τούρμπο	Εξαναγκ. αέρας	Συμβ. ψήσιμο	Εξαν. αέρας Eco
ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	Της κατσαρόλας	Κρέας	Μαγείρεμα Maxi	Ψωμί	Πίτσα	Γλυκά κέικ
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	Σχάρα	Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό	

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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

Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

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

Φοράτε προστατευτικά γάντια.

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

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

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

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

• Μετά από κάθε χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και μετά καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμα ζεστός, για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα ή τους λεκέδες από τα τρόφιμα. Για να στεγνώσει τυχόν υγρασία που δημιουργήθηκε λόγω ψησίματος φαγητού με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε τον με ένα ύφασμα ή ένα σφουγγάρι.
• Αν υπάρχει δύσκολη βρωμιά στις εσωτερικές επιφάνειες, συνιστάται να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού για βέλτιστα αποτελέσματα καθαρισμού.
• Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΩΤΟΣ

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.

2. Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.

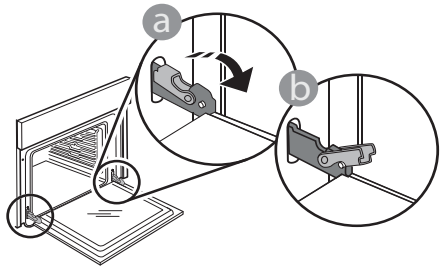
3. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

Σημείωση: Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες πυράκτωσης 25-40 W/230 V τύπου E-14, T300 °C ή λαμπτήρες αλογόνου 20-40 W/230 ~ V τύπου G9, T300 °C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009). Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.
- Αν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

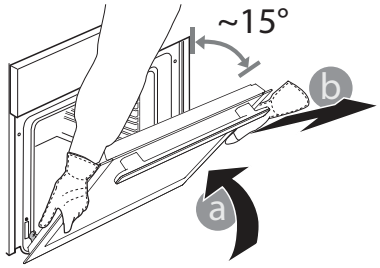
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

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

2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή.
Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας

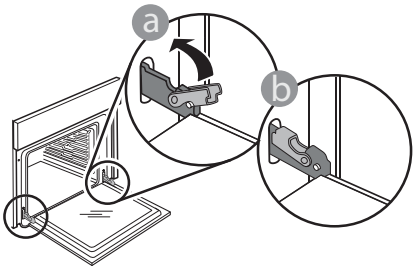


προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

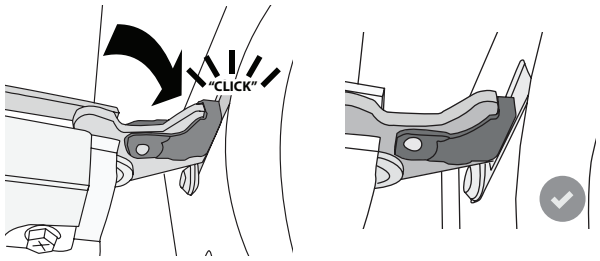


3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς.
Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.



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



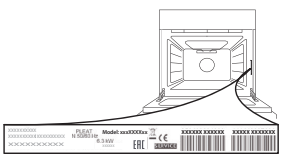
5. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα: Αν δεν λειτουργεί κανονικά μπορεί να προκληθεί ζημιά στην πόρτα.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	**Πιθανή αιτία**	**Λύση**
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Δεν ανοίγει η πόρτα.	Πρόβλημα με κλείδωμα της πόρτας. Βρίσκεται σε εξέλιξη κύκλος καθαρισμού.	Σβήστε τη συσκευή και ανάψτε την ξανά για να δείτε εάν παραμένει το πρόβλημα. Περιμένετε να ολοκληρωθεί η λειτουργία και να κρυώσει ο φούρνος.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα “F” ακολουθούμενο από έναν αριθμό ή ένα γράμμα.	Πρόβλημα λογισμικού.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα “F”.

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

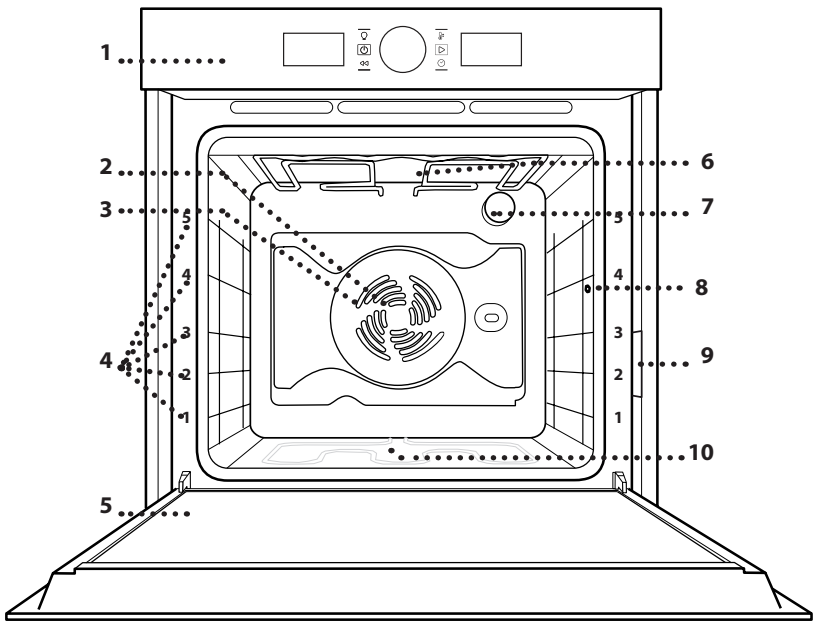
- Την ιστοσελίδα μας **docs.whirlpool.eu**
- Χρησιμοποιώντας τον κωδικό QR
- Εναλλακτικά, **μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών** (Βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.



VĂ MULŢUMIM CĂ AŢI ACHIZIŢIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL
Pentru a beneficia de servicii complete de asistenţă, vă rugăm să vă înregistraţi produsul pe **www.whirlpool.eu/register**

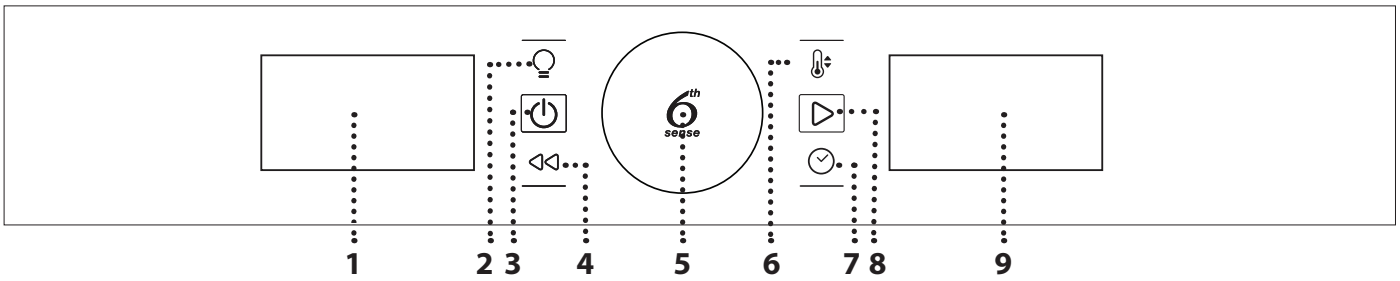
Înainte de a utiliza aparatul, citiţi cu atenţie instrucţiunile privind siguranţa.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Rezistenţa circulară (nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Uşă
6. Rezistenţa superioară/grillul
7. Becul
8. Punct de inserţie a sondei pentru carne (dacă intră în dotare)
9. Plăcuţa cu datele de identificare (a nu se demonta)
10. Rezistenţa inferioară (nu este vizibilă)

PANOU DE COMANDĂ



1. AFIŞAJUL DIN STÂNGA

2. BEC
Pentru aprinderea/stingerea becului.

3. PORNRE/OPRIRE
Pentru pornirea şi oprirea cuptorului, precum şi pentru oprirea unei funcţii active în orice moment.

4. ÎNAPOI
Pentru revenirea la meniul anterior atunci când se configurează setările.

5. SELECTOR ROTATIV / BUTON 6TH SENSE
Rotiţi pentru a naviga printre funcţii şi pentru a regla toţi parametrii de preparare. Apăsaţi pe pentru a selecta, seta, accesa sau confirma funcţii sau parametrii şi, în cele din urmă, pentru a porni programul de preparare.

6. TEMPERATURĂ
Pentru setarea temperaturii.

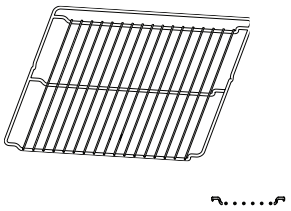
7. DURATĂ
Pentru setarea sau modificarea timpului şi reglarea duratei de preparare.

8. PORNIRE
Pentru activarea funcţiilor şi pentru confirmarea setărilor.

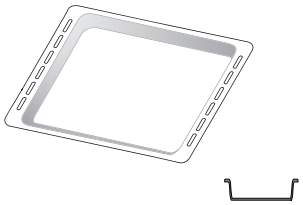
9. AFIŞAJUL DIN DREAPTA

ACCESORII

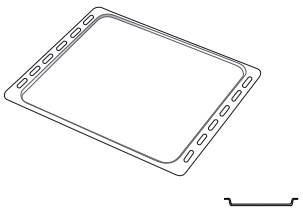
GRĂTAR METALIC



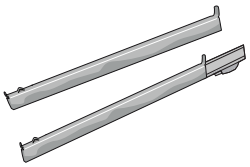
TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



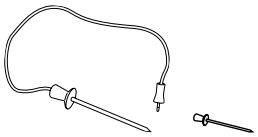
TAVĂ DE COPT



GHIDAJE CULISANTE *
(NUMAI LA ANUMITE MODELE)



SONDA PT CARNE
(NUMAI LA ANUMITE MODELE)

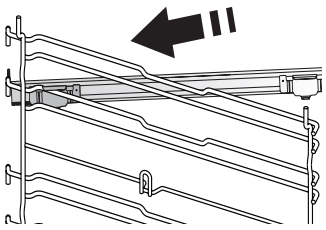


Numărul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.
Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

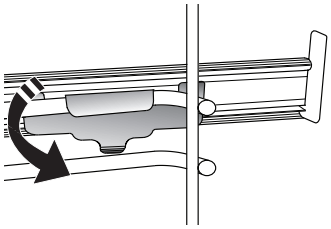
INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII
Introduceţi grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca grătarul metalic.

MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)
Demontaţi ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtaţi folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.



Cuplaţi clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisaţi-l până la capăt. Coborâţi și cealaltă clemă în poziţie.



Pentru a fixa ghidajul, apăsaţi ferm porţiunea inferioară a clemei spre ghidajul pentru grătar. Asiguraţi-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetaţi acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.

Vă rugăm să rețineți: Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR
. Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicaţi-le și apoi trageți ușor partea inferioară din locaș: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.

. Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceţi-le mai întâi în locașul superior. Menţinându-le ridicate, culisaţi-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâţi-le în poziţia aferentă în locașul inferior.

FUNCŢII

CONVENŢIONAL
Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

GRILL
Pentru a frige medalioane, frigărui şi cârnaţi, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeţi carne, vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic şi adăugaţi 500 ml de apă potabilă.

AER FORŢAT
Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeaşi temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în acelaşi timp. Această funcţie poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

COACERE CONVECŢIE
Pentru prepararea cărnii, coacerea prăjiturilor cu umplutură sau prăjirea legumelor umplute pe un singur nivel. Această funcţie permite circularea delicată, intermitentă a aerului pentru prevenirea uscării excesive a alimentelor.

FUNCŢIILE 6TH SENSE

TOCANĂ
Această funcţie selectează automat temperatura şi metoda de preparare optime pentru diferite tipuri de paste.

CARNE
Această funcţie selectează automat temperatura şi metoda de preparare optime pentru carne. Această funcţie activează intermitent ventilatorul la viteză mică pentru a preveni uscarea excesivă a alimentelor.

GĂTIT MAXI
Această funcţie selectează automat modul optim de preparare şi temperatura aferentă pentru frigerea bucăţilor mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceţi carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obţine o rumenire uniformă pe ambele părţi. Se recomandă să o stropiţi din când în când pentru a nu se usca excesiv.

PÂINE
Această funcţie selectează automat temperatura şi metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pâine.

PIZZA
Această funcţie selectează automat temperatura şi metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pizza.

PRODUSE DE PATISERIE
Această funcţie selectează automat temperatura şi metoda de preparare optime pentru toate tipurile de prăjitură.

SPECIAL FUNCTIONS (FUNCŢII SPECIALE)

PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ
Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului. Odată preîncălzirea finalizată, cuptorul va selecta în mod automat funcţia „Convenţional”. Aşteptaţi finalizarea preîncălzirii înainte de a introduce alimente în cuptor.

TURBO GRILL
Pentru a frige bucăţi mari de carne (pulpe, rosbif, carne de pui). Vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic şi adăugaţi 500 ml de apă potabilă. Tija pentru rotisare (dacă intră în dotare) poate fi utilizată cu această funcţie.

ECO AER FORŢAT *
Pentru prepararea fripturilor umplute şi a fileurilor de carne pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulaţiei delicate şi intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcţia ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfăşurării procesului de preparare. Pentru a utiliza ciclul ECO şi, în consecinţă, pentru a optimiza consumul de energie, uşa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.

MENŢINERE LA CALD
Pentru a menţine calde şi crocante alimentele proaspăt gătite.

DOSPIRE
Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menţine calitatea dospirii, nu activaţi funcţia în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

CURĂŢARE AUTOMATĂ - PYRO
Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării prin intermediul unui ciclu de curăţare la temperatură înaltă.
Sunt disponibile două cicluri de autocurăţare: Un ciclu complet (PYRO) şi un ciclu mai scurt (ECO). Vă recomandăm să utilizaţi ciclul mai rapid la intervale regulate şi ciclul complet numai atunci când cuptorul este foarte murdar.

* Funcţie utilizată ca referinţă pentru declararea eficienţei energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

1. SETAREA OREI

Va trebui să setaţi ora atunci când porniţi cuptorul pentru prima dată.

Cele două cifre aferente orei vor începe să clipească: Rotiţi butonul pentru a seta ora şi apăsaţi pentru a confirma.

Cele două cifre aferente minutelor vor începe să clipească. Rotiţi butonul pentru a seta minutele şi apăsaţi pentru a confirma.

Vă rugăm să reţineţi: Pentru a modifica durata la un moment ulterior, apăsaţi şi menţineţi apăsat pentru cel puţin o secundă în timp ce cuptorul este oprit şi repetaţi etapele de mai sus. După întreruperi îndelungate ale alimentării cu energie electrică, ar putea fi necesar să setaţi din nou ora.

2. SETĂRI

Dacă este necesar, puteţi modifica unitatea de măsurare implicită, temperatura (°C) şi curentul nominal (16 A). Având cuptorul oprit, apăsaţi butonul timp de cel puţin 5 secunde.

Rotiţi butonul de selectare pentru a selecta unitatea de măsură, apoi apăsaţi pentru a confirma.

Rotiţi butonul de selectare pentru a selecta curentul nominal, apoi apăsaţi pentru a confirma.

Vă rugăm să reţineţi: Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu reţeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16 A): Dacă locuinţa este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceţi această valoare (13 A).

3. ÎNCĂLZIŢI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricaţie: Acest lucru este absolut normal.
Prin urmare, înainte de a începe să preparaţi alimentele, vă recomandăm să încălziţi cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

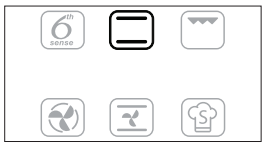
Îndepărtaţi elementele de protecţie din carton sau foliile transparente ale cuptorului şi scoateţi accesoriile din interiorul acestuia.
Încălziţi cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcţie de circulaţie a aerului (de exemplu „Aer forţat” sau „Coacere convecţie”).
Respectaţi instrucţiunile pentru setarea corectă a funcţiei.

Vă rugăm să reţineţi: Se recomandă să aerisiţi încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

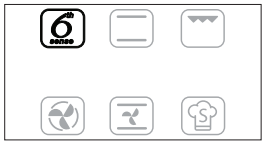
UTILIZAREA ZILNICĂ

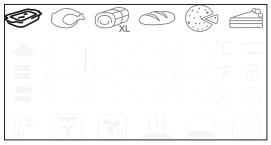
1. SELECTAŢI O FUNCŢIE

Când cuptorul este oprit, numai ora este indicată pe afişaj. Apăsaţi şi menţineţi apăsat pentru a porni cuptorul. Rotiţi butonul pentru a vizualiza funcţiile principale disponibile pe afişajul din partea stângă. Selectaţi una dintre acestea şi apăsaţi .



Pentru selectarea unei subfuncţii (dacă este disponibilă), selectaţi funcţia principală pentru confirmare şi accesaţi meniul funcţiei.





Rotiţi butonul pentru a vizualiza subfuncţiile disponibile pe afişajul din partea dreaptă. Selectaţi una dintre acestea şi apăsaţi pentru confirmare.

2. SETAREA FUNCŢIEI

După selectarea funcţiei dorite, puteţi modifica setările acesteia. Pe afişaj vor fi prezentate secvenţial setările care pot fi modificate.

NIVEL DE TEMPERATURĂ/DE PUTERE PENTRU GRILL

Când pictograma °C/°F clipeşte pe afişaj, rotiţi butonul pentru modificarea valorii, apoi apăsaţi pentru confirmare şi continuaţi să modificaţi următoarele setări (dacă este posibil).
De asemenea, puteţi seta nivelul de grill (3 = ridicat, 2 = mediu, 1 = redus) în acelaşi timp.

Vă rugăm să rețineți: Odată ce funcția a pornit, puteți modifica temperatura sau nivelul de grill apăsând sau direct rotind butonul.

DURATĂ

Când pictograma clipește pe afișaj, utilizați butonul de reglare pentru a seta durata de preparare dorită și apoi apăsați pe pentru a confirma.

Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare: Apăsați tasta pentru a confirma și a activa funcția. În acest caz, nu puteți seta ora de finalizare a preparării prin programarea unei porniri temporizate.

Vă rugăm să rețineți: Puteți regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfășurării procesului de preparare apăsând pe : Rotiți butonul pentru a modifica ora și apăsați pentru a confirma.

SETAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/ PORNIRE TEMPORIZATĂ

În cazul mai multor funcții, odată ce ați setat o durată de preparare, puteți amâna pornirea funcției prin programarea orei de finalizare a acesteia. Pe afișaj, acolo unde puteți modifica ora de finalizare, va apărea durata de timp preconizată pentru terminarea funcției în timp se pictograma clipește.

Dacă este necesar, rotiți butonul pentru a seta ora la care doriți să se finalizeze procesul de preparare, apoi apăsați pentru a confirma și a porni funcția. Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după calcularea perioadei de timp necesară pentru finalizarea preparării la ora setată.

Vă rugăm să rețineți: Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului. Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea.

În perioada de așteptare, puteți utiliza butonul pentru a modifica ora de finalizare programată.

Apăsați sau pentru a modifica setările privind temperatura și durata de preparare. Apăsați pentru a confirma momentul finalizării. Vă rugăm să rețineți: Întârzierea de pornire a funcționalității nu este disponibilă pentru funcțiile Grill și Turbo Grill.

3. ACTIVAREA FUNCȚIEI

Odată aplicate setările necesare, apăsați pe pentru a activa funcția.

Puteți apăsa și menține apăsat în orice moment pentru a întrerupe funcția care este activă în mod curent.

4. PREÎNCĂLZIR

Unele funcții includ o fază de preîncălzire a cuptorului: Odată funcția pornită, pe afișaj este indicat faptul că faza de preîncălzire a fost activată.

Odată ce această fază este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată.

În acest moment, deschideți ușa, introduceți alimentele în cuptor, închideți ușa și începeți prepararea prin apăsarea .

Vă rugăm să rețineți: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.
Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe pentru un timp. Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire. Puteți modifica oricând temperatura pe care doriți să o atingeți utilizând butonul.

5. FINALIZAREA PROCESULUI DE PREPARARE

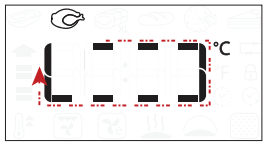
Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.

Pentru a prelungi durata de preparare fără modificarea setărilor, rotiți butonul pentru a seta o nouă durată de preparare și apăsați .

. FUNCȚIILE 6th SENSE

RECUPERAREA TEMPERATURII

Dacă temperatura din interiorul cuptorului scade în timpul ciclului de preparare din cauză că ușa este deschisă, o funcție specială va fi activată automat pentru recuperarea temperaturii inițiale.
În timpul recuperării temperaturii, afișajul indică o animație „șerpuită” până când temperatura setată este atinsă.



În timp ce un ciclul de preparare programat este în curs de desfășurare, pentru a obține rezultate optime, durata de preparare se va mări în funcţie de cât timp uşa a fost deschisă.

. FUNCŢII SPECIALE

CURĂŢARE AUTOMATĂ - PYRO

Nu atingeţi cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro.
Nu lăsaţi copiii şi animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul şi la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).

Scoateţi toate accesoriile din cuptor înainte de a activa funcţia Pyro, inclusiv ghidajele pentru grătar. În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asiguraţi-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului de autocurăţare. Pentru a obţine rezultate optime de curăţare, îndepărtaţi reziduurile excesive din interiorul cavităţii şi curăţaţi sticla uşii interioare înainte de a utiliza funcţia Pyro. Activaţi funcţia Pyro numai în cazul în care aparatul este foarte murdar sau dacă emană mirosuri neplăcute în timpul procesului de preparare.

Accesaţi funcţiile speciale şi rotiţi selectorul pentru a selecta din meniu, apoi apăsaţi pentru a confirma.

Apăsaţi pe pentru a porni imediat ciclul de curăţare sau rotiţi selectorul pentru a selecta ciclul mai scurt (ECO).

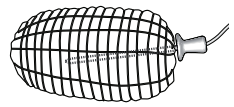
Apăsaţi pe pentru a porni imediat ciclul de curăţare sau apăsaţi pe pentru a seta ora de finalizare/de pornire cu întârziere.

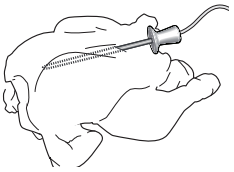
Cuptorul va începe ciclul de curăţare şi uşa se va bloca automat. Uşa cuptorului nu poate fi deschisă în timp ce se desfăşoară curăţarea pirolitică: Aceasta va rămâne blocată până când temperatura revine la un nivel acceptabil. Aerisiţi încăperea în timpul şi la finalizarea derulării ciclului Pyro.

Vă rugăm să rețineți: Durata şi temperatura ciclului de curățare nu pot fi setate.

. UTILIZAREA SONDEI PENTRU CARNE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Sonda furnizată pentru carne vă permite să măsuraţi temperatura internă exactă a alimentelor în timpul preparării. Utilizarea sondei pentru carne este permisă numai în cazul anumitor funcţii de preparare (Convenţional , Aer forţat , Coacere cu convecţie , Turbo Grill , 6th Sense Carne şi 6th Sense Maxicooking).





Poziţionarea corectă a sondei este extrem de importantă pentru obţinerea unor rezultate de preparare perfecte. Introduceţi complet sonda în carne, evitând zonele osoase şi părţile cu grăsime. Pentru carnea de pasăre, sonda trebuie introdusă pe diagonală, în partea din mijloc a pieptului, având grijă ca vârful să nu ajungă într-o porţiune goală. Dacă gătiţi o bucată de carne cu grosime neregulată, verificaţi ca aceasta să fie bine coaptă înainte de a o scoate din cuptor. Conectaţi capătul sondei la orificiul de pe peretele interior din dreapta al cavităţii. Atunci când sonda pentru carne este introdusă în cavitatea cuptorului, avertizorul sonor emite o alarmă, iar pe afişaj apare pictograma şi temperatura setată.

Dacă sonda pentru carne este introdusă în timpul selectării unei funcţii, afişajul trece la temperatura setată în mod implicit a sondei pentru carne.
Apăsaţi pentru a activa setările. Rotiţi selectorul pentru a seta temperatura ţintă a sondei pentru carne. Apăsaţi pentru a confirma.
Rotiţi selectorul pentru a seta temperatura cavităţii

cuptorului.
Apăsaţi sau pentru a confirma şi a porni ciclul de preparare.
În timpul ciclului de preparare, afişajul indică temperatura setată a sondei pentru carne. Atunci când carnea atinge temperatura setată, ciclul de preparare se opreşte, iar afişajul indică „End” („Finalizare”).
Pentru a reporni ciclul de preparare după afişarea mesajului „End” („Finalizare”), prin rotirea selectorului puteţi regla temperatura ţintă a sondei pentru carne conform indicaţiilor de mai sus. Apăsaţi sau pentru a confirma şi reporni ciclul de preparare.
Vă rugăm să rețineți: în timpul ciclului de preparare în care se foloseşte sonda pentru carne, puteți roti selectorul pentru a modifica temperatura țintă a sondei pentru carne. Apăsaţi pentru a regla temperatura cavității cuptorului.
Sonda pentru carne poate fi introdusă oricând, chiar şi în timpul unui ciclu de preparare. În acest caz, trebuie să resetaţi parametrii funcției de preparare.
Dacă sonda pentru carne nu este compatibilă cu o funcție, cuptorul opreşte ciclul de preparare, iar avertizorul sonor emite o alarmă. În acest caz, scoateți sonda pentru carne sau apăsaţi pentru a seta o altă funcție. Pornirea temporizată şi faza de preîncălzire nu sunt compatibile cu sonda pentru carne.

. BLOCAREA TASTELOR

Pentru a bloca tastatura, apăsaţi şi menţineţi apăsat timp de cel puţin 5 secunde.

Pentru a debloca tastatura, efectuaţi aceeaşi procedură.

Vă rugăm să rețineți: Blocarea tastelor poate fi activată în timp ce procesul de preparare este în deplină desfăşurare. Din motive de siguranță, cuptorul poate fi oprit în orice moment apăsând butonul .

RECOMANDĂRI UTILE

CITIREA TABELULUI CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA
Tabelul indică funcţiile, accesoriile şi nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul şi preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile şi duratele de preparare au caracter orientativ şi depind de cantitatea de alimente şi de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiţi cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceţi la setări mai mari. Se recomandă să folosiţi accesoriile din dotare, precum şi tăvi de copt şi forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteţi folosi cratiţe şi accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puţin mai mari.

PREPARAREA SIMULTANĂ A UNOR ALIMENTE DIFERITE
Cu ajutorul funcţiei „Aer forţat”, puteţi găti simultan alimente diferite care necesită aceeaşi temperatură de preparare (de exemplu: peşte şi legume), pe mai multe niveluri. Scoateţi alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă şi lăsaţi în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

CARNE
Folosiţi orice fel de tavă de cuptor sau vas Pyrex, adecvate pentru mărimea bucăţii de carne pe care o veţi găti. Când preparaţi fripturi, adăugaţi în tavă supă de carne, stropind carnea în timpul procesului de gătire, pentru a obţine un gust mai bun. Vă rugăm să ţineţi cont de faptul că se vor genera aburi în timpul acestei funcţionări. Când friptura este gata, lăsaţi-o în cuptor încă 10-15 minute sau înveliţi-o în folie de aluminiu.

Când doriţi să frigeţi carne pe grill, alegeţi bucăţi de carne cu grosime egală pentru a obţine o preparare uniformă. Bucăţile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai îndelungate. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, coborâţi grătarul metalic, menţinând carnea la o distanţă mai mare faţă de grătar. Întoarceţi carnea după ce s-au scurs două treimi din durata de coacere. Deschideţi uşa cu grijă, deoarece pot ieşi aburi.

Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, vă recomandăm amplasarea unei tăvi de colectare a picăturilor, umplută cu jumătate de litru de apă potabilă, direct sub grătarul metalic pe care se află alimentele. Completaţi cu apă când este necesar.

DESERTURI
Gătiţi deserturi delicate cu funcţia Convenţional, numai pe un singur nivel.

Folosiţi tăvi de copt din metal, de culoare închisă, şi aşezaţi-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectaţi funcţia „Aer forţat” şi amplasaţi în zigzag pe grătare formele pentru prăjituri, pentru a favoriza circulaţia aerului cald.

Pentru a verifica dacă un tort dospit s-a copt, introduceţi o scobitoare din lemn în centrul tortului. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.

Dacă folosiţi tăvi de copt antiaderente, nu ungeţi cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.

Dacă preparatul „se umflă” în timpul coacerii, folosiţi o temperatură mai scăzută data viitoare şi încercaţi să reduceţi cantitatea de lichid adăugat sau să amestecaţi mai uşor.
Pentru prăjituri cu umpluturi sau ingrediente umede (cum ar fi plăcinta cu brânză sau tartele cu fructe), folosiţi funcţia „Coacere convecţie”. Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiţi un nivel inferior şi presăraţi la baza prăjiturii pesmet sau biscuiţi sfărâmaţi înainte de a adăuga umplutura.

PIZZA
Ungeţi puţin tăvile pentru ca blatul pizzei să fie crocant. Presăraţi mozzarella peste pizza după ce au trecut două treimi din durata de preparare.

DOSPIRE
Se recomandă să acoperiţi întotdeauna cu o lavetă umedă aluatul înainte de a-l introduce în cuptor.
Cu această funcţie, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparaţie cu dospirea la temperatura camerei (20-25 °C). Durata de dospire pentru pizza este de aproximativ o oră pentru 1 kg de aluat.

TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

REŢETĂ	FUNCŢIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ DE PREPARARE (min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite/pandișpanuri		—	170	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	4 1
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ştrudel, plăcintă cu mere)		-	160 – 200	30 - 85	3
		Da	160 – 200	35 - 90	4 1
Fursecuri/prăjiturele		-	160 - 170	20 - 40	3
		Da	150 - 160	20 - 40	3
		Da	150 - 160	20 -40	4 1
Choux à la crème		—	180 - 200	30 - 40	3
		Da	180 - 190	35 - 45	4 1
		Da	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Bezele		Da	90	110 - 150	3
		Da	90	130 - 150	4 1
		Da	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)		—	220 - 250	20 - 40	2
		Da	220 - 240	20 - 40	4 1
		Da	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Franzelă 0,5 kg		—	180 - 220	50 - 70	2
Pâine mică		-	180 - 220	30 - 50	3
Pâine		Da	180 - 220	30 - 60	4 1
Pizza congelată		-	250	10 - 20	2
		Da	250	10 - 20	4 1
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 190	45 - 60	2
		Da	180 - 190	45 - 60	4 1
		Da	180 - 190	45 - 70*	5 3 1
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	3
		Da	180 - 190	20 - 40	4 1
		Da	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagna/budinci		-	190 – 200	40 - 65	3

REŢETĂ	FUNCŢIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ DE PREPARARE (min.)	NIVEL ŞI ACCESORII
Paste la cuptor/cannelloni		-	190 – 200	25 - 45	3
Miel / viţel / vită / porc 1 kg		—	190 - 200	60 - 90	3
Friptură de porc cu şorici 2 kg	XL	—	170	110 - 150	2
Pui / iepure / raţă 1 kg		—	200 - 230	50 - 80 **	3
Curcan / gâscă 3 kg		—	190 - 200	90 - 150	2
Peşte la cuptor / în papiotă (fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	3
Legume umplute (roşii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 60	2
Pâine prăjită		—	3 (Ridicată)	3 - 6	5
Fileuri/medalioane de peşte		-	2 (Mediu)	20 - 30***	4 3
Cârnaţi / frigărui / coaste / hamburgeri		-	2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 30***	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		—	2 (Mediu)	55 - 70**	2 1
Muşchi de vită, în sânge, 1 kg		-	2 (Mediu)	35 - 50**	3
Pulpă de miel / but		-	2 (Mediu)	60 - 90**	3
Cartofi copţi		-	2 (Mediu)	35 - 55**	3
Legume gratinate		—	3 (Ridicată)	10 - 25	3
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5)**/lasagna**(nivelul 3)**/carne** (nivelul 1)		Da	190	40 - 120*	5 3 1
Lasagna şi carne		Da	200	50 - 120*	4 1
Carne şi cartofi		Da	200	45 - 120*	4 1
Peşte şi legume		Da	180	30 - 50	4 1
Fripturi umplute	e	-	200	80 – 120*	3
Felii de carne (carne de iepure, carne de pui, carne de miel)	e	-	200	50 - 120*	3

* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcţie de preferinţele personale.
** Întoarceţi alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).
*** Întoarceţi alimentele la jumătatea duratei de preparare
Vă rugăm să reţineţi: funcţia 6th Sense „Produse de patiserie" utilizează exclusiv rezistenţele superioară şi inferioară, fără circularea forţată a aerului. Aceasta nu necesită preîncălzire.

FUNCŢII	Convenţional	Grill	Turbo Grill	Aer forţat	Coacere convecţie	Eco aer forţat
FUNCŢII AUTOMATE	Tocană	Carne	Gătit Maxi	Pâine	Pizza	Produse de patiserie
ACCESORII	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt	Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă	

ÎNTREŢINEREA ŞI CURĂŢAREA

Asiguraţi-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activităţi de întreţinere sau curăţare.

Nu utilizaţi aparate de curăţare cu aburi.

Nu utilizaţi bureţi de sârmă, bureţi abrazivi sau produse de curăţare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafaţa aparatului.

Purtaţi mănuşi de protecţie.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la reţeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operaţie de întreţinere.

SUPRAFEŢELE EXTERIOARE

• Curăţaţi suprafeţele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugaţi câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ştergeţi-le cu o lavetă uscată.
• Nu folosiţi detergenţi corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafeţele aparatului, curăţaţi-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEŢELE INTERIOARE

• După fiecare utilizare, lăsaţi cuptorul să se răcească şi apoi curăţaţi-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conţinut de apă ridicat, lăsaţi cuptorul să se răcească complet şi apoi ştergeţi-l folosind o lavetă sau un burete.
• În cazul în care există depuneri persistente pe suprafeţele interioare, vă recomandăm să rulaţi funcţia de curăţare automată pentru a obţine rezultate optime de curăţare.
• Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curăţarea.

ACCESORII

După utilizare, puneţi accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinţi. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curăţare sau cu un burete.

ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectaţi cuptorul de la reţeaua de alimentare cu energie electrică.

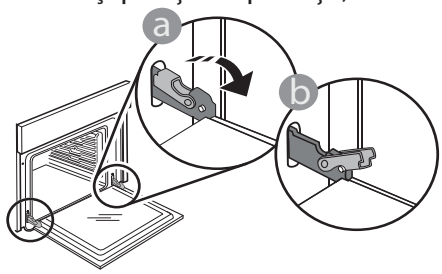
2. Desfiletaţi capacul becului, înlocuiţi becul şi înfiletaţi la loc capacul becului.

3. Conectaţi din nou cuptorul la reţeaua de alimentare cu energie electrică.

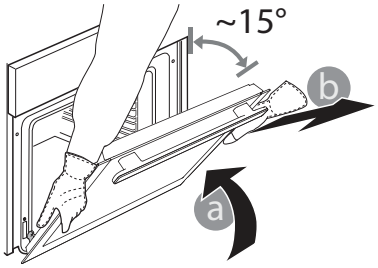
Vă rugăm să rețineți: Folosiți numai becuri cu incandescență de 25 - 40 W/230 ~ V, tipuri E-14, T300 °C sau becuri cu halogen de 20 - 40 W/230 ~ V, tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic şi nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.
- Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

1. Pentru a demonta ușa, deschideţi-o complet și coborâţi dispozitivele de oprire până când se află în poziţia de deblocare.
2. Închideţi ușa cât de mult posibil.
Apucaţi bine ușa cu ambele mâini – nu o ţineţi de mâner.
Demontaţi pur și simplu ușa, continuând să o

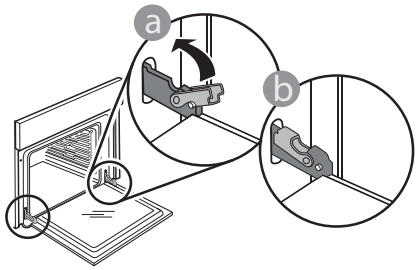


închideţi și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsaţi ușa deoparte, sprijinită pe o suprafaţă moale.

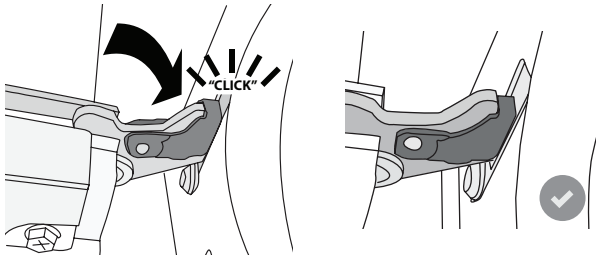


3. Remontaţi ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

4. Coborâţi ușa și apoi deschideţi-o complet. Coborâţi dispozitivele de oprire în poziţia inițială: Asiguraţi-vă că le-aţi coborât complet.



Aplicaţi o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziţia corectă.



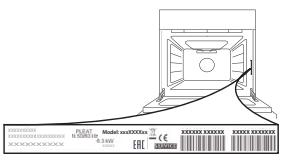
5. Încercaţi să închideţi ușa și asiguraţi-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetaţi pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcţionează corespunzător.

REMEDIEREA PROBLEMELOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluţie
Cuptorul nu funcţionează.	Pană de curent. Deconectare de la reţeaua electrică.	Asiguraţi-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la reţeaua electrică. Opriţi şi reporniţi cuptorul, pentru a verifica dacă defecţiunea persistă.
Uşa nu se deschide.	Defecţiune a încuietorii uşii. Ciclul de curăţare în curs de desfăşurare.	Opriţi şi puneţi din nou în funcţiune cuptorul pentru a verifica dacă defecţiunea persistă. Aşteptaţi finalizarea funcţiei şi răcirea cuptorului.
Pe afişaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	Problemă de software.	Contactaţi cel mai apropiat serviciu de asistenţă tehnică post-vânzare şi indicaţi numărul care urmează litera „F”.

Politicile, documentaţia standard şi informaţii suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Vizitând site-ul nostru web **docs.whirlpool.eu**
- Utilizând codul QR
- Ca alternativă, **contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare** (consultaţi numărul de telefon din certificatul de garanţie). Când contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizaţi codurile specificate pe plăcuţa cu date de identificare a produsului dumneavoastră.

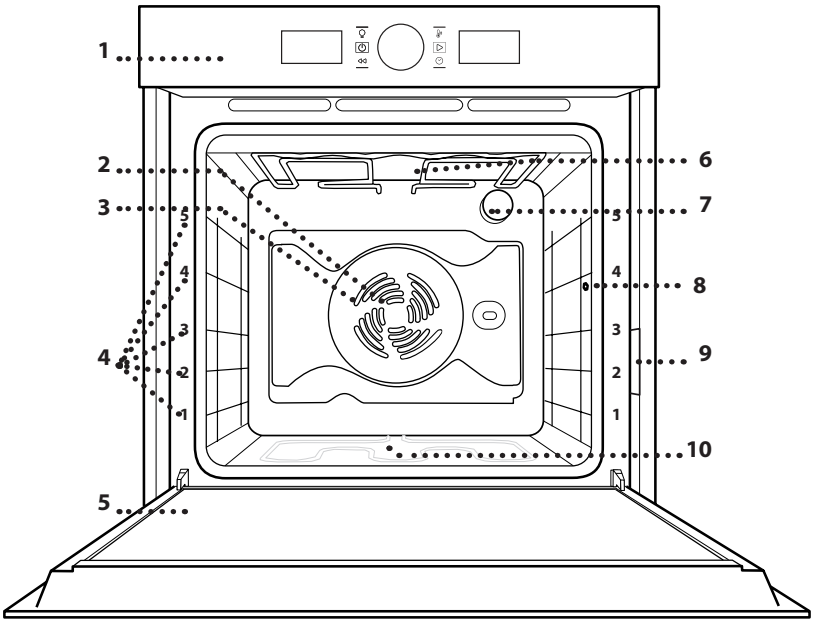


Whirlpool

HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK WHIRLPOOL
Če želite celovitejšo pomoč, vas prosimo, da izdelek registrirate na spletni strani **www.whirlpool.eu/.register**

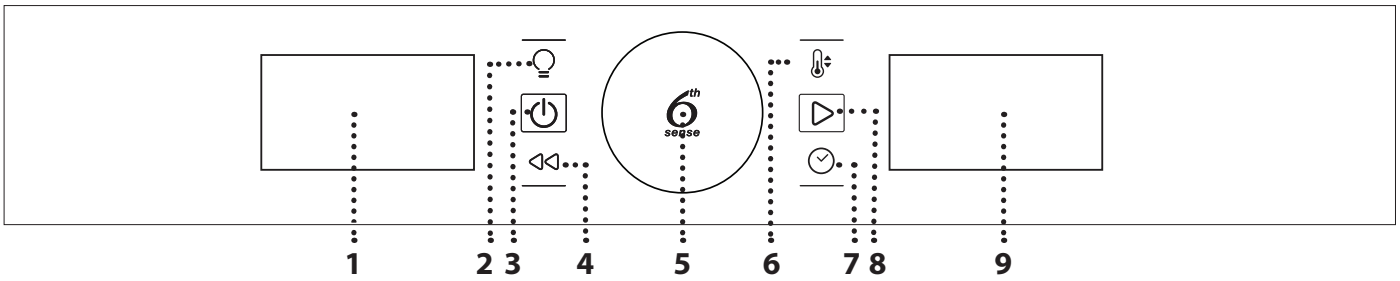
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Ventilator
3. Okrogli grelnik (ni viden)
4. Vodila za pekače (višina je navedena na sprednjem delu pečice)
5. Vrata
6. Zgornji grelnik/žar
7. Luč
8. Mesto vstavljanja sonde za meso (če je na voljo)
9. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
10. Spodnji grelnik (ni viden)

UPRAVLJALNA PLOŠČA



1. LEVI PRIKAZOVALNIK

2. LUČ
Za vklop in izklop žarnice.

3. VKLOP/IZKLOP
Tipka, s katero lahko kadar koli vklopite/izklopite pečico oz. prekinete aktivno funkcijo.

4. NAZAJ
Tipka za vrnitev v predhodni meni pri urejanju nastavitev.

5. VRTLJIVI GUMB/GUMB 6TH SENSE
Uporabljajte ga za pomikanje med funkcijami in nastavitev vseh parametrov priprave. S pritiskom na gumb lahko izbirate, nastavljate, potrjujete in dostopate do funkcij ali parametrov ter zaženete program priprave.

6. TEMPERATURA
Za nastavitev temperature.

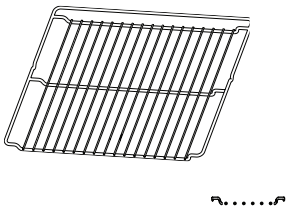
7. ČAS
Za nastavitev ali spreminjanje ure in nastavitev časa priprave.

8. START
Tipka za zagon funkcij in potrditev nastavitev.

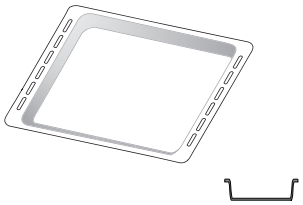
9. DESNI PRIKAZOVALNIK

PRIBOR

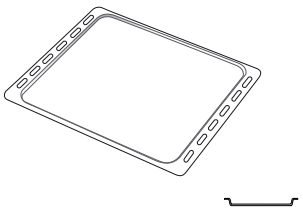
REŠETKA



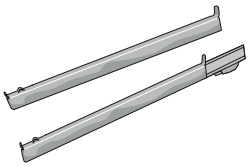
PRESTREZNI PEKAČ



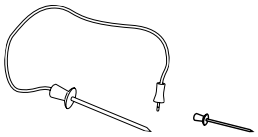
UNIVERZALNI PEKAČ



DRSNA VODILA *
(SAMO PRI NEKATERIH MODELIH)



TEMPERATURNA SONDA ZA MESO
(SAMO PRI NEKATERIH MODELIH)

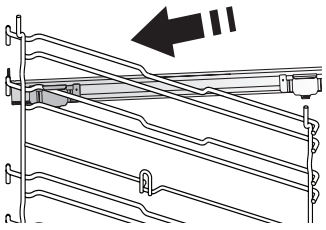


Število dodatkov se lahko razlikuje glede na kupljeni model. Druge kose pribora je mogoče naknadno kupiti pri servisni službi.

VSTAVLJANJE REŠETK IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO
Rešetko vodoravno vstavite tako, da jo potisnete vzdolž vodil, pri čemer mora biti stran s privzdignjenim robom usmerjena navzgor.

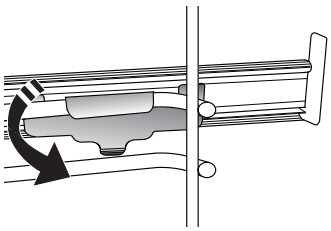
Drug pribor, kot npr. prestrezni pekač in univerzalni pekač, vstavite vodoravno, in sicer na enak način kot rešetko.

NAMEŠČANJE DRSNIH VODIL (ČE SO NA VOLJO)
Iz pečice umaknite vodila za pekače in z drsnih vodil odstranite plastično zaščito.



Privijte zgornjo sponko drsnih vodil na vodila za pekače in jo pomaknite vzdolž vodil, kolikor gre. Pritisnite in namestite še drugo sponko.

Da vodila zavarujete, spodnji del sponke čvrsto pritisnite na vodila za pekače. Prepričajte se, da je mogoče drsna vodila nemoteno premakniti. Postopek ponovite na drugem vodilu za pekače, ki je na enaki višini.



Opomba: drsna vodila lahko namestite na katero koli višino.

ODSTRANJEVANJE IN PONOVNO VSTAVLJANJE VODIL ZA PEKAČE
. Če želite odstraniti vodila za pekače, dvignite vodila in spodnji del nežno povlecite iz vpetja: zdaj lahko odstranite vodila za pekače.

. Za vnovično namestitev vodil za pekače vodila najprej vstavite nazaj v zgornji del vpetja. V pokončnem položaju jih pomaknite v notranjost aparata, nato jih ustrezno namestite v spodnji del vpetja.

FUNCTIONS (FUNKCIJE)

OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE
Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.

ŽAR
Za pripravo zrezkov, ražnjičev in klobas na žaru, za gratiniranje zelenjave in popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.

TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA
Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.

KONVEKCIJSKA PEKA
Za peko mesa, peciva z nadevi in polnjene zelenjave na eni višini. Funkcija uporablja nežno občasno kroženje zraka, ki prepreči prekomerno izsuševanje hrane.

FUNKCIJE 6TH SENSE

NARASTEK
Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo jedi iz testenin.

MESO
Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo mesa. Občasno vklopi ventilator pri nizki hitrosti, da se hrana ne bi preveč izsušila.

PEČENJE VELIKIH KOSOV HRANE MAXI COOKING
Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Priporočamo, da meso med pečenjem obrnete, da se enakomerneje zapeče. Priporočljivo je, da meso na vsake toliko časa polijete in tako preprečite izsušitev.

KRUH
Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo vseh vrst kruha.

PIZZA
Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo vseh vrst pic.

BISKVITNE TORTE
Funkcija samodejno izbere najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo vseh vrst tort.

POSEBNE FUNKCIJE

HITRO PREDGRETJE
Za hitro predgretje pečice. Po koncu predgretja bo pečica samodejno izbrala funkcijo „Običajna priprava hrane“. Počakajte, da se predgretje zaključi, preden v pečico vstavite hrano.

HITRI ŽAR
Za peko velikih kosov mesa (stegno, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode. S to funkcijo lahko uporabljate raženj (če je na voljo).

TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA ECO*
Za pripravo polnjenih pečenk in zrezkov na eni višini. Hrana se ne bo prekomerno izsušila, saj za njeno pripravo skrbi nežno in občasno kroženje zraka. Kadar je v uporabi funkcija ECO, med pripravo hrane v pečici ne gori luč. Za dobro izkoriščanje funkcije ECO in varčevanje z energijo vrat pečice ne odpirajte pred koncem priprave hrane.

OHRANJANJE JEDI TOPLIH
Da bi pravkar kuhana hrana ostala vroča in hrustljava.

VZHAJANJE
Za čim boljše vzhajanje sladkega ali slanega testa. Funkcije ne vklopite, če je pečica po zaključeni pripravi hrane še vedno vroča. Tako boste zagotovili kakovostno vzhajanje testa.

SAMODEJNO ČIŠČENJE – PIROLITIČNO
Za odstranjevanje zapečenih madežev z uporabo cikla pri zelo visoki temperaturi.
Na voljo sta dva cikla za samodejno čiščenje: celoten cikel (PYRO) in skrajšan cikel (ECO). Priporočamo, da skrajšan cikel uporabljate v rednih intervalih in celoten cikel, kadar je pečica močno umazana.

* Funkcija je bila uporabljena kot referenca za izjavo o energetski učinkovitosti v skladu z evropsko uredbo št. 65/2014.

PRED PRVO UPORABO PEČICE

1. NASTAVITEV ČASA

Ko pečico prvič vklopite, morate nastaviti čas.

Števki za uro začneta utripati. Z obračanjem gumba nastavite uro in pritisnite za potrditev.

Števki za minute začneta utripati. Z obračanjem gumba nastavite minute in pritisnite za potrditev.

Opomba: za poznejšo spremembo časa vsaj eno sekundo držite , ko je pečica izklopljena, in ponovite zgoraj opisane korake.

po daljšem izpadu električnega toka boste morali čas mogoče znova nastaviti.

2. NASTAVITVE

Po potrebi lahko spremenite privzeto mersko enoto, temperaturo (°C) in nazivni tok (16 A).

Ko je pečica izklopljena, vsaj 5 sekund pritiskajte .

Obrnite izbirni gumb, da izberete mersko enoto, nato pritisnite za potrditev.

Obrnite izbirni gumb, da izberete nazivni tok, nato pritisnite za potrditev.

Opomba: Pečica je nastavljena tako, da je stopnja porabljene električne energije združljiva z domačim električnim omrežjem z močjo nad 3 kW (16 A): če v svojem gospodinjstvu uporabljate nižjo moč, morate to vrednost znižati (13 A).

3. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno.
Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave.

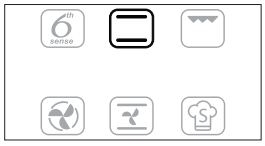
S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor.
Pečico približno eno uro pustite delovati pri 200 °C, po možnosti z uporabo funkcije s kroženjem zraka (npr. „Termoventilacijska priprava“ ali „Konvekcijska peka“).
Za pravilno nastavitev funkcije upoštevajte navodila.

Opomba: Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

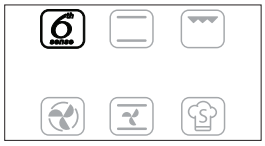
VSAKODNEVNA UPORABA

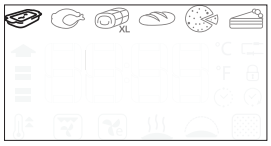
1. IZBIRA FUNKCIJE

Ko je pečica izklopljena, je na zaslonu prikazan le čas.
Držite , da vklopite pečico.
Zavrtite gumb, da si ogledate glavne razpoložljive funkcije na levem zaslonu. Izberite funkcijo in pritisnite .



Za izbiro podfunkcije (kjer je na voljo) izberite glavno funkcijo in nato pritisnite , da jo potrdite. Za tem se pomaknite v meni funkcij.





Zavrtite gumb, da si ogledate razpoložljive podfunkcije na desnem zaslonu. Izberite funkcijo in pritisnite za potrditev.

2. NASTAVITEV FUNKCIJE

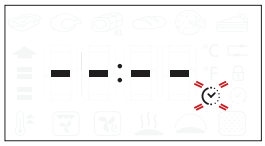
Ko ste izbrali želeno funkcijo, jo lahko spremenite v nastavitvah. Na prikazovalniku se bodo prikazale nastavitve, ki jih lahko zaporedoma spremenite.

TEMPERATURA/STOPNJA ŽARA

Ko na zaslonu utripa ikona °C/°F, obrnite gumb, da spremenite vrednost, nato potrdite izbiro s pritiskom na in nadaljujte z naslednjimi nastavitvami (če je to mogoče).
Obenem lahko nastavite tudi stopnjo žara (3 = visoka, 2 = srednja, 1 = nizka).

Opomba: ko je funkcija vklopljena, lahko temperaturo ali stopnjo žara spremenite tako, da pritisnete ali preprosto obrnete gumb.

TRAJANJE



Ko na zaslonu utripa ikona , z uporabo nastavitvenega gumba nastavite želeni čas priprave, nato pa izbiro potrdite s pritiskom na .

Časa priprave ni treba nastaviti, če želite celoten postopek kuhanja opraviti ročno: Pritisnite za potrditev in začetek funkcije. V tem primeru ne morete nastaviti časa konca priprave z uporabo funkcije zamika vklopa.

Opomba: čas priprave, ki je bil nastavljen med pripravo, lahko spremenite s pritiskom na : z obračanjem gumba spremenite uro in izbiro potrdite s pritiskom na .

NASTAVITEV ČASA KONCA PRIPRAVE/ ZAMIKA VKLOPA

Pri mnogih funkcijah lahko po nastavitvi časa priprave zamaknete vklop funkcije, tako da nastavite čas konca priprave. Kadar je mogoče nastaviti čas konca priprave, bo na zaslonu prikazan predvideni čas zaključka funkcije, ikona pa bo utripala.

Po potrebi obrnite gumb in nastavite želeni čas konca priprave, nato pa pritisnite za potrditev in vklop funkcije. Vstavite hrano v pečico in zaprite vrata: funkcija se bo samodejno vklopila po preteku časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.

Opomba: nastavitev zamika začetka priprave bo onemogočila funkcijo predgretja. Pečica se bo na izbrano temperaturo ogrela postopoma, kar pomeni, da bodo časi priprave malo daljši od tistih, navedenih v preglednici za pripravo.

Med čakanjem lahko z gumbom spremenite nastavljeni čas konca priprave.

Če želite spremeniti nastavitve temperature in časa priprave, pritisnite ali . Ko izberete želene nastavitve, jih potrdite s pritiskom na .

Opomba: Zamik zagona ni na voljo za funkciji Žar in Hitri žar.

3. VKLOP FUNKCIJE

Ko ste opravili vse potrebne nastavitve, pritisnite , da vklopite funkcijo.

Kadar koli lahko pritisnete in pridržite za premor funkcije, ki je trenutno aktivna.

4. PREDGRETJE

Nekatere funkcije vključujejo predgretje pečice: po vklopu funkcije se na zaslonu prikaže obvestilo o vklopu faze predgretja.

Po koncu te faze se zasliši zvočni signal, na zaslonu pa se pojavi sporočilo, da je pečica dosegla nastavljeno temperaturo.

Takrat odprite vrata, vstavite hrano v pečico, zaprite vrata in začnite pripravo s pritiskom na .

Opomba: če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane.

Če med predgretjem odprete vrata pečice, se bo predgretje začasno ustavilo.

Čas priprave ne vključuje predgretja.

Želeno temperaturo lahko vedno spremenite z uporabo gumba.

5. KONEC PRIPRAVE HRANE

Zasliši se zvočni signal in na prikazovalniku se prikaže sporočilo, da je priprava končana.

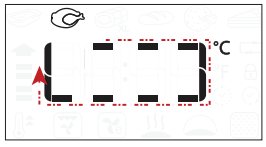
Da podaljšate čas priprave brez sprememb nastavitev, zavrtite gumb, da nastavite nov čas priprave, in pritisnite .

. FUNKCIJE 6th SENSE

OBNOVITEV TEMPERATURE

Če med pripravo hrane odprete vrata in se temperatura v pečici zniža, se bo vklopila posebna funkcija, ki bo pečico znova segrela na prvotno temperaturo.

V času obnavljanja temperature se na zaslonu pojavi animacija „kače“, ki se prikazuje, dokler se pečica ne segreje nazaj na nastavljeno temperaturo.



Med nastavljenim programom priprave hrane bo za zagotovitev najboljših možnih rezultatov čas priprave podaljšan glede na to, koliko časa so bila vrata odprta.

. POSEBNE FUNKCIJE

SAMODEJNO ČIŠČENJE – PIROLITIČNO

Med piroliticnim ciklom se pečice ne dotikajte. Med delovanjem piroliticnega čiščenja in po njem otrokom in živalim ne dovolite dostopa do pečice (dokler se ne zaključi prezračevanje v notranjosti pečice).

Pred vklopom funkcije pirolize odstranite ves pribor, vključno z vodili za pekače. Če je pečica nameščena pod kuhalno ploščo, naj bodo vsi gorilniki ali električna kuhališča med samodejnim čiščenjem izklopljeni.
Za optimalne rezultate čiščenja najprej odstranite odvečne ostanke iz notranjost pečice in očistite notranje steklo vrat, šele nato uporabite funkcijo pirolize. Funkcijo pirolize uporabite le, kadar je notranjost aparata močno umazana ali kadar med pripravo hrane nastaja neprijeten vonj.

Dostopajte do posebnih funkcij in obrnite gumb, tako da v meniju izberete , nato pa pritisnite za potrditev.

Pritisnite , če želite takoj začeti čiščenje, ali obrnite gumb za izbiro skrajšanega cikla (ECO).

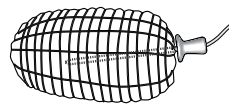
Pritisnite , če želite takoj začeti čiščenje, oziroma , če želite nastaviti čas konca priprave/zamik vklopa.

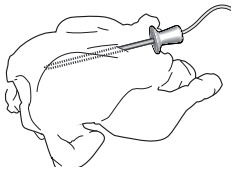
Pečica začne s postopkom čiščenja in vrata se samodejno zaklenejo.
Ko je pirolitsko čiščenje v teku, vrat pečice ni mogoče odpreti: vrata ostanejo zaklenjena, dokler temperatura v pečici ne pade na vrednost, ki ne predstavlja nevarnosti. Med uporabo pirolitskega čiščenja in po njej zračite prostor.

Opomba: trajanja in temperature čiščenja ni mogoče nastaviti.

. UPORABA SONDE ZA MESO (ČE JE NA VOLJO)

Priložena sonda za meso vam med pripravo omogoča natančno merjenje temperature sredice jedi.
Sonda za meso je dovoljena le za nekatere funkcije priprave (običajna priprava hrane, termoventilacijska priprava, konvekcijska peka, hitri žar, 6th Sense meso in 6th Sense maksi kuhanje).





Za doseganje popolnih rezultatov priprave je pomembno, da temperaturno sondo pravilno namestite. Temperaturno sondo popolnoma vstavite v najbolj mesnati del mesa, pri čemer se skušajte izogniti kostem in mastnim delom.
Pri perutnini je treba temperaturno sondo vstaviti s strani, v sredino prsi, in pri tem paziti, da konica ne doseže votlega dela. Preden meso neenakomerne debeline vzamete iz pečice, preverite, ali je ustrezno pečeno.
Konec temperaturne sonde vstavite v odprtino na desni steni pečice. Ko je sonda za meso vključena v notranjost pečice, se zasliši zvočni signal in na prikazovalniku se prikažeta ikona in želena temperatura.

Če je sonda za meso nameščena, medtem ko izbirate funkcijo, se na prikazovalniku pojavi prevzeta ciljna temperatura sonde mesa.
Pritisnite , da začnete z nastavljanjem. Obrnite gumb, da nastavite želeno temperaturo sonde za meso. Pritisnite , da nastavitev potrdite.

Obrnite gumb, da nastavite temperaturo pečice. Pritisnite ali , da potrdite in zaženete program priprave hrane.
Med pripravo je na prikazovalniku prikazana želena temperatura sonde za meso. Ko meso doseže nastavljeno želeno temperaturo, se priprava hrane zaustavi in na prikazovalniku se pojavi beseda „End“. Za ponoven zagon programa priprave hrane po prikazu besede „End“ obrnite gumb, s katerim lahko nastavite želeno temperaturo sonde za meso, kot je prikazano zgoraj. Pritisnite ali , da potrdite in znova zaženete pripravo jedi.
Opomba: med pripravo hrane s sondo za meso je mogoče obrniti gumb in tako spremeniti želeno temperaturo sonde za meso. Pritisnite , da prilagodite temperaturo pečice. Sondo za meso lahko vstavite kadar koli, tudi med pripravo hrane. V tem primeru je treba ponovno nastaviti parametre priprave hrane.
Če sonda za meso ni združljiva z določeno funkcijo, pečica zaustavi pripravo hrane in oglasi se zvočni signal. V tem primeru izklopite sondo za meso ali pritisnite , da nastavite drugo funkcijo. Funkcija zamika vklopa in funkcija predgretja nista združljivi s sondo za meso.

. ZAPORA TIPK

Za zaporo tipk vsaj 5 sekund držite .

Za vklop tipk postopek ponovite.

Opomba: zaporo tipk je mogoče vklopiti tudi med kuhanjem. Pečico lahko iz varnostnih razlogov kadar koli izklopite, tako da pritisnete .

UPORABNI NASVETI

VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO
V preglednici so navedene najprimernejše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst živil. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo položite v pečico, brez predgretja (kadar je zahtevano). Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora. Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priloženi pribor ter po možnosti temne kovinske modele za pecivo in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

ISTOČASNA PRIPRAVA RAZLIČNIH JEDI
Z uporabo funkcije za termoventilacijsko pripravo lahko hkrati pečete različne jedi, ki zahtevajo enako temperaturo pečenja (npr.: ribe in zelenjavo), z uporabo različnih višin. Iz pečice vzemite jedi, ki zahtevajo krajši čas priprave, jedi, ki zahtevajo daljši čas priprave, pa pustite v pečici.

MESO
Uporabite poljuben univerzalni pekač ali stekleno posodo ustrezne velikosti za pripravo izbranega kosa mesa. Za pečenje pečenk je najbolje, če na dno posode vlijete nekaj tekočine ter pečenko za boljši okus polivate med pečenjem. Upoštevajte, da med postopkom nastaja para. Ko je pečenka gotova, jo pustite v pečici še 10–15 minut oz. jo zavijte v aluminijasto folijo.

Če želite peči meso na žaru, izberite kose z enako debelino, da bo meso enakomerno pečeno. Debelejši kosi mesa zahtevajo daljši čas pečenja. Če želite preprečiti, da bi se meso prekomerno zapeklo, spustite rešetko na nižjo višino, da se meso peče na večji razdalji od grelnika za žar. Meso obrnite po dveh tretjinah časa priprave. Vrata odpirajte pazljivo, saj bo iz aparata uhajala para.

Za prestrezanje soka priporočamo, da neposredno pod rešetko s hrano podstavite prestrezni pekač, v katerega nalijete pol litra pitne vode. Po potrebi dolijte vodo.

SLADICE
Občutljive sladice pripravljajte s funkcijo za običajno pečenje na eni višini.

Uporabite temne kovinske modele za pecivo in jih vedno postavite na priloženo rešetko. Za pripravo hrane na več višinah izberite funkcijo termoventilacijske priprave in razvrstite tortne modele, da zagotovite optimalno kroženje vročega zraka.

Če želite preveriti, ali je kvašeno pecivo pečeno, v sredino peciva zapičite lesen zobotrebec. Če je zobotrebec čist, je pecivo pečeno.

Če uporabljate modele za pecivo z oblogo proti prijemanju, robov ne namažite z maslom, sicer pecivo ob robovih morda ne bo enakomerno vzhajalo.

Če se živilo med peko „napihne“, naslednjič uporabite nižjo temperaturo in mogoče dodajte manj tekočine ali mešanico premešajte nežneje.
Za sladice z vlažnim nadevom (na primer skutne pite ali sadne kolače) uporabite funkcijo „Konvekcijska peka“. Če je biskvit peciva vlažen, pecite na nižji višini in posujte spodnji del peciva s krušnimi ali piškotnimi drobtinami, preden dodate nadev.

PIZZA
Pekače rahlo namažite, da bo spodnji del pice hrustljav. Po dveh tretjinah pečenja posujte po pici sir mocarela.

VZHAJANJE
Najboljše je, da testo pokrijete z vlažno krpo, preden ga vstavite v pečico. S to funkcijo se čas vzhajanja testa skrajša za približno eno tretjino v primerjavi z vzhajanjem pri sobni temperaturi (20–25 °C). Čas vzhajanja testa za pico se začne pri eni uri za 1 kg testa.

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	ČAS PRIPRAVE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo / biskvitne torte		—	170	30–50	2
		Da	160	30–50	2
		Da	160	30–50	4 1
Polnjeno pecivo (skutna pita, jabolčni zavitek, jabolčna pita)		-	160–200	30–85	3
		Da	160–200	35–90	4 1
Piškoti/kolački		-	160–170	20–40	3
		Da	150–160	20–40	3
		Da	150–160	20–40	4 1
Princeske		—	180–200	30–40	3
		Da	180–190	35–45	4 1
		Da	180–190	35–45*	5 3 1
Merignues (Beljakovi poljubčki)		Da	90	110–150	3
		Da	90	130–150	4 1
		Da	90	140–160*	5 3 1
Pizza (Thin, thick, focaccia) (Pizza (tanka, debela, fokača))		-	220–250	20–40	2
		Da	220–240	20–40	4 1
		Da	220–240	25–50*	5 3 1
Štruca kruha 0,5 kg		-	180–220	50–70	2
Majhen kruh		-	180–220	30–50	3
Kruh		Da	180–220	30–60	4 1
Zamrznjena pizza		-	250	10–20	2
		Da	250	10–20	4 1
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180–190	45–60	2
		Da	180–190	45–60	4 1
		Da	180–190	45–70*	5 3 1
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Maslene paštetke/krekerji iz listnatega testa)		Da	190–200	20–30	3
		Da	180–190	20–40	4 1
		Da	180–190	20–40*	5 3 1
Lazanje/pite		-	190–200	40–65	3

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	ČAS PRIPRAVE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Pečene testenine/kaneloni		-	190–200	25–45	3
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg (Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina 1 kg)		-	190–200	60–90	3
Svinjska pečenka s hrustljavo kožo 2 kg	XL	-	170	110–150	2
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg (Piščanec/kunec/raca 1 kg)		-	200–230	50–80**	3
Turkey / Goose 3 kg (Puran/gos 3 kg)		-	190–200	90–150	2
Pečena riba/v lastnem soku (fileji, cela)		Da	180–200	40–60	3
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180–200	50–60	2
Toast		-	3 (visoka)	3–6	5
Ribji fileji/zrezki		-	2 (srednja)	20–30***	4 3
Klobase/ražnjiči/rebrca/ hamburgerji		-	2–3 (srednja–visoka)	15–30***	5 4
Pečen piščanec 1–1,3 kg		-	2 (srednja)	55–70**	2 1
Rostbif, angleško pečen 1 kg		-	2 (srednja)	35–50**	3
Jagnječje stegno/krača		-	2 (srednja)	60–90**	3
Pečen krompir		-	2 (srednja)	35–55**	3
Gratinirana zelenjava		-	3 (visoka)	10–25	3
Celoten obrok: sadni kolač (5. višina)**/lazanja** (3. višina)**/meso** (1. višina)		Da	190	40–120*	5 3 1
Lazanja in meso		Da	200	50–120*	4 1
Meso in krompir		Da	200	45–120*	4 1
Ribe in zelenjava		Da	180	30–50	4 1
Polnjena pečenka	e	-	200	80–120*	3
Meso v kosih (zajec, piščanec, jagnjetina)	e	-	200	50–120*	3

* Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.
** Hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa priprave.
*** Obrnite hrano po polovici časa priprave.

Opomba: funkcija 6th Sense „Biskvitne torte“ uporablja le zgornji in spodnji grelnik, brez kroženja zraka. Predgretje ni potrebno.

FUNKCIJE	Običajna priprava hrane	Žar	Hitri žar	Termoventilacijska priprava	Konvekcijska peka	Termoventilacijska priprava Eko
SAMODEJNE FUNKCIJE	Narastek	Meso	Pečenje velikih kosov hrane	Kruh	Pizza	Biskvitne torte
PRIBOR	Rešetka	Originalni pekač ali model za pecivo na rešetki	Prestrezni/originalni/ univerzalni pekač na rešetki	Prestrezni/univerzalni pekač	Prestrezni pekač s 500 ml vode	

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.

Ne uporabljajte parnih čistilcev.

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

Nosite zaščitne rokavice.

Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.

ZUNANJE POVRŠINE

• Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaken. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.
• Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaken.

NOTRANJE POVRŠINE

• Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.
• Če so na notranjih površinah trdovratni madeži, za optimalne rezultate čiščenja priporočamo samodejno funkcijo čiščenja.
• Za lažje čiščenje, lahko vrata snamete.

PRIBOR

Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrezno krtačo ali gobico.

MENJAVA ŽARNICE

1. Pečico izklopite iz električnega napajanja.

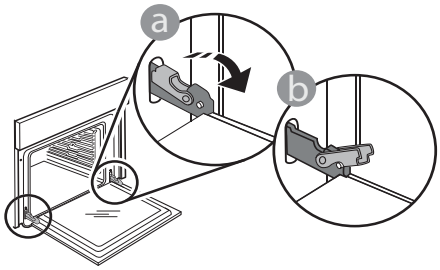
2. Odvijte pokrov z luči, zamenjajte žarnico in pokrov ponovno privijte.

3. Pečico ponovno priključite na električno omrežje.

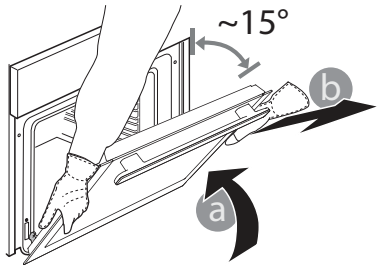
Opomba: uporabljajte samo žarnice 25-40 W/230 ~ V tipa E-14, T 300 °C ali halogenske žarnice 20-40 W/230 ~ V tipa G9, T 300 °C. Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov (Uredba ES 244/2009). Žarnice so na voljo pri naši servisni službi.
- Če uporabljate halogenske žarnice, se jih ne dotikajte z golimi rokami, saj jih prstni odtisi lahko poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.
2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče.
Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj.

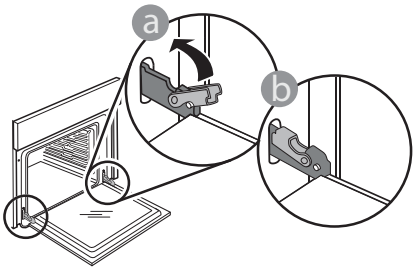


Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.

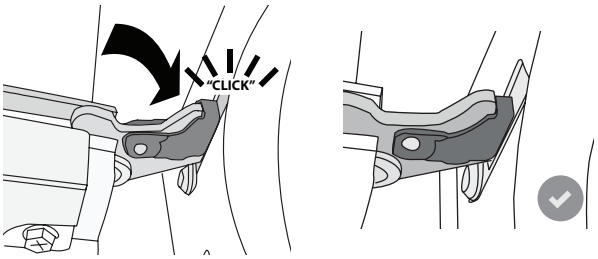


3. Vrata ponovno montirajte tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnajte kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.

4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite.
Zaporna vzvoda poklopite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste jih popolnoma poklopili.



Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.



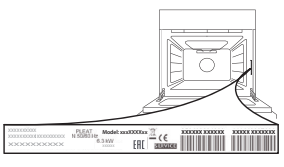
5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Vrat ni mogoče odpreti.	Napaka ključavnice vrat. Čiščenje je v teku.	Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna. Počakajte, da se funkcija zaključi in da se pečica ohladi.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka ali črka.	Motnja programske opreme.	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite številko, ki sledi črki „F“.

Pravila uporabe, standardna dokumentacija in dodatne informacije o izdelkih so na voljo na:

- Obiščite našo spletno stran **docs.whirlpool.eu**
- z uporabo kode QR
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



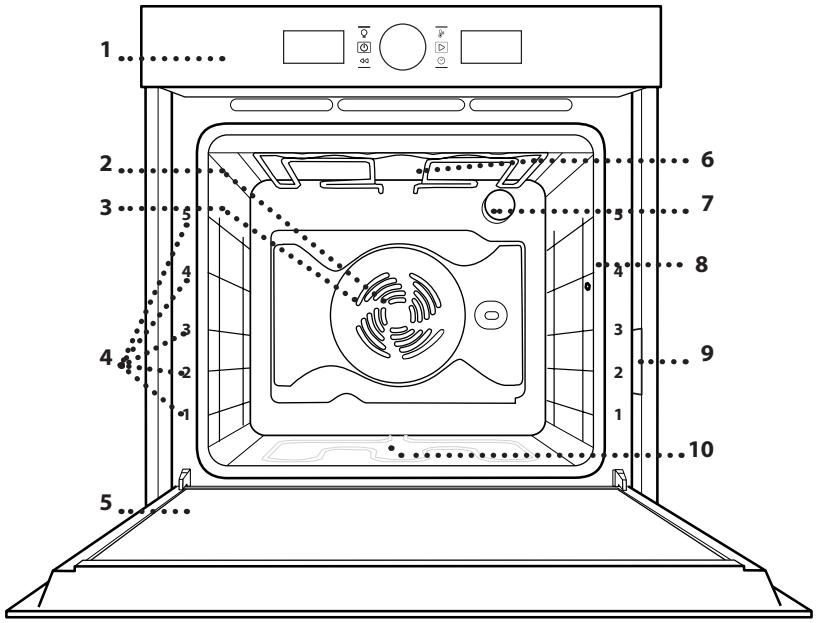
Whirlpool

400011609774

KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTOTTA!
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon:
www.whirlpool.eu/register

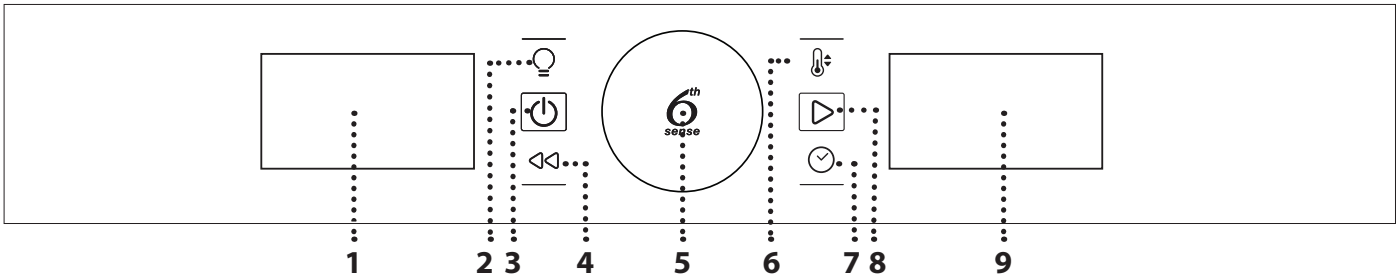
A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

A TERMÉK BEMUTATÁSA



1. Kezelőpanel
2. Ventilátor
3. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
4. Polctartó sínek (a szint a sütő elején van jelölve)
5. Ajtó
6. Felső fűtőelem/grill
7. Világítás
8. Hússzonda bemeneti nyílás (ha van)
9. Azonosító lemez (ne távolítsa el)
10. Alsó fűtőelem (nem látható)

KEZELŐPANEL



1. BAL OLDALI KIJELZŐ

2. JELZŐLÁMPA
A lámpa ki-be kapcsolása.

3. BE/KI
A sütő be- és kikapcsolása vagy aktív funkciók leállítása.

4. VISSZA
Visszatérés az előző beállítások menübe.

5. TEKERŐGOMB / 6TH SENSE GOMB
A kapcsoló elforgatásával navigálhat az egyes funkciók között, és ezzel állíthatja be az összes sütési paramétert. A megnyomásával kiválaszthatja, beállíthatja és megerősítheti a funkciókat vagy paramétereket, valamint elindíthatja a sütési programot.

6. HŐMÉRSÉKLET
A hőmérséklet beállítása.

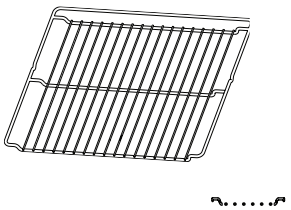
7. IDŐ
Az idő beállítása vagy módosítása és a sütési idő módosítása.

8. INDÍTÁS
Funkciók indítása és beállítások jóváhagyása.

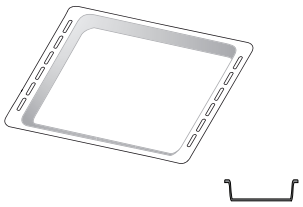
9. JOBB OLDALI KIJELZŐ

TARTOZÉKOK

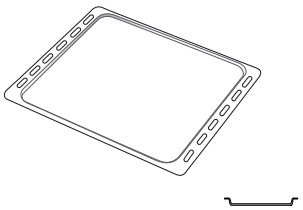
SÜTŐRÁCS



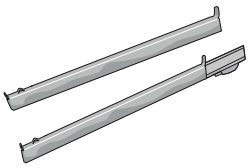
ZSÍRFOGÓ TÁLCA



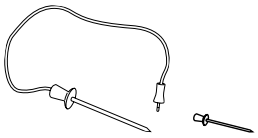
SÜTEMÉNYES TEPSI



KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK *
(CSAK EGYES MODELLEKNÉL)



HÚSSZONDA
(CSAK EGYES MODELLEKNÉL)

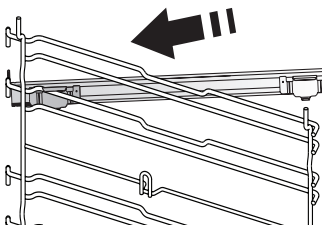


A tartozékok száma a megvásárolt modelltől függően változhat. A készülékhez ingyenesen nem járó egyéb tartozékok a vevőszolgálatnál külön is megvásárolhatók.

A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE
Tegye be a sütőrácsot vízszintesen a polcvezető sínek mentén, és ügyeljen rá, hogy a rács felfelé hajló vége valóban felfelé álljon.

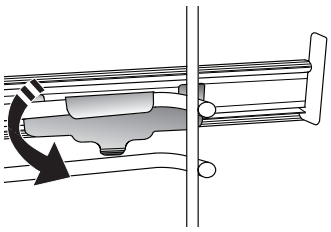
Más tartozékokat, mint például a cseppfelfogó tálcát és a süteményes tepsit is vízszintesen kell behelyezni a sütőbe, a sütőrácsokhoz hasonló módon.

A KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE (HA VANNAK)
Távolítsa el a polcvezető síneket a sütőből, és távolítsa el a védő műanyagot a kihúzható tartósínekről.



Rögzítse a tartósín felső kapcsát a polcvezető sínhez, majd csúsztassa végig annak mentén ütközésig. Engedje le a helyére a másik kapcsot.

A polcvezető sín rögzítéséhez erőteljesen nyomja neki a kapocs alját a polcvezető sínnek. Győződjön meg arról, hogy a tartósínek szabadon tudnak mozogni. Ismételje meg ezeket a lépéseket az azonos szinten lévő másik polcvezető sínnel is.



Ne feledje: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE
. A polcvezető sínek eltávolításához emelje fel a síneket, majd óvatosan húzza ki az alsó részt a helyéből: A polcvezető sínek ekkor már eltávolíthatók.

. A polcvezető sínek visszaszereléséhez először a felső helyükre szerelje őket vissza. Felfelé tartva csúsztassa őket a sütőtérbe, majd engedje le őket az alsó illesztésben lévő helyzetükbe.

FUNKCIÓK

ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS
Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

GRILL
Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpirítás. Hús sütésekor javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

HŐLÉGBEFÚVÁS
Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval elkerülhető, hogy különböző ételek egyszerre történő sütésekor azok átvegyék egymás szagát.

LÉGKEVERÉSES SÜTÉS
Hús, töltött torták vagy töltött zöldségek sütését egyszerre csak egy szinten végezze. Ez a funkció gyenge, szakaszos légkeverést alkalmaz, így az étel nem száradhat ki túlzottan.

6TH SENSE FUNKCIÓK

EGYTÁLÉTELEK
Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a tésztaételek elkészítéséhez optimális hőmérséklet és sütési mód.

HÚS
Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a hús elkészítéséhez optimális hőmérséklet és sütési mód. A funkció időnként elindítja a ventilátort alacsony fordulatszámon, így az étel nem szárad ki túlzottan.

MAXI COOKING
Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési üzemmódot és hőmérsékletet nagy (2,5 kg-nál nehezebb) egybesült húsok sütéséhez. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon pirulni. A túlzott kiszáradás megelőzése érdekében érdemes néha meglocsolni a húst.

KENYÉR
Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a különböző kenyértípusok elkészítéséhez optimális hőmérséklet és sütési mód.

PIZZA
Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a pizza elkészítéséhez optimális hőmérséklet és sütési mód.

TORTÁK
Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható bármilyen fajta sütemény elkészítéséhez optimális hőmérséklet és sütési mód.

SPECIÁLIS FUNKCIÓK

GYORS ELŐMELEGÍTÉS
A sütő gyors előmelegítése. Az előmelegítés végeztével a sütő automatikusan kiválasztja az „Alsó és felső sütés” funkciót. Étel behelyezése előtt várja meg az előmelegítés végét.

TURBOGRILL
Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Cseppfelfogó tálca használatát ajánljuk a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet. Ehhez a funkcióhoz használható a forgónyárs (ha van).

ECO HŐLÉGBEFÚVÁS*
Töltött sültek és húsfilék egy szinten történő sütéséhez. A kíméletes, szakaszos hőlégbefúvás megakadályozza az étel túlzott mértékű kiszáradását. Az ECO funkció használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt. Az energiahatékony ECO ciklus használata alatt a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.

MELEGEN TARTÁS
A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.

KELESZTÉS
Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés sikere érdekében ne aktiválja ezt a funkciót, ha az előző sütési ciklus miatt a sütő még mindig forró.

AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS – PIROL. TISZT
A sütés közbeni kifröccsenések eltávolítása nagyon magas hőmérsékletű ciklus használatával. Kétféle öntisztítási ciklus közül lehet választani: teljes ciklus (PYRO) és egy rövidebb ciklus (ECO). Azt javasoljuk, hogy rendszeres időközönként a gyorsabb ciklust használja, míg a teljes ciklust csak akkor, ha a sütő nagyon elszennyeződött.

* A funkció referenciaként szolgál az energiahatékonysági nyilatkozathoz a 65/2014/EU szabályozásnak megfelelően

A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA

1. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a pontos időt.

A kijelzőn villogni kezd az órát jelző két számjegy: Az óra beállításához forgassa el a beállítógombot, majd hagyja jóvá az gombbal.

A kijelzőn villogni kezd a percet jelző két számjegy. A perc beállításához forgassa el a beállítógombot, majd hagyja jóvá az gombbal.

Ne feledje: Később is bármikor átállíthatja az időt, ha a kikapcsolt sütőn legalább egy másodpercig nyomva tartja a gombot, majd megismétli a fenti lépéseket.

Hosszabb áramkimaradások után valószínűleg újra be kell majd állítania az időt.

2. BEÁLLÍTÁSOK

Ha szükséges, megváltoztathatja a súly és a hőmérséklet (°C) mértékegységét és az áramerősséget (16 A).

A kikapcsolt sütőn tartsa nyomva a gombot legalább 5 másodpercig.

Forgassa el a választógombot a mértékegység kiválasztásához, majd hagyja jóvá a gombbal.

Forgassa el a választógombot az áramerősség kiválasztásához, majd hagyja jóvá a gombbal.

Ne feledje: A sütő úgy van beprogramozva, hogy annyi elektromos áramot fogyasszon, amennyi kompatibilis a 3 kW-nál (16 A) nagyobb besorolású lakossági áramhálózattal: Ha az Ön háztartásában kisebb a teljesítmény, az értéket csökkenteni kell (13 A).

3. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális.
Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében.

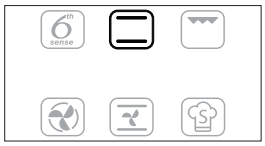
Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből.
Melegítse fel a sütőt nagyjából egy órán keresztül 200 °C-ra, lehetőleg egy légkeveréses funkció (pl. „Hőlégbefúvás" vagy „Légkeveréses sütés") használatával.
Kövesse a funkció megfelelő beállításához szükséges utasításokat.

Ne feledje: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

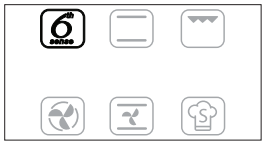
NAPI HASZNÁLAT

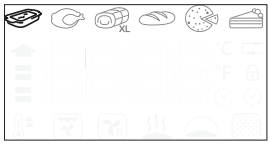
1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

A sütőn kikapcsolt állapotban csak a pontos idő látszik.
Tartsa nyomva a gombot a sütő bekapcsolásához.
A beállítógombbal léptethet a bal oldali kijelzőn megjelenő, elérhető főbb funkciók között. Válasszon ki egyet, és nyomja meg az gombot.



Részfunkciók (ahol vannak) kiválasztásához először válasszon egy főbb funkciót, majd nyomja meg az gombot a jóváhagyáshoz és a funkció menüjébe való belépéshez.





A beállítógombbal léptethet a jobb oldali kijelzőn megjelenő, elérhető részfunkciók között. Válasszon ki egyet, és nyomja meg az gombot.

2. FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

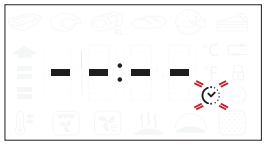
A kívánt funkció kiválasztása után Ön megváltoztathatja a funkció beállításait.
A kijelzőn egymás után megjelennek a módosítható beállítások.

HŐMÉRSÉKLET/GRILLFOKOZAT

Amikor a kijelzőn villog a °C/°F ikon, a beállítógombbal megváltoztathatja az értékét, majd nyomja meg az gombot a jóváhagyáshoz és a további beállítások (ha vannak) módosításához.
Egyúttal a grillezési szintet is beállíthatja (3 = magas, 2 = közepes, 1 = alacsony).

Ne feledje: A funkció indítása után is módosíthatja a hőmérsékletet vagy a grillezési szintet a gombbal vagy közvetlenül a beállítógombbal.

IDŐTARTAM



Amikor a kijelzőn a ikon villog, a beállítógombbal állítsa be a sütés kívánt időtartamát, majd nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz.

Ha felügyelni kívánja a sütést, nem kell beállítania a sütési időtartamot: Nyomja meg a kapcsolót a jóváhagyáshoz és a funkció indításához.
Ebben az esetben nem állítható be a sütés befejezési időpontja, azaz a késleltetett indítás.

Ne feledje: A beállított sütési idő módosítható a sütés közben a gombbal: Az óra beállításához forgassa el a beállítógombot, majd hagyja jóvá az gombbal.

A SÜTÉS BEFEJEZÉSI IDŐPONTJÁNAK BEÁLLÍTÁSA/ KÉSLELTETETT INDÍTÁS
Miután beállította a sütési időt, számos funkciónál használható a késleltetett indítás úgy, hogy megadja a befejezési időt.
Ahol a befejezési idő módosítható, a kijelzőn megjelenik a sütés befejezésének várható időpontja, miközben az ikon villog.

Szükség esetén forgassa el a beállítógombot a sütési idő kívánt végének beállításához, majd nyomja meg az gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához.
Helyezze az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót: A funkció automatikusan bekapcsol, amikor letelik a sütés elkészültéhez megadott időpont alapján kiszámított időtartam.

Ne feledje: Ha a sütéshez késleltetett indítást állít be, az előmelegítés nem elérhető. A sütő a szükséges hőmérsékletet fokozatosan éri el, tehát a sütési idők kissé hosszabbak lesznek a sütési táblázatban megadott időtartamoknál.

Amíg várakozik, a beállítógombbal módosíthatja a sütési idő végének korábban megadott időpontját.

A vagy a gombbal módosíthatja a hőmérsékletet és a sütési idő beállításait. Az gombbal hagyja jóvá a változásokat.

Ne feledje: A késleltetett indítás funkció nem elérhető a Grillezés és Turbó Grillezés funkciókhoz.

3. A FUNKCIÓ AKTIVÁLÁSA

A kívánt beállítások alkalmazása után nyomja meg a gombot a funkció aktiválásához.

A gombot nyomva tartva bármikor megszakíthatja az éppen aktív funkciót.

4. ELŐMELEGÍTÉS

Bizonyos funkcióknál a sütő előmelegíthető: A funkció indításakor a kijelző jelzi, hogy az előmelegítés folyamatban van.

A fázis végeztével hangjelzés hallható, és a kijelzőn üzenet jelzi, hogy a sütő elérte a megadott hőmérsékletet.

Ekkor nyissa ki az ajtót, tegye az ételt a sütőbe, csukja be az ajtót, és indítsa el a sütést a gombbal.

Ne feledje: Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várttól.

Az ajtó kinyitásakor az előmelegítés leáll/szünetel.

A sütési időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz.

Az elérni kívánt hőmérséklet bármikor módosítható a beállítógombbal.

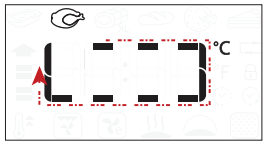
5. A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.

A sütési idő a beállítások módosítása nélkül is meghosszabbítható: Adjon meg új sütési időt a beállítógombbal, majd nyomja meg a gombot.

. 6th SENSE FUNKCIÓK

HŐMÉRSÉKLET-VISSZAÁLLÍTÁS
Ha az ajtó kinyitása miatt sütési ciklus közben lecsökken a sütőtér hőmérséklete, ez a speciális funkció automatikusan aktiválódik, hogy visszaállítsa az eredeti hőmérsékletet.
A hőmérséklet-visszaállítás közben a kijelzőn a „kígyó” animáció látszik, amíg a sütő el nem éri a kellő hőmérsékletet.



A jobb hatásfok érdekében a beprogramozott sütési ciklus közben a sütési idő az ajtó kinyitása miatti hőveszteség függvényében megnő.

. SPECIÁLIS FUNKCIÓK

AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS – PIROL. TISZT

Ne érintse meg a sütőt a pirolitikus ciklus alatt. A pirolitikus ciklus működésének időtartama alatt és után (amíg a helyiség ki nem szellőzött) tartsa távol a gyerekeket és az állatokat a sütőtől.

Távolítson el minden tartozékot a sütőből a Pirolitikus tisztítás funkció használata előtt (beleértve a polcvezető síneket is). Amennyiben a sütő valamilyen főzőlap alatt található, úgy ügyelni kell arra, hogy az automatikus tisztítási ciklus során az összes égőfej vagy elektromos főzőlap ki legyen kapcsolva.
Az optimális tisztítási eredmény eléréséhez a pirolitikus tisztítás használata előtt távolítsa el a nagyobb maradványokat a sütőtérből, és tisztítsa meg az ajtó belső üvegét. A Pirolitikus tisztítás funkciót csak akkor használja, ha a készülék nagymértékben elszennyeződött, vagy a sütés során rossz szagot áraszt.

Nyissa meg a speciális funkciókat, forgassa el a gombot, válassza ki a -t a menüből, majd nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz.

A ▷ gomb megnyomására azonnal elindul a tisztítási ciklus, míg a gomb elforgatásával a rövidebb ciklus (ECO) választható ki.

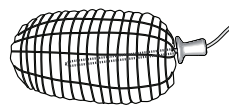
A ▷ gomb megnyomására azonnal elindul a tisztítási ciklus, míg az gomb megnyomásával beállítható a ciklus vége/a késleltetett indítás.

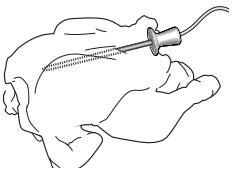
A sütő elindítja a tisztítási ciklust, és az ajtaja automatikusan bezáródik.
A sütő ajtaját nem lehet kinyitni, amíg a pirolitikus tisztítás folyamatban van. Mindaddig zárva marad, amíg a hőmérséklet vissza nem esik az elfogadható értékre. A pirolitikus ciklus működtetése alatt és után szellőztesse ki a helyiséget.

Ne feledje: A tisztítási ciklus hossza és hőmérséklete nem állítható be.

. A HÚSSZONDA HASZNÁLATA (HA VAN)

A mellékelt hússzonda segítségével sütés közben is megmérheti a sütőben levő étel pontos belső hőmérsékletét.
A hússzonda csak néhány sütési funkciónál használható (Alsó és felső sütés, Hőlégbefúvás, Légkeveréses sütés, Turbo grill, 6th Sense Hús és 6th Sense Maxicooking).





A tökéletes ételkészítési eredmény elérése érdekében rendkívül fontos, hogy a szondát megfelelően helyezze el. A szondát teljes terjedelmében szúrja be a hús leghúsosabb részébe, elkerülve a csontokat és a zsíros részeket.
Amennyiben szárnyast süt, a szondát oldalról szúrja be a mell közepébe, vigyázva arra, hogy a szonda hegye ne egy üreges részben álljon meg.
Amennyiben a hús vastagsága nem egyenletes, ellenőrizze, hogy megfelelően megsült-e, mielőtt kiveszi a sütőből. A szonda végét a sütőtér jobb oldali falában található lyukhoz csatlakoztassa. A hússzonda sütőtérbe való behelyezését egy sípszó jelzi, és a kijelzőn megjelenik az ikon és a célhőmérséklet.

Ha a hússzondát egy funkció kiválasztása közben csatlakoztatja, a kijelző átvált az alapértelmezett hússzonda célhőmérsékletre.
Nyomja meg a gombot a beállításokhoz. Forgassa el a beállítógombot a hússzonda célhőmérsékletének beállításához. Nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz. Forgassa el a beállítógombot a sütőtér hőmérsékletének

beállításához.
Nyomja meg a vagy a ▷ gombot a jóváhagyásához, és indítsa el a sütési ciklust.
A sütési ciklus közben a kijelzőn a hússzonda célhőmérséklete látszik. Amikor az étel eléri a beállított célhőmérsékletet, a sütési ciklus leáll, és a kijelzőn az „End” felirat jelenik meg.
Az „End” felirat megjelenése után a sütési ciklus újraindítható úgy, hogy elforgatja a beállítógombot, és módosítja a hússzonda célhőmérsékletét a korábban ismertetett módon. Nyomja meg a vagy a ▷ gombot a jóváhagyáshoz, és indítsa újra a sütési ciklust.
Ne feledje: a hússzondával történő sütési ciklus közben is lehetőség van arra, hogy a beállítógomb elforgatásával módosítsa a hússzonda célhőmérsékletét. Nyomja meg a gombot a sütőtér hőmérsékletének módosításához.
A hússzondát bármikor behelyezheti, akár a sütési ciklus közben is. Ilyenkor fontos, hogy újra beállítsa a sütési funkció paramétereit.
Ha a hússzonda nem használható az adott funkcióval, a sütő leállítja a sütési ciklust, és figyelmeztető hangjelzést ad. Ilyenkor csatlakoztassa le a hússzondát vagy nyomja meg a ◁◁ gombot egy másik funkció kiválasztásához. A késleltetett indítású és az előmelegítési fázis nem kompatibilis a hússzondával.

. GOMBZÁR

A gombzár aktiválásához tartsa nyomva a ◁◁ gombot legalább 5 másodpercig.

A gombzár ugyanilyen módon feloldható.

Ne feledje: A gombzárat sütés közben is aktiválhatja.
Biztonsági okból a sütő bármikor kikapcsolható a gombbal.

HASZNOS TANÁCSOK

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA
Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza. A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok hozzávetőlegesek, és az étel mennyiségétől, valamint a használt tartozék típusától függnek. Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kőtálakat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

KÜLÖNBÖZŐ ÉTELEK EGYSZERRE TÖRTÉNŐ SÜTÉSE
A „Hőlégbefúvás" funkció használatakor lehetőség van ugyanazt a hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütésére. Vegye ki azt az ételt, amelyik rövidebb sütési időt igényel, a hosszabb sütési időt igénylő ételt pedig hagyja bent a sütőben.

HÚS
Használjon bármilyen tepsit vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb megoldás, ha egy kevés hús alaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Ne feledje, hogy a fenti művelet során gőz keletkezik. Amikor a sült elkészült, hagyja állni a sütőben még 10-15 percig, vagy fedje be alufóliával.

Amikor húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek.
A hús külsejének megégését megelőzendő, tegye alacsonyabbra a rácsot, így az étel távolabb lesz a grilltől. A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a húst. Óvatosan nyissa ki az ajtót, mert forró gőz csaphat ki.

A sütés közben keletkező szaft felfogásához javasoljuk, hogy töltsön fél liter vizet a zsírfogó tálcába, és helyezze azt közvetlenül az alá a rács alá, amelyen a hús található. Szükség szerint töltsön utána vizet.

DESSZERTEK
Készítsen különleges édességeket a hagyományos funkció használatával csak egy tartószinten.

Használjon sötét színű, fém tortaformákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egynél több szinten történő sütéshez válassza a hőlégbefúvás funkciót, és úgy rendezze el a sütőformákat a tartószinteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.

Ha ellenőrizni szeretné, hogy egy sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. Ha a fogpiszkálón nem látható tészta, a sütemény elkészült.

Tapadásmentes tortaforma használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert előfordulhat, hogy a sütemény nem egyformán emelkedik meg az oldalak mentén.

Ha a sütemény nagyon „feldagad" sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentse a folyadék mennyiségét és óvatosabban keverje össze a tésztát.
A lédús töltelékű vagy feltétű sütemények (pl. sajttorta, gyümölcsös pite) esetén használja a „Légkeveréses sütés" funkciót. Ha a sütemény alsó tésztalapja átázott, használjon alacsonyabb szintet, és szórja meg a sütemény alját zsemlemorzsával vagy darált keksszel, mielőtt hozzáadná a tölteléket.

PIZZA
Enyhén zsírozza meg a tepsiket, hogy a pizzalap ropogós legyen. A sütési idő kétharmadánál szórja a mozzarellát a pizzára.

KELESZTÉS
Mindig az a legjobb, ha egy nedves ruhával letakarja a tésztát, mielőtt a sütőbe helyezné. A tésztakelesztés időtartama ennek a funkciónak az alkalmazásával körülbelül az egyharmadával csökken a szobahőmérsékleten (20–25 °C) történő kelesztéssel összehasonlítva. A kelesztési idő 1 kg pizzatészta esetén körülbelül egy óra.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	SÜTÉSI IDŐ (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Kelt sütemények / piskóták		-	170	30-50	2
		Igen	160	30 - 50	2
		Igen	160	30 - 50	4 1
Töltött sütemények (sajttorta, rétes, almás pite)		-	160-200	30-85	3
		Igen	160-200	35-90	4 1
Aprósütemények / Kisebb torták		-	160-170	20-40	3
		Igen	150-160	20-40	3
		Igen	150-160	20-40	4 1
Képviselőfánk		-	180-200	30-40	3
		Igen	180 - 190	35 - 45	4 1
		Igen	180-190	35-45*	5 3 1
Habcsók		Igen	90	110 - 150	3
		Igen	90	130 - 150	4 1
		Igen	90	140-160*	5 3 1
Pizza(vékony, vastag, focaccia)		-	220-250	20-40	2
		Igen	220-240	20-40	4 1
		Igen	220-240	25-50*	5 3 1
Kenyér 0,5 kg		-	180-220	50 - 70	2
Zsemle		-	180-220	30-50	3
Kenyér		Igen	180-220	30-60	4 1
Fagyasztott pizza		-	250	10-20	2
		Igen	250	10 - 20	4 1
Sós torták (zöldséges pite, quiche)		Igen	180-190	45-60	2
		Igen	180 - 190	45 - 60	4 1
		Igen	180-190	45-70*	5 3 1
Vol-au-vent / leveles tésztából készült sütemények		Igen	190-200	20-30	3
		Igen	180 - 190	20 - 40	4 1
		Igen	180-190	20-40*	5 3 1
Lasagne / felfújt		-	190-200	40-65	3
Sült tészta / cannelloni		-	190-200	25-45	3

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	SÜTÉSI IDŐ (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Bárány / borjú / marha / sertés 1 kg		-	190-200	60-90	3
Sült, bőrös sertéshús 2 kg		-	170	110-150	2
Csirke / nyúl / kacsa 1 kg		-	200-230	50-80 **	3
Pulyka / liba 3 kg		-	190-200	90-150	2
Sült/sütőpapírban sült hal (filé, egész)		Igen	180-200	40 - 60	3
Töltött zöldség (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	180-200	50-60	2
Pirítós		-	3 (magas)	3-6	5
Halfilé / steak		-	2 (közepes)	20-30***	4 3
Kolbász / rablóhús / sertésborda / hamburger		-	2-3 (közepes–magas)	15-30***	5 4
Sült csirke 1-1,3 kg		-	2 (közepes)	55-70**	2 1
Marhasült angolosan, 1 kg		-	2 (közepes)	35-50**	3
Báránycomb/csülök		-	2 (közepes)	60-90**	3
Pirított burgonya		-	2 (közepes)	35-55**	3
Csőben sült zöldség		-	3 (magas)	10-25	3
Teljes fogás: Gyümölcstorta (5. szint)**/ lasagne** (3. szint)**/hús** (1. szint)		Igen	190	40-120*	5 3 1
Lasagne és húsok		Igen	200	50-120*	4 1
Húsok és burgonya		Igen	200	45-120*	4 1
Hal és zöldségek		Igen	180	30-50	4 1
Töltött sültek		-	200	80-120*	3
Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány)		-	200	50-120*	3

* Becsült időtartam: Az ételek kivehetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.
** Fordítsa meg az ételt a sütési idő kétharmadánál (ha szükséges).
*** A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt

Ne feledje: A 6th Sense „Torták" funkció csak a felső és alsó fűtőelemeket használja, hőlégbefúvás nélkül. Előmelegítésre nincs szükség.

FUNKCIÓK	Alsó és felső sütés	Grillfűtőtest	Turbogrill	Hőlégbefúvás	Légkeveréses sütés	Eco hőlégbefúvás

AUTOMATA FUNKCIÓK	Egytálételek	Hús	Maxi Cooking	Kenyér	Pizza	Torták

TARTOZÉKOK	Sütőrács	Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi	Zsírfogó tálca 500 ml vízzel

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihűlt.

Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószereket, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.

Viseljen védőkesztyűt.

KÜLSŐ BURKOLATOK

• A felületeket nedves, mikroszálas törlőkendővel tisztítsa. Ha nagyon szennyezettek, használjon néhány csepp pH-semleges tisztítószert. Törölje le egy száraz törlőkendővel.
• Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törlőkendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

• Minden használat után hagyja kihűlni a sütőt, de lehetőleg akkor takarítsa ki, amikor még meleg, és távolítsa el az ételfoltokat és lerakódásokat. A magas nedvességtartalmú ételek sütése során kicsapódott párát a teljesen kihűlt sütőből egy ronggyal vagy szivaccsal törölje ki.
• Ha makacs szennyeződés van a belső felületeken, a tökéletes tisztítási eredmény érdekében az automatikus tisztítási funkciót javasoljuk.
• A könnyebb tisztítás érdekében a sütőajtó levehető.

TARTOZÉKOK

A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

IZZÓCSERE

1. Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.

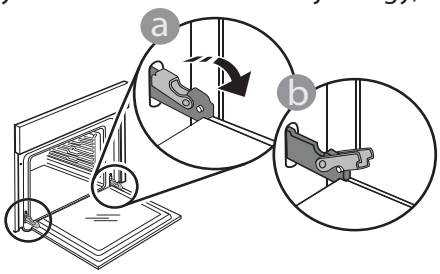
2. Csavarozza le a burát a lámpáról, cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát a lámpára.

3. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

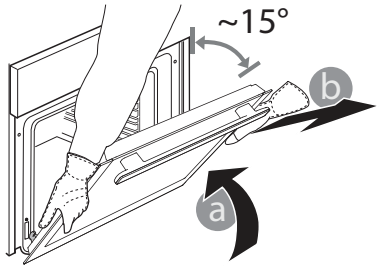
Ne feledje: Kizárólag 25-40 W/230 ~ V, E-14 típusú, T300 °C izzókat vagy 20-40 W/230 ~ V, G9 típusú, T300 °C halogénizzókat használjon. A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet). Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól.
- Halogénizzó használatakor ne nyúljon hozzájuk csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

1. Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.
2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja.
Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút.
Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a

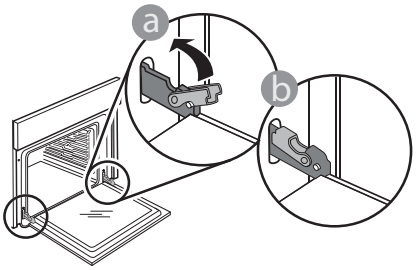


becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

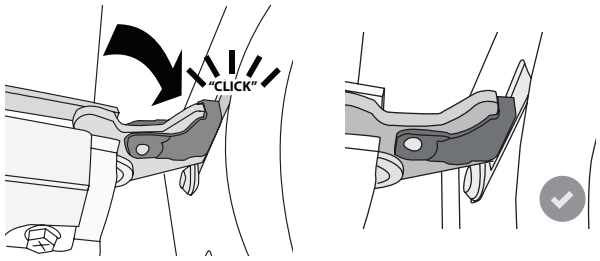


3. Helyezze vissza az ajtót azáltal, hogy a sütő felé mozgatja, illessze a zsanérok kampóit a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.

4. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen.
Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.



Óvatos nyomással ellenőrizze, hogy a kallantyúk megfelelő helyzetben vannak-e.



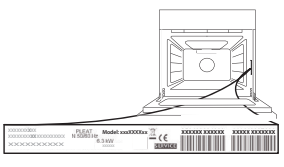
5. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem, akkor ismételje meg a fenti lépéseket. Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
Az ajtó nem nyílik ki.	Meghibásodott az ajtó zárja. Tisztítási ciklus van folyamatban.	Kapcsolja ki, majd kapcsolja be újra a sütőt, hogy lássa, fennáll-e még a hiba. Várja meg, amíg a funkció befejeződik, és a sütő lehűl.
A kijelzőn az „F” betű, majd egy szám vagy egy betű látható.	Szoftverhiba.	Hívja a legközelebbi vevőszolgálatot, és mondja be az „F” betű után látható számot.
A kijelző töröttnek tűnik és homályos rajta a szöveg.	Másik nyelv beállítva.	Hívja a legközelebbi vevőszolgálatot.

A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk elérhetők:

- a **docs.whirlpool.eu** honlapon
- a QR-kód segítségével
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.



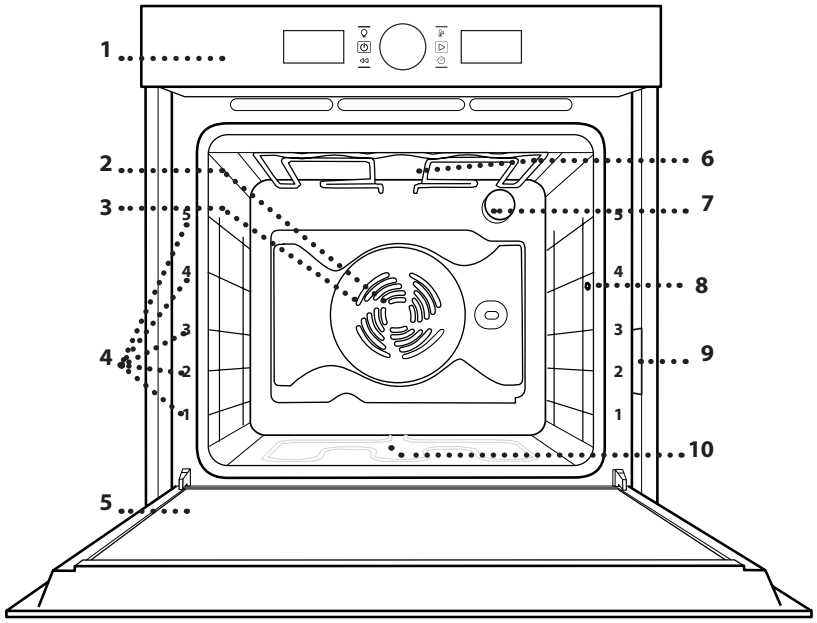
Whirlpool

400011595918

ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na **www.whirlpool.eu/register**

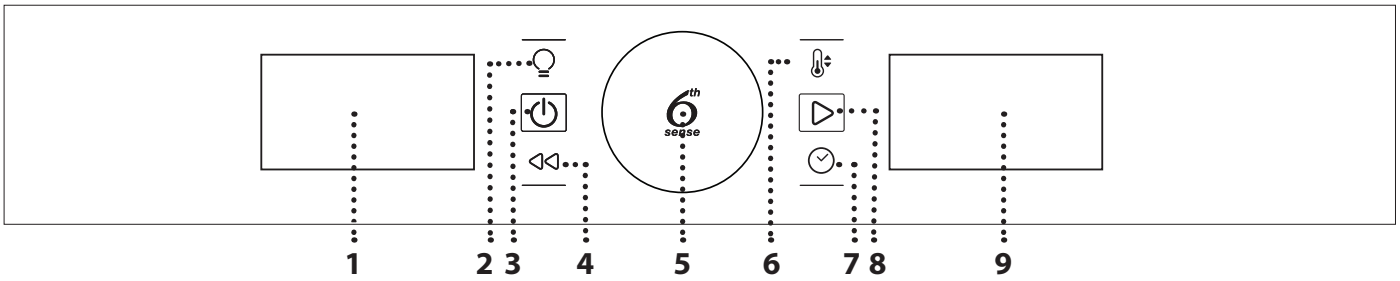
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
4. Vodiace lišty (úroveň je uvedená v prednej časti rúry)
5. Dvere
6. Horný ohrevný článok / gril
7. Žiarovka
8. Bod vloženia mäsovej sondy (ak je k dispozícii)
9. Výrobný štítok (neodstraňujte)
10. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. ĽAVÝ DISPLEJ

2. SVĚTLO
Zapnutie/vypnutie svetla.

3. ZAP/VYP
Na zapnutie a vypnutie rúry alebo zastavenie aktívnej funkcie kedykoľvek.

4. SPÄŤ
Na návrat do predchádzajúceho menu pri konfigurácii nastavení.

5. OTOČNÝ GOMBÍK/TLAČIDLO 6TH SENSE
Otočením ovládača nastavujte funkcie a všetky parametre prípravy jedla. Stisknutím provedete výběr, nastavení, nalezení a potvrzení funkcí nebo hodnot, a také můžete spustit program tepelné úpravy potravin.

6. TEPLOTA
Na nastavenie teploty.

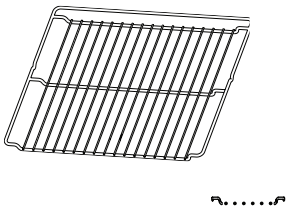
7. HODINY
Na nastavenie alebo zmenu času na hodinách a nastavenie doby prípravy jedla.

8. ŠTART
Na spustenie funkcií a potvrdenie nastavení.

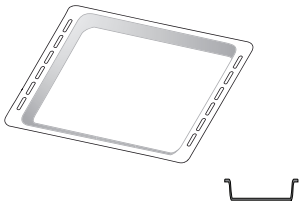
9. PRAVÝ DISPLEJ

PRÍSLUŠENSTVO

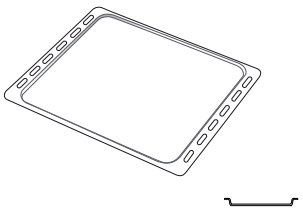
ROŠT



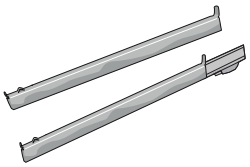
NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



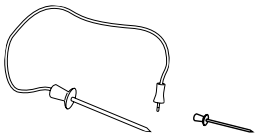
PLECH NA PEČENIE



POSUVNÉ BEŽCE*
(IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)



MÄSOVÁ SONDA
(IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)

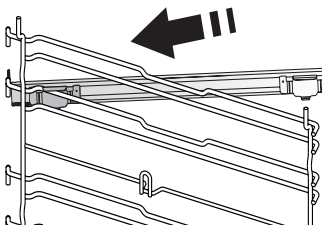


Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu.
Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA
Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

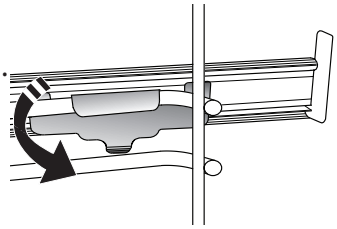
Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV (AK SÚ VO VÝBAVE)
Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty.



Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustite na miesto.

Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.



Upozornění: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktorej úrovni.

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠT
. Vodiace lišty vyberiete tak, že nadvihnete koľajničky a potom opatrne vytiahnete spodnú časť zo sedla: Vodiace lišty teraz možno vybrať.

. Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich líšt ich najprv znova nasaďte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

FUNKCIE

KONVENČNÉ
Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

GRIL
Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

VHÁŇANÝ VZDUCH
Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

TRADIČNÉ PEČENIE
Na pečenie mäsa, koláčov s plnkou alebo pečenie plnenej zeleniny iba na jednej úrovni. Táto funkcia používa miernu, prerušovanú cirkuláciu vzduchu, aby sa zabránilo nadmernému vysušovaniu jedla.

FUNKCIE 6TH SENSE

DUSENÉ JEDLÁ
Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre cestovinové jedlá.

MÄSO
Táto funkcia automaticky zvolí pre mäso najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia. Táto funkcia občas aktivuje ventilátor s nízkou rýchlosťou, aby sa zabránilo nadmernému vysušeniu jedla.

MAXI PEČENIE
Funkcia automaticky vyberie najlepší režim pečenia a teplotu na prípravu veľkých kusov mäsa (vyše 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné zhnednutie na oboch stranách. Ideálne je z času načas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.

CHLIEB
Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy chleba.

PIZZA
Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy pizze.

SLADKÉ KOLÁČE
Táto funkcia automaticky zvolí najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy koláčov.

SPECIÁLNÍ FUNKCE PEČENÍ

RÝCHLY PREDOHREV
Na rýchle predhriatie rúry. Po skončení predohrevu rúra automaticky použije funkciu „Konvenčné“. Jedlo vložte do rúry až po ukončení predohrevu.

TURBO GRIL
Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbif, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody. Pri tejto funkcii možno použiť otočný ražeň (ak je priložený).

EKO S VENTILÁTOROM*
Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Keď sa používa táto Eko funkcia, počas pečenia je svetlo vypnuté. Pri používaní cyklu EKO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.

UDRŽOV. JÍDLA V TEPLE
Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

KYSNUTIE
Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

AUTOMATICKÉ PYRO ČISTENIE
Na odstránenie vystreknutých zvyškov jedla v cykle s veľmi vysokou teplotou.
Dostupné sú dva samočistiace cykly: kompletný cyklus (PYRO ČISTENIE) a skrátený cyklus (ECO). Odporúčame v pravidelných cykloch používať rýchlejší cyklus a kompletný cyklus iba pri veľmi znečistenej rúre.

* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EÚ) č. 65/2014

PRVÉ POUŽITIE SPOTREBIČA

1. NASTAVTE ČAS

Pri prvom zapnutí rúry musíte nastaviť jazyk a čas.

Začnú blikať číslice označujúce hodiny. Otáčaním ovládača nastavte hodinu a potvrďte stlačením .

Začnú blikať číslice označujúce minúty. Otáčaním ovládača nastavte minúty a potvrďte stlačením .

Upozornenie: Ak chcete neskôr zmeniť čas, stlačte a podržte aspoň jednu sekundu, kým sa rúra vypne, a zopakujte vyššie uvedené kroky.

Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova.

2. NASTAVENIA

V prípade potreby môžete zmeniť štandardne nastavenú jednotku merania, teplotu (°C) a menovitý prúd (16 A).

Keď je rúra vypnutá, stlačte a podržte aspoň na 5 sekúnd.

Otočte knoflíkem volby na jednotku měření, poté stiskněte pro potvrzení.

Otočte knoflíkem volby na požadovaný jmenovitý proud a poté stiskněte pro potvrzení.

Upozornenie: Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 A): Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 A).

3. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby. Je to úplne normálne.
Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

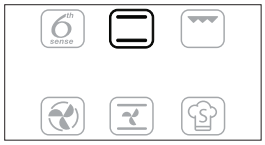
Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.
Přibližně na jednu hodinu zahřejte troubu na 200 °C, ideální je funkce s cirkulací vzduchu (např. funkce „Horký vzduch“ nebo „Tradiční pečení“).
Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornění: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

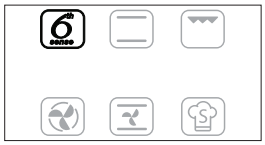
KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

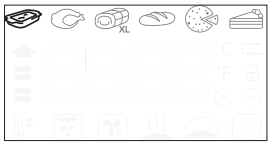
1. VYBERTE FUNKCIU

Keď je rúra vypnutá, na displeji sa zobrazuje iba čas.
Rúru zapnete stlačením a podržaním .
Otáčajte gombíkom a na ľavom displeji uvidíte dostupné hlavné funkcie. Jednu zvoľte a stlačte .



Ak chcete zvoliť vedľajšiu funkciu (v prípade, že je k dispozícii), zvoľte hlavnú funkciu, potvrďte stlačením a vojdite do menu tejto funkcie.





Otáčajte gombíkom a na pravom displeji uvidíte dostupné vedľajšie funkcie. Jednu zvoľte a potvrďte stlačením .

2. NASTAVENIE FUNKCIE

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia.
Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

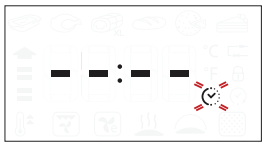
TEPLOTA/ÚROVEŇ GRILU

Keď na displeji bliká ikonka °C/°F, otáčaním gombíka zmeňte hodnotu, potvrďte stlačením a pokračujte zmenou ďalších nastavení (ak je to možné).

Zároveň môžete nastaviť úroveň grilu (3 = vysoká, 2 = stredná, 1 = nízka).

Upozornenie: Po spustení funkcie môžete meniť teplotu alebo úroveň grilu stlačením alebo priamo otočením gombíka.

TRVANIE



Keď na displeji bliká ikonka , pomocou nastavovacieho ovládača nastavte požadovaný čas prípravy jedla a potvrďte stlačením .

Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne: Stlačte na potvrdenie a spustenie funkcie.
V tomto prípade nemôžete nastaviť čas ukončenia pečenia naprogramovaním odloženého štartu.

Upozornenie: Nastavenú dobu prípravy jedla môžete počas pečenia upravovať stlačením : Otáčaním gombíka nastavte hodinu a potvrďte stlačením .

NASTAVENIE ČASU UKONČENIA PRÍPRAVY JEDLA / ODLOŽENÝ ŠTART
Pri mnohých funkciách, keď už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok naprogramovaním času ukončenia.
Tam, kde môžete meniť čas ukončenia, na displeji sa zobrazí čas očakávaného ukončenia a ikonka bliká.

V prípade potreby otáčaním nastavovacieho ovládača nastavte želaný čas ukončenia pečenia, potvrďte stlačením a spustite funkciu.
Vložte jedlo do rúry a otvorte dvierka. Funkcia sa spustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.

Upozornenie: Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia. Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

Počas doby čakania môžete gombíkom meniť naprogramovaný čas ukončenia.

Stlačením alebo zmeníte nastavenia teploty a doby pečenia. Po dokončení potvrdíte stiskem .

Upozornenie: Funkcia odloženého spustenia nie je dostupná pre funkcie Gril a Turbo Gril.

3. AKTIVUJTE FUNKCIU

Keď ste použili všetky požadované nastavenia, aktivujte funkciu stlačením .

Stlačením a podržaním môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá je momentálne aktívna.

4. PREDOHREV

Niektoré funkcie majú fázu predhriatia rúry: Keď sa funkcia spustí, na displeji sa ukáže, že je aktivovaná fáza predhriatia.

Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu.

V tejto chvíli otvorte dvierka, vložte jedlo do rúry, zatvorte dvierka a začnite pečenie stlačením .

Upozornění: Vložení jídla do trouby před uplynutím doby předehřevu může nežádoucím způsobem ovlivnit konečný výsledek.

Otvorenie dvierok počas fázy predhriatia ju pozastaví.

Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia.

Teplotu, ktorú chcete dosiahnuť, môžete vždy meniť pomocou gombíka.

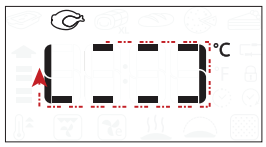
5. UKONČENIE PEČENIA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená.

Dobu pečenia môžete predĺžiť bez zmeny nastavení tak, že otočením gombíka nastavíte novú dobu pečenia a stlačíte .

: FUNKCIE 6th SENSE

OBNOVENIE TEPLOTY
Ak teplota vo vnútri rúry počas cyklu pečenia klesne, lebo boli otvorené dvierka, automaticky sa aktivuje špeciálna funkcia, ktorá obnoví pôvodnú teplotu.
Počas obnovovania teploty sa na displeji zobrazí animácia „had“, až kým sa nedosiahne nastavená teplota.



Kým prebieha naprogramovaný cyklus pečenia, čas pečenia sa predĺži podľa toho, ako dlho boli otvorené dvierka, aby boli zaručené najlepšie výsledky.

. ŠPECIÁLNE FUNKCIE

AUTOMATICKÉ PYRO ČISTENIE

Pred spustením Pyro cyklu vyberte z rúry všetko

Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry. Počas Pyro cyklu a po ňom (kým nie je miestnosť vyvetraná), nepúšťajte deti a zvieratá do blízkosti rúry.

príslušenstvo, vrátane vodiacich líšt. V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia (pyrolýzy) vypnuté.
Abyste dosáhli optimálních výsledků čištění, před použitím funkce Pyro odstraňte z vnitřku trouby hrubé nečistoty a očistěte vnitřní sklo dvířek. Funkciu Pyro používajte, iba ak je spotrebič silne znečistený alebo z neho počas pečenia vychádza nepríjemný pach.

Otvorte špeciálne funkcie a otočením gombíka vyberte v menu, potom potvrďte stlačením .

Na okamžité spustenie funkcie čistenia stlačte , prípadne otočte ovládačom a vyberte skrátený cyklus (ECO).

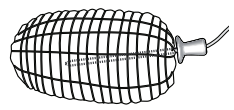
Stlačením sa ihneď spustí cyklus čistenia alebo stlačením nastavte čas ukončenia/odložený štart.

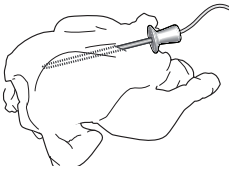
Rúra spustí čistiaci cyklus a dvierka sa automaticky uzamknú.
V priebehu pyrolytického čistenia nemožno dvierka rúry otvoriť: Zostanú uzamknuté, kým sa teplota nevráti na prijateľnú úroveň. Počas cyklu pyrolytického čistenia a po ňom miestnosť vyvetrajte.

Upozornenie: Čas trvania a teplotu čistiaceho cyklu nemožno nastaviť.

. POUŽÍVANIE MÄSOVEJ SONDY (AK JE PRILOŽENÁ)

Dodaná mäsová sonda umožňuje merať presnú vnútornú teplotu potraviny počas varenia.
Použitie teplotnej sondy do mäsa je povolené len pri niektorých funkciách pečenia („Konvenčné“, „Horúci vzduch“, „Tradičné pečenie“, „Turbogril“, „6th Sense – Mäso“ a „6th Sense – Maxicooking“ (pečenie veľkých kusov mäsa).





Precízne umiestnenie sondy je veľmi dôležité na dosiahnutie bezchybných výsledkov pečenia. Sondu zapichnite do časti, kde sa nachádza najviac mäsa. Vyhýbajte sa kostiam a častiam s tukom. Pri hydine sa sonda vkladá zboku do stredu pŕs, tak aby sa špička sondy nedostala do dutej časti. Ak má mäso rôznu hrúbku, pred vybratím z rúry skontrolujte, či sa upieklo rovnomerne. Koniec sondy pripojte do otvoru na pravej stene priestoru rúry. Pri zasunutí mäsovej sondy do priestoru rúry sa rozoznie bzučiak a na displeji sa zobrazí ikona a cieľová teplota.

Ak je mäsová sonda zasunutá počas výberu funkcie, na displeji sa zobrazí prednastavená cieľová teplota mäsovej sondy.
Stlačením spustite nastavenia. Otáčaním gombíka nastavte cieľovú teplotu mäsovej sondy. Stlačením potvrďte.

Otáčaním gombíka nastavte teplotu priestoru rúry. Stlačením alebo potvrďte a spustite cyklus prípravy jedla.
Počas cyklu prípravy jedla sa na displeji zobrazuje cieľová teplota mäsovej sondy. Keď teplota mäsa dosiahne cieľovú teplotu, cyklus prípravy jedla sa zastaví a na displeji sa zobrazí nápis „End“.
Na opätovné spustenie cyklu prípravy jedla po zobrazení nápisu „End“ je otáčaním gombíka možné nastaviť cieľovú teplotu mäsovej sondy, ako je uvedené vyššie. Stlačením alebo potvrďte a znovu spustite cyklus prípravy jedla.
Upozornenie: počas cyklu prípravy jedla s mäsovou sondou je otáčaním gombíka možné zmeniť cieľovú teplotu mäsovej sondy. Stlačením nastavte teplotu priestoru rúry.
Mäsovú sondu je možné zapichnúť kedykoľvek, aj počas cyklu prípravy jedla. V takom prípade je nutné znova nastaviť parametre funkcie varenia.
Ak použitie mäsovej sondy nie je s funkciou kompatibilné, rúra preruší cyklus prípravy jedla a ozve sa varovný bzučiak. V takom prípade odpojte mäsovú sondu alebo stlačte na nastavenie inej funkcie. Fázy odloženého štartu a predohrevu nie sú kompatibilné s použitím mäsovej sondy.

. ZÁMOK

Klávesy zamknete stlačením a podržaním aspoň na 5 sekúnd.

Zopakovaním tohto postupu klávesy opäť odomknete.

Upozornenie: Zámok klávesov možno aktivovať aj v priebehu pečenia.
Z bezpečnostných dôvodov rúru možno kedykoľvek vypnúť stlačením .

UŽITOČNÉ TIPY

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL
V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE
Pomocí funkce „Horký vzduch“ můžete najednou péct různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení (například: ryby a zeleninu), na různých úrovních drážek. Vyberte jedlo, ktoré sa pečie kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

MÄSO
Používajte pekáč alebo nádobu z varného skla vhodnej veľkosti podľa kusu mäsa, ktoré sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Nezabúdajte, prosím, že počas pečenia sa bude vytvárať para. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10 – 15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.

Keď chcete grilovať mäso, zvoľte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvoľte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia mäso obráťte. Pozorne otvorte dvere, pretože môže uniknúť horúca para.

Na zachytávanie štiav odporúčame priamo pod rošt, na ktorom je uložené jedlo, položiť odkvapkávaciu nádobu, do ktorej nalejete pol litra pitnej vody. Podľa potreby obráťte.

DEZERTY
Jemné zákusky pečte s funkciou tradičného pečenia iba na jednej úrovni.

Používajte kovové formy na pečenie tmavej farby a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viacerých úrovniach zvoľte funkciu pečenia s vháňaným vzduchom a po čase vymeňte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.

Ak chcete zistiť, či je kysnutý koláč upečený, strčte do stredu drevenú špajľu. Ak bude špajľa po vybratí čistá, koláč je hotový.

Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nemastite maslom, pretože koláč by sa okolo okrajov nemusel zdvihnúť rovnomerne.

Ak sa koláč počas pečenia „naduje“, nabudúce nastavte nižšiu teplotu a zvážte množstvo tekutín v zmesi a miešajte ju opatrnejšie.
Pri zákuskoch so šťavnatou plnkou (tvarohové alebo ovocné koláče) používajte funkciu „Konvenčné pečenie“. Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo pomletými sušienkami.

PIZZA
Plech zľahka vymažte, pizza tak bude mať chrumkavý spodok. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia poukladajte na pizzu plátky mozzarelly.

KYNUTÍ
Pred vložením cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. V porovnaní s kysnutím cesta pri izbovej teplote (20 – 25 °C) sa čas kysnutia cesta skracuje o približne jednu tretinu. Čas na vykysnutie pizze začína približne od jednej hodiny pre 1 kg cesta.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče / Piškótové koláče		-	170	30 – 50	2
		Áno	160	30 – 50	2
		Áno	160	30 – 50	4 1
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		-	160 – 200	30 – 85	3
		Áno	160 – 200	35 – 90	4 1
Sušienky / Malé zákusky		-	160 – 170	20 – 40	3
		Áno	150 – 160	20 – 40	3
		Áno	150 – 160	20 – 40	4 1
Odpaľované cesto		-	180 – 200	30 – 40	3
		Áno	180 – 190	35 – 45	4 1
		Áno	180 – 190	35 – 45*	5 3 1
Snehové pusinky		Áno	90	110 – 150	3
		Áno	90	130 – 150	4 1
		Áno	90	140 – 160*	5 3 1
Pizza (tenká, hrubá, focaccia)		–	220 – 250	20 – 40	2
		Áno	220 – 240	20 – 40	4 1
		Áno	220 – 240	25 – 50*	5 3 1
Peceň chleba 0,5 kg		-	180 – 220	50 – 70	2
Malý chlieb		-	180 – 220	30 – 50	3
Chlieb		Áno	180 – 220	30 – 60	4 1
Mrazená pizza		-	250	10 – 20	2
		Áno	250	10 – 20	4 1
Slané koláče (zeleninový koláč, kiš)		Áno	180 – 190	45 – 60	2
		Áno	180 – 190	45 – 60	4 1
		Áno	180 – 190	45 – 70*	5 3 1
Slané a sladké odpaľované cesto		Áno	190 – 200	20 – 30	3
		Áno	180 – 190	20 – 40	4 1
		Áno	180 – 190	20 – 40*	5 3 1
Lasagne / Pudingové koláče		-	190 – 200	40–65	3

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Zapekané cestoviny / Plnené cest. závitky		-	190 – 200	25 – 45	3
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		-	190 – 200	60 – 90	3
Vepřová pečeně s kůží 2 kg	XL	-	170	110 – 150	2
Kuře/králík/kachna 1 kg		-	200 – 230	50 – 80 **	3
Krůta/husa 3 kg		-	190 – 200	90 – 150	2
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Áno	180 – 200	40 – 60	3
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 60	2
Hrianka		-	3 (vysoká)	3 – 6	5
Rybie filé / Filety		-	2 (stredná)	20 – 30***	4 3
Klobásky / Špízy / Rebierka / Hamburgery		-	2 – 3 (stredná – vysoká)	15 – 30***	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg		-	2 (stredná)	55 – 70**	2 1
Krvavé pečené mäso 1 kg		-	2 (stredná)	35 – 50**	3
Jahňacie stehno / Koleno		-	2 (stredná)	60 – 90**	3
Pečené zemiaky		-	2 (stredná)	35 – 55**	3
Gratinovaná zelenina		-	3 (vysoká)	10 – 25	3
Úplné jedlo: Ovocný dort (úroveň 5) **/ lasagne** (úroveň 3)**/ maso** (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120*	5 3 1
Lasagne s mäsom		Áno	200	50 – 120*	4 1
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 120*	4 1
Ryba so zeleninou		Áno	180	30 – 50	4 1
Plnené kusy mäsa	e	-	200	80 – 120*	3
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)	e	-	200	50 – 120*	3

* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.
** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.
*** V polovici pečenia jedlo obráťte.

Upozornenie: Funkcia „Sladké koláče" 6th Sense využíva iba horný a dolný ohrevný článok bez cirkulácie vháňaného vzduchu. Nevyžaduje si predohrev.

FUNKCIE	Tradičné	Grill	Turbo Gril	Vháňaný vzduch	Tradičné pečenie	Eko vháňaný vzduch
AUTOMATICKÉ FUNKCIE	Dusené jedlá	Mäso	Maxi pečenie	Chlieb	Pizza	Sladké koláče
PRÍSLUŠENSTVO	Rošt	Pekáč alebo forma na tortu na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody	

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla. **Nepoužívajte parné čističe.**	**Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace pomôcky alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.**	**Používajte ochranné rukavice.**

VONKAJŠIE POVRCHY

• Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
• Nepoužívajte korozívne alebo abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

VNÚTORNÉ POVRCHY

• Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, najlepšie, ak je ešte teplá, a odstráňte zvyšky jedla alebo škvrny spôsobené zvyškami jedla. V prípade, že sa pri pečení jedla s vysokým obsahom vody vytvorila kondenzácia, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom ju utrite handričkou alebo špongiou.
• Ak sa nachádza na vnútorných plochách odolná nečistota, na dosiahnutie optimálnych výsledkov čistenia odporúčame spustiť funkciu automatického čistenia.
• Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.

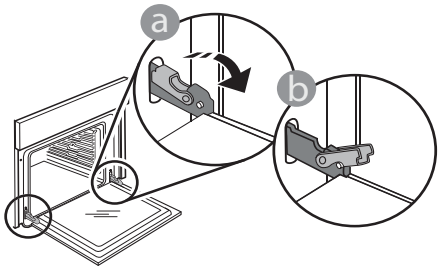
2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.

3. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

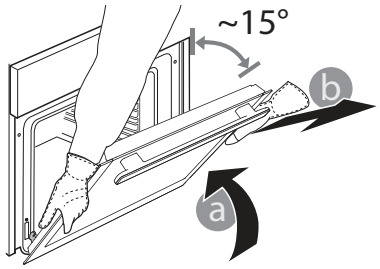
Upozornenie: Používajte iba žiarovky s výkonom 25 – 40 W/230 V typu E-14, T300 °C, alebo halogénové žiarovky s výkonom 20 – 40 W/230 V typu G9, T300 °C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.
- Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.
2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide.
Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.

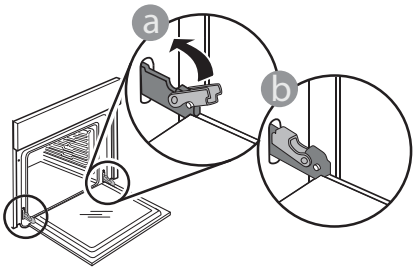


Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

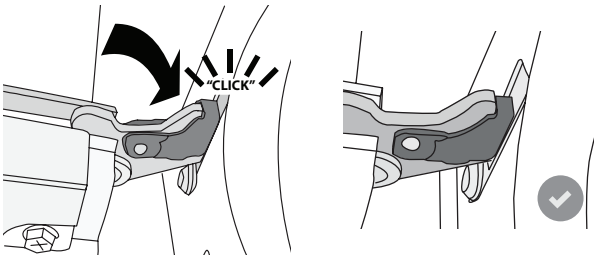


3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dvierka spustite a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky v správnej polohe.



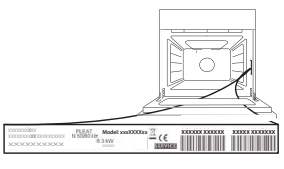
5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Dvierka sa neotvárajú.	Chyba zámky na dvierkach. Prebieha cyklus čistenia.	Rúru vypnite a opäť zapnite, aby ste skontrolovali, či chyba pretrváva. Počkajte, kým sa funkcia ukončí a rúra vychladne.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno.	Softvérový problém.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.
Text na displeji sa zobrazuje nezreteľne a zdá sa, že je poškodený.	Nastavenie iného jazyka.	Obráťte sa na svoje najbližšie zákaznícke stredisko popredajných služieb.

Zásady, standardní dokumentaci a další informace k produktu najdete:

- Na našej webovej stránke **docs.whirlpool.eu**
- Pomocou QR kódu
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (Telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



Whirlpool

400011654184