

# DAILY REFERENCE GUIDE



## THANK YOU FOR PURCHASING A WHIRLPOOL PRODUCT

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

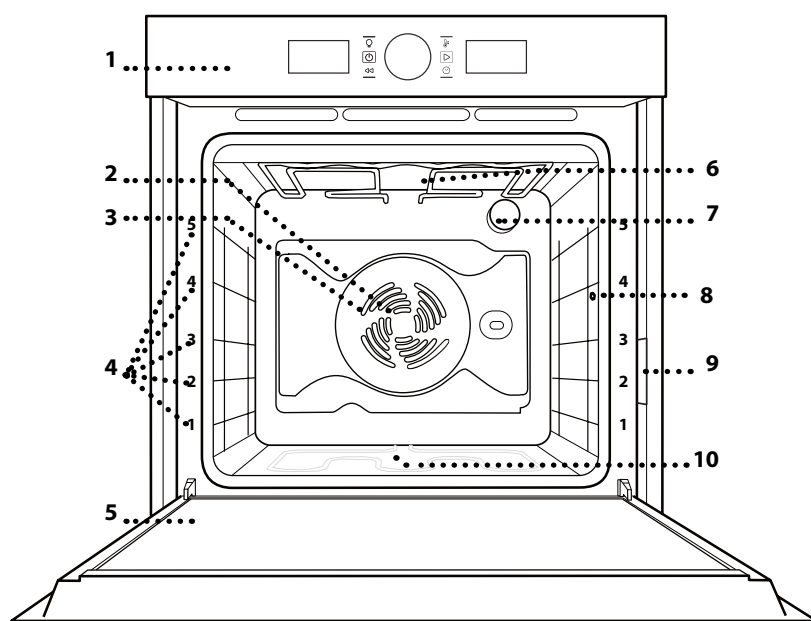


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) and following the instructions on the back of this booklet.



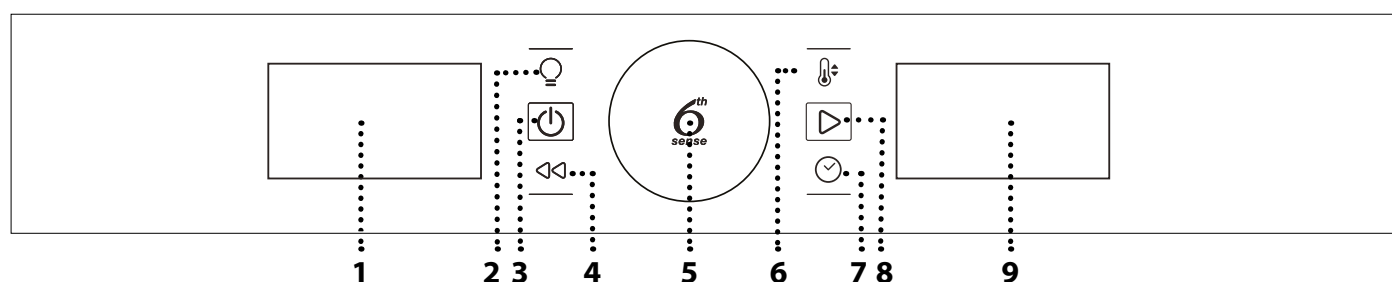
**Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.**

## PRODUCT DESCRIPTION



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

## CONTROL PANEL



### 1. LEFT-HAND DISPLAY

#### 2. LIGHT

For switching the lamp on/off.


#### 3. ON/OFF

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

#### 4. BACK

For returning to the previous menu when configuring settings.

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

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

### 6. TEMPERATURE

For setting the temperature.

### 7. TIME

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

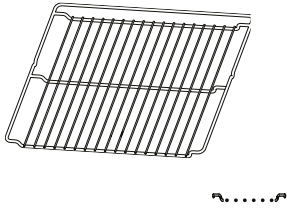
### 8. START

For starting functions and confirming settings.

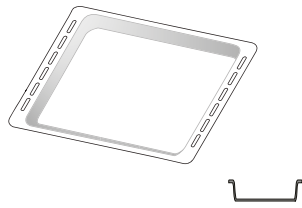
### 9. RIGHT-HAND DISPLAY

# ACCESSORIES

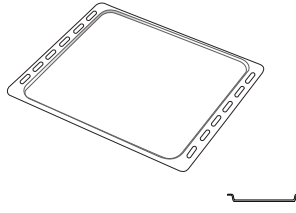
## WIRE SHELF



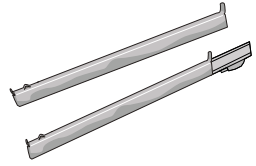
## DRIP TRAY



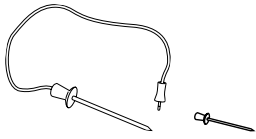
## BAKING TRAY



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



## MEAT PROBE (ONLY IN SOME MODELS)



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

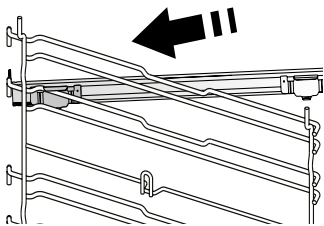
## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

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

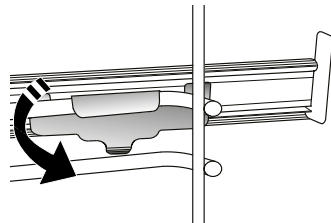
## FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

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.



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



## CASSEROLE

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



## MEAT

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



## MAXI COOKING

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



## BREAD

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



## PIZZA

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



## PASTRY CAKES

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



## SPECIAL FUNCTIONS



## FAST PREHEATING

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



## TURBO GRILL

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



## ECO FORCED AIR\*

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



## KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.



## RISING

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



## SMART CLEAN

(ONLY IN SOME MODELS)

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

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

# USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

## 1. SET THE TIME

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



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



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

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

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

## 2. SETTINGS

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

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



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



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").

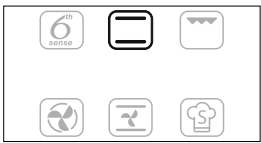
Follow the instructions for setting the function correctly.

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

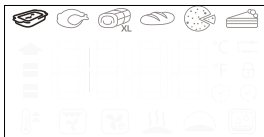
# DAILY USE

## 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.



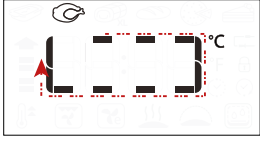
To extend the cooking time without changing the settings, turn the knob to set a new cooking time and press .

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

### TEMPERATURE RECOVERY

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

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





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

## . SPECIAL FUNCTIONS

### SMART CLEAN

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

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

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

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

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

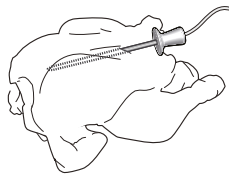
## . USING THE MEAT PROBE (IF PRESENT)

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

The meat probe is allowed only in some cooking function (Conventional, Forced Air, Convection Bake, Turbo Grill, 6<sup>th</sup> Sense Meat and 6<sup>th</sup> 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
<b>Leavened cakes / Sponge cakes</b>		-	170	30 - 50	2 
		Yes	160	30 - 50	2 
		Yes	160	30 - 50	4 1  
<b>Filled cakes</b> (cheesecake, strudel, apple pie)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Yes	160 - 200	35 - 90	4 1  
<b>Cookies / Small cakes</b>		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Yes	150 - 160	20 - 40	3 
		Yes	150 - 160	20 - 40	4 1  
<b>Choux buns</b>		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Yes	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Yes	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
<b>Meringues</b>		Yes	90	110 - 150	3 
		Yes	90	130 - 150	4 1  
		Yes	90	140 - 160*	5 3 1   
<b>Pizza</b> (Thin, thick, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Yes	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Yes	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
<b>Bread loaf</b> 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
<b>Small bread</b>		-	180 - 220	30 - 50	3 
<b>Bread</b>		Yes	180 - 220	30 - 60	4 1  
<b>Frozen pizza</b>		-	250	10 - 20	2 
		Yes	250	10 - 20	4 1  
<b>Savoury pies</b> (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 60	2 
		Yes	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Yes	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   
<b>Vols-au-vent / Puff pastry crackers</b>		Yes	190 - 200	20 - 30	3 
		Yes	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Yes	180 - 190	20 - 40*	5 3 1   
<b>Lasagne / Flans</b>		-	190 - 200	40 - 65	3 
<b>Baked pasta / Cannelloni</b>		-	190 - 200	25 - 45	3 



RECIPE	FUNCTION	PREHEAT.	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Roast pork with crackling 2 kg		-	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 & Vegetables		Yes	180	30 - 50	4 1
Stuffed roasting joints		-	200	80 - 120*	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)		-	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.

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

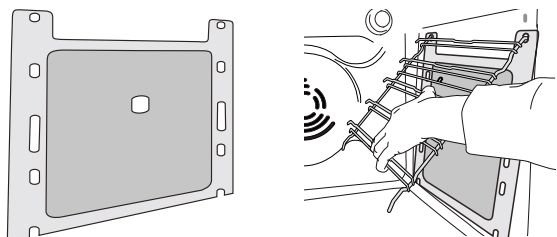
## ACCESSORIES

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

## CLEANING THE CATALYTIC PANELS

(ONLY IN SOME MODELS)

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



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

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

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

## REPLACING THE LIGHT

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

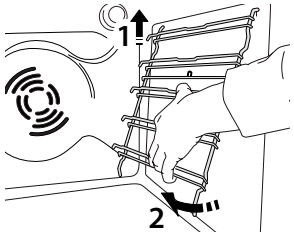
Please note: Only use 25-40 W/230 ~ V types E-14, T300°C incandescent bulbs or 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs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

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

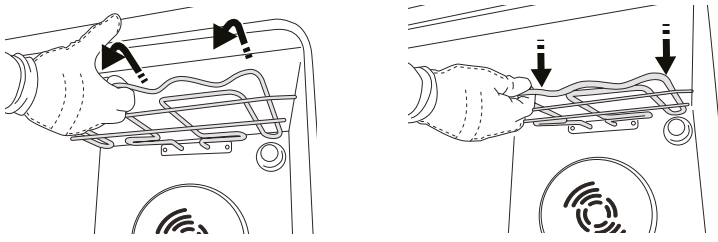
## LOWER THE TOP HEATING ELEMENT

(ONLY IN SOME MODELS)

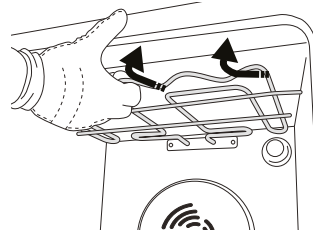
1. Remove the lateral shelf guides.



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

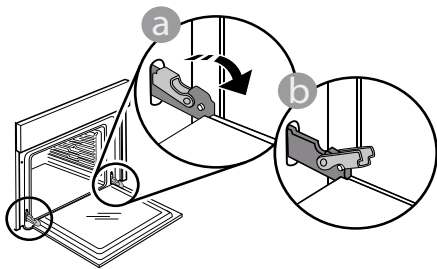


3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.

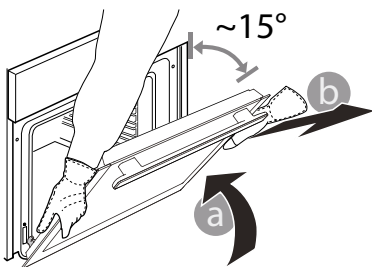


## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

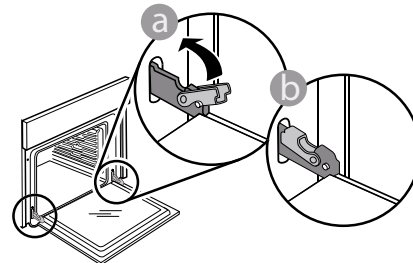


Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

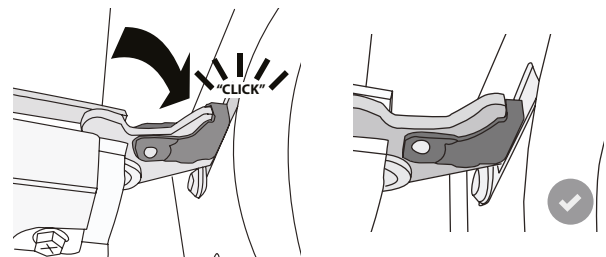


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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




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


# TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Software problem.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre.

## PRODUCT FICHE

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

## HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

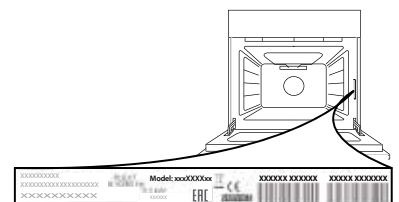
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Download the Use and Care Guide from our website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

## CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

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



400011596247

# GUIA DE CONSULTA DIÁRIA



## OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO WHIRLPOOL

Para receber mais informações e assistência, registre o seu produto em [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

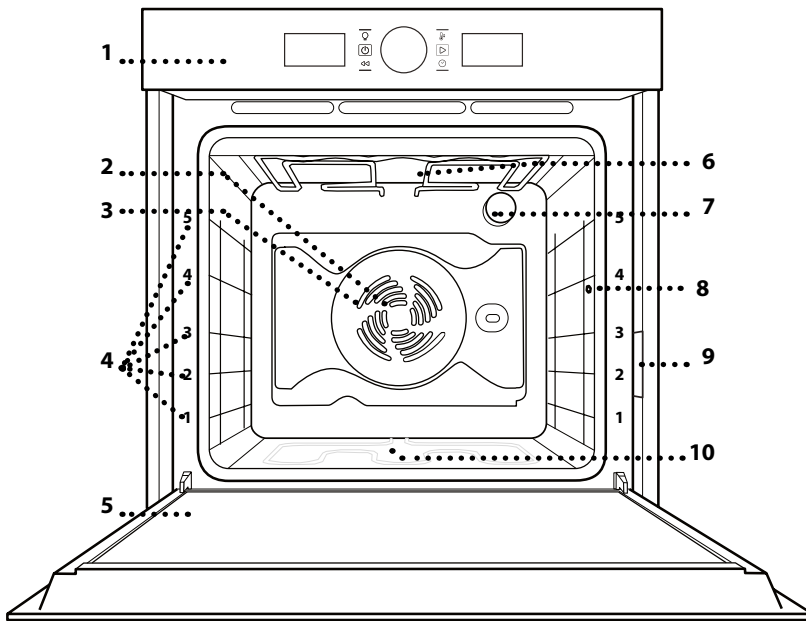


Pode transferir as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção, visitando o nosso website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) e seguindo as instruções no verso do presente guia.



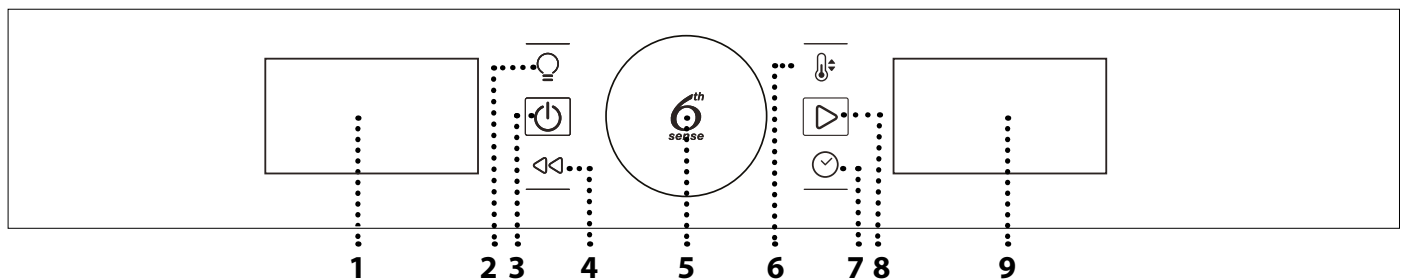
**Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente o guia de Saúde e Segurança.**

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Resistência circular (não visível)
4. Guias de nível (o nível está indicado na parte frontal do forno)
5. Porta
6. Resistência superior/grelhador
7. Lâmpada
8. Ponto de inserção do termómetro de carne (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 6<sup>th</sup> SENSE

Rode-o para navegar pelas funções e ajustar todos os parâmetros de cozedura. Prima  para seleccionar, definir, aceder ou confirmar funções ou parâmetros e, eventualmente, para iniciar o programa de cozedura.

### 6. TEMPERATURA

Para definir a temperatura.

### 7. TEMPO

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

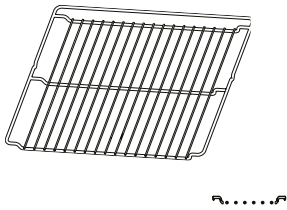
### 8. INICIAR

Para iniciar funções e confirmar definições.

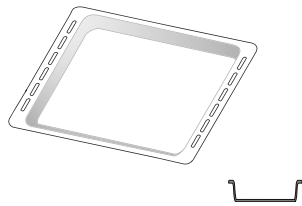
### 9. VISOR DIREITO

# ACESSÓRIOS

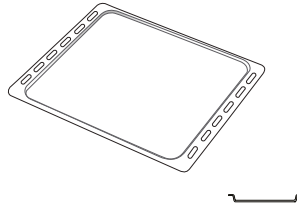
## GRELHA



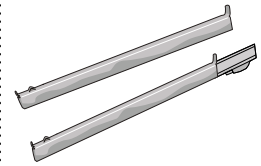
## TABULEIRO COLETOR



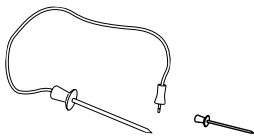
## TABULEIRO PARA ASSAR



## CALHAS DESLIZANTES\* (APENAS EM ALGUNS MODELOS)



## TERMÔMETRO DE CARNE (APENAS EM ALGUNS MODELOS)



O número de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido. Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

## INTRODUZIR GRELHAS E OUTROS ACESSÓRIOS

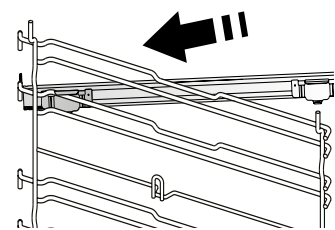
Introduza a grelha na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a extremidade elevada está virada para cima.

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

## COMO INSTALAR AS CALHAS DESLIZANTES

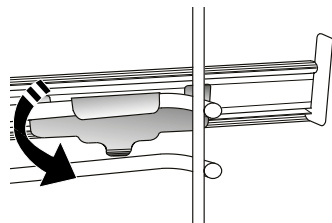
(CASO EXISTAM)

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



Fixe o encaixe superior da correia 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 correias se movem livremente. Repita estes procedimentos para a outra guia de nível, no mesmo nível.



Lembre-se: As correias 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 respectivo suporte: Agora, as guias de nível podem ser retiradas.

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

# FUNÇÕES



## CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível.



## GRELHADOR

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



## AR FORÇADO

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



## COZEDURA CONVECÇÃO

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



## FUNÇÕES 6<sup>TH</sup> SENSE



## GRATINADOS

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



## CARNE

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



## MAXI COZEDURA

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. É conveniente regá-la com molho esporadicamente para que não seque demasiado.



## PÃO

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



## PIZZA

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



## BOLOS DOCES

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



## FUNÇÕES ESPECIAIS



## PRÉ-AQUEC. RÁPIDO

Para efetuar o pré-aquecimento rápido do forno. Concluído o pré-aquecimento, o forno irá selecionar a função "Convencional" automaticamente. Aguarde que o pré-aquecimento termine, antes de colocar alimentos no forno.



## TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernil, 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 abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável. O espeto (se disponível) pode ser utilizado com esta função.



## AR FORÇADO ECO \*

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



## MANUTENÇÃO DO CALOR

Para manter os alimentos quentes e estaladiços depois de cozinhados.



## LEVEDURA

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



## SMART CLEAN

(APENAS EM ALGUNS MODELOS)

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de resíduos de sujidade de comida. Verta 200 ml de água na parte inferior da cavidade e ative a função quando o forno estiver frio.

\* Função utilizada como referência para a declaração de eficiência energética, de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014



# PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

## 1. ACERTAR A HORA

Ao ligar o forno pela primeira vez, terá de definir a hora.



Os dois dígitos da hora começam a piscar: Rode o botão para definir a hora e prima para confirmar.



Os dois dígitos dos minutos começam a piscar. Rode o botão para definir os minutos e prima para confirmar.

Lembre-se: Para alterar a hora posteriormente, prima e mantenha premido durante, pelo menos, um segundo com o forno desligado e repita os passos acima.

Poderá ter de acertar novamente a hora após um longo corte de energia.

## 2. DEFINIÇÕES

Se necessário, pode alterar a unidade de medição, a temperatura (°C) e a corrente nominal (16 A) predefinidas.

Com o forno desligado, prima e mantenha premido durante, pelo menos, 5 segundos.



Rode o botão seletor para selecionar a unidade de medição e, em seguida, prima para confirmar.



Rode o botão seletor para selecionar a corrente nominal e, em seguida, prima para confirmar.

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

## 3. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal.

Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.

Aqueça o forno a 200 °C durante uma hora, aproximadamente, de preferência utilizando uma função com circulação de ar (por exemplo "Ar forçado" ou "Cozedura convecção").

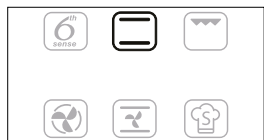
Siga as instruções para programar corretamente a função.

Lembre-se: é aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

## 1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Quando o forno está desligado, só aparece a hora no visor. Prima e mantenha premido para ligar o forno. Rode o botão para visualizar as funções principais disponíveis no visor esquerdo. Selecione uma e prima .



Para selecionar uma subfunção (se disponível), selecione a função principal e, em seguida, prima para confirmar e aceder ao menu de funções.



Rode o botão para visualizar as subfunções disponíveis no visor esquerdo. Selecione uma e prima para confirmar.

## 2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições.

O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas em sequência.

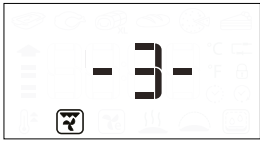
### TEMPERATURA/NÍVEL DO GRILL




Se o ícone °C/°F estiver a piscar no visor, rode o botão para alterar o valor, em seguida prima para confirmar e continuar a alterar as definições seguintes (se possível).

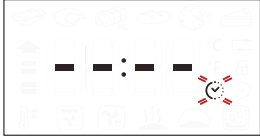




Pode também definir o nível do grelhador (3 = alto, 2 = médio, 1 = baixo) em simultâneo.




Lembre-se: assim que a função tiver iniciado, pode alterar a temperatura ou o nível do grelhador premindo  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, programando um início atrasado.


Lembre-se: 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 pré-aquecimento do forno. O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela de cozedura.


Durante o tempo de espera, pode utilizar o botão para alterar o tempo de fim programado.

Prima  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 UMA 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. PRÉ-AQUECIMENTO

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



Quando esta fase estiver concluída, será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura programada.



Neste momento, abra a porta, coloque os alimentos no forno, feche a porta e inicie a cozedura premindo .

Lembre-se: Colocar os alimentos no forno antes de o pré-aquecimento estar concluído pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.

Abriu a porta durante a fase de pré-aquecimento fará com que esta seja interrompida.


O tempo de cozedura não inclui uma fase de pré-aquecimento.

Pode sempre alterar a temperatura que pretende atingir, utilizando o botão.

### 5. FIM DA COZEDURA

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

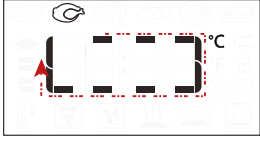


Para aumentar o tempo de cozedura sem alterar as definições, rode o botão para definir um novo tempo de cozedura e prima .

## . FUNÇÕES 6<sup>th</sup> SENSE

### RECUPERAÇÃO DE TEMPERATURA

Se a temperatura no interior do forno baixar durante um ciclo de cozedura por a porta estar aberta, será automaticamente ativada uma função especial para recuperar a temperatura original. Durante a recuperação da temperatura, o visor irá exibir uma animação tipo "cobra" até ter sido alcançada a temperatura definida.



Enquanto um ciclo de cozedura programado está em curso, o tempo de cozedura aumenta de acordo com o tempo de abertura da porta, de forma a garantir os melhores resultados.

## . FUNÇÕES ESPECIAIS

### SMART CLEAN

Para ativar a função "Smart Clean", com o forno frio, distribua 200 ml de água pelo fundo da cavidade do forno e, em seguida, feche a porta do forno.

Aceda às funções especiais e rode o botão seletor para selecionar a partir do menu. Em seguida prima para confirmar.

Prima para iniciar de imediato o ciclo de limpeza ou prima para selecionar o tempo de fim/início programado.

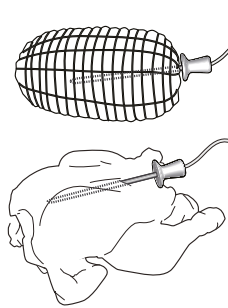
No fim do ciclo, deixe o forno arrefecer e retire qualquer água residual que exista no forno e inicie a limpeza com uma esponja humedecida em água quente (a limpeza poderá não resultar bem se deixar passar mais de 15 minutos).

Lembre-se: Não é possível definir a duração e a temperatura do ciclo de limpeza

## . UTILIZAR O TERMÓMETRO DE CARNE (SE EXISTENTE)

O termómetro de carne fornecido permite medir a temperatura interna exata dos alimentos durante a cozedura.

O termómetro de carne só é permitido em algumas funções de cozedura (Convencional, Ar forçado, Cozedura por convecção, Turbo Grill, 6th Sense Carne e 6th Sense Maxicooking).



É muito importante posicionar o termómetro com precisão, para obter resultados de cozedura perfeitos. Insira completamente o termómetro na parte com mais carne, evitando os ossos e as partes com mais gordura.

Quando cozinhar aves, o termómetro deve ser inserido de lado, no meio do peito, tendo o cuidado de assegurar que a ponta não fica localizada sobre uma parte oca. No caso de carne com

espessura muito irregular, verifique se esta está devidamente cozinhada antes de a retirar do forno. Ligue a extremidade do termómetro ao orifício situado na parede direita da cavidade do forno.

Quando o termómetro de carne é ligado à cavidade do forno, é emitido um sinal sonoro e o visor apresenta o ícone e a temperatura pretendida.

Se o termómetro de carne for ligado durante a seleção de uma função, o visor muda para a temperatura pretendida predefinida para o termómetro de carne.



Prima para iniciar as definições. Rode o botão para definir a temperatura pretendida para o termómetro de carne. Prima para confirmar. Rode o botão para definir a temperatura da cavidade do forno.



Prima ou para confirmar e iniciar o ciclo de cozedura.

Durante o ciclo de cozedura, o visor indica a temperatura pretendida para o termómetro de carne. Quando a carne atinge a temperatura pretendida definida, o ciclo de cozedura para e o visor indica "End" (fim).

Para reiniciar o ciclo de cozedura a partir de "End" (fim), rodando o botão é possível ajustar a temperatura pretendida para o termómetro de carne como indicado acima. Prima ou para confirmar e reiniciar o ciclo de cozedura.

Lembre-se: durante o ciclo de cozedura com o termómetro de carne, é possível rodar o botão para alterar a temperatura pretendida para o termómetro de carne. Prima para regular a temperatura da cavidade do forno.

O termómetro de carne pode ser inserido a qualquer momento, incluindo durante um ciclo de cozedura.

Neste caso, é necessário redefinir os parâmetros da função de cozedura.

Se o termómetro de carne for incompatível com uma função, o forno desativa o ciclo de cozedura e emite um sinal sonoro de alerta. Neste caso, desligue o termómetro de carne ou prima para definir outra função. O início diferido e a fase de pré-aquecimento não são compatíveis com o termómetro de carne.

## . PROTEÇÃO

Para bloquear o teclado, prima e mantenha premido durante, pelo menos, 5 segundos.



Para desbloquear, repita o procedimento.

Lembre-se: a proteção pode também ser ativada durante a cozedura.

Por motivos de segurança, o forno pode ser desligado a qualquer altura premindo .

# CONSELHOS ÚTEIS

## COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

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

## COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

A função "Ar Forçado" permite 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 convecção". 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 mozarella sobre a pizza quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

## LEVEDURA

É sempre melhor cobrir a massa com um pano húmido antes de a colocar no forno. O tempo de levedação com esta função é reduzido em cerca de um terço em comparação com uma levedação à temperatura ambiente (20-25 °C). O tempo de levedação para uma quantidade de 1 kg de massa para pizza é de cerca de uma hora.

# TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIM.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COZEDURA (min)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
<b>Bolos levedados/Pães de ló</b>		-	170	30 - 50	2 
		Sim	160	30 - 50	2 
		Sim	160	30 - 50	4 1  
<b>Bolos recheados</b> (cheesecake, strudel, tarte de maçã)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Sim	160 - 200	35 - 90	4 1  
<b>Bolachas/Bolos pequenos</b>		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Sim	150 - 160	20 - 40	3 
		Sim	150 - 160	20 - 40	4 1  
<b>Massa choux</b>		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Sim	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Sim	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
<b>Merengues</b>		Sim	90	110 - 150	3 
		Sim	90	130 - 150	4 1  
		Sim	90	140 - 160*	5 3 1   
<b>Pizza</b> (massa fina, massa grossa, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Sim	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Sim	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
<b>Pão de forma</b> 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
<b>Pão pequeno</b>		-	180 - 220	30 - 50	3 
<b>Pão</b>		Sim	180 - 220	30 - 60	4 1  
<b>Pizza congelada</b>		-	250	10 - 20	2 
		Sim	250	10 - 20	4 1  
<b>Tartes salgadas</b> (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 190	45 - 60	2 
		Sim	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Sim	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   
<b>Vol-au-vent/Salgadinhos de massa folhada</b>		Sim	190 - 200	20 - 30	3 
		Sim	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Sim	180 - 190	20 - 40*	5 3 1   
<b>Lasanha/desenformados</b>		-	190 - 200	40 - 65	3 
<b>Cozer massa/canelones</b>		-	190 - 200	25 - 45	3 

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIM.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COZEDURA (min)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
<b>Borrego/Vitela/Vaca/Porco</b> 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
<b>Carne de porco assada com courato</b> 2 kg		-	170	110 - 150	2
<b>Frango/coelho/pato</b> 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
<b>Peru/ganso</b> 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
<b>Peixe no forno/em papelote</b> (filetes, inteiro)		Sim	180 - 200	40 - 60	3
<b>Legumes recheados</b> (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	180 - 200	50 - 60	2
<b>Pão tostado</b>		-	3 (alto)	3 - 6	5
<b>Filetes/postas de peixe</b>		-	2 (médio)	20 - 30***	4 3
<b>Salsichas/Espetadas/Costeletas/Hambúrgueres</b>		-	2 - 3 (médio-alto)	15 - 30***	5 4
<b>Frango assado</b> 1-1,3 kg		-	2 (médio)	55 - 70**	2 1
<b>Rosbife mal passado</b> 1 kg		-	2 (médio)	35 - 50**	3
<b>Perna de borrego/pernis</b>		-	2 (médio)	60 - 90**	3
<b>Batatas assadas</b>		-	2 (médio)	35 - 55**	3
<b>Gratinado de legumes</b>		-	3 (alto)	10 - 25	3
<b>Refeição completa: Tarte de frutas</b> (nível 5) / <b>lasanha</b> (nível 3) / <b>carne</b> (nível 1)		Sim	190	40 - 120*	5 3 1
<b>Lasanha e Carne</b>		Sim	200	50 - 120*	4 1
<b>Carne e Batatas</b>		Sim	200	45 - 120*	4 1
<b>Peixe e legumes</b>		Sim	180	30 - 50	4 1
<b>Peças de carne recheadas</b>		-	200	80 - 120*	3
<b>Peças de carne</b> (coelho, frango, borrego)		-	200	50 - 120*	3

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

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

\*\*\* Vire o alimento a meio da cozadura.

Lembre-se: A função 6th Sense "Pastelaria" utiliza apenas as resistências superior e inferior, sem a circulação de ar forçado. Não requer pré-aquecimento.

FUNÇÕES	Convencional	Grill	Turbo Grill	Ar forçado	Cozedura convecção	Ar Forçado Eco
FUNÇÕES AUTOMÁTICAS	Gratinados	Carne	Maxi Cozedura	Pão	Pizza	Bolos doces
ACESSÓRIOS	Grelha	Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha metálica	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria ou assadeira na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água	

# LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

**Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.**

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

**Use luvas de proteção.**

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

## SUPERFÍCIES EXTERIORES

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

## SUPERFÍCIES INTERIORES

- Depois de cada utilização, deixe o forno arrefecer e, depois, limpe-o, preferencialmente enquanto ainda está morno, para remover quaisquer depósitos ou manchas causadas por restos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado em resultado da cozedura de alimentos com um elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e, depois, limpe-o com um pano ou uma esponja.

- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- Ative a função "Smart Clean" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno (se existente).
- A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.
- A resistência superior da grelha pode ser baixada para limpar o painel superior do forno.

## ACESSÓRIOS

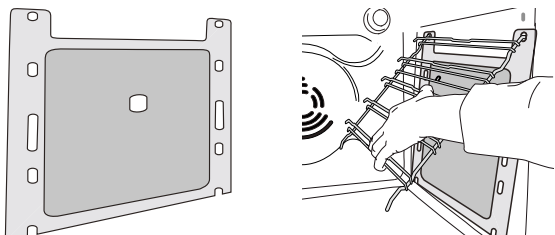
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os restos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

## LIMPEZA DOS PAINÉIS CATALÍTICOS

(APENAS EM ALGUNS MODELOS)

Este forno está equipado com painéis catalíticos especiais, que facilitam a limpeza do compartimento de cozedura graças à sua camada de limpeza automática especial, que é altamente porosa e capaz de absorver gordura e sujidade.

Estes painéis estão instalados nas guias de nível: Ao reposicionar e, depois, reinstalar as guias de nível, certifique-se de que os ganchos na parte superior estão inseridos nos orifícios apropriados dos painéis.



Para fazer o melhor uso possível das propriedades de limpeza automática dos painéis catalíticos, recomendamos que aqueça o forno a 200 °C durante cerca de uma hora, utilizando a função "Cozedura Convecção". O forno deve estar vazio durante o aquecimento. Deixe o aparelho arrefecer antes de remover quaisquer resíduos de alimentos através de uma esponja não abrasiva.

Lembre-se: A utilização de produtos de limpeza corrosivos ou abrasivos, escovas ásperas, esfregões para painéis ou sprays para fornos pode danificar a superfície catalítica e comprometer as suas propriedades de limpeza automática.

Se necessitar de painéis de substituição, contacte o nosso Serviço Pós-Venda.

## SUBSTITUIR A LÂMPADA

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

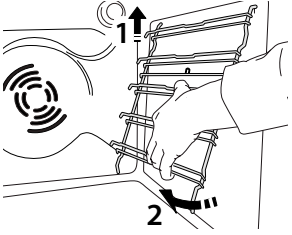
Lembre-se: Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40 W/230 ~ V tipo E-14, T300 °C, ou lâmpadas de halogéneo de 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T300 °C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009). As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

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

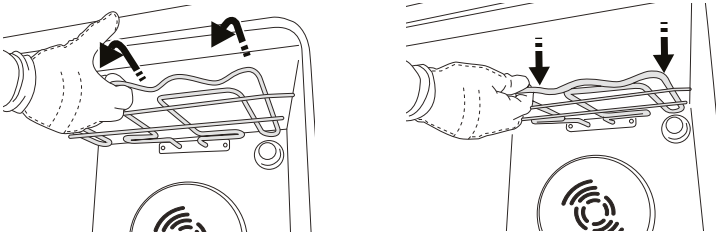


## BAIXE A RESISTÊNCIA SUPERIOR (APENAS EM ALGUNS MODELOS)

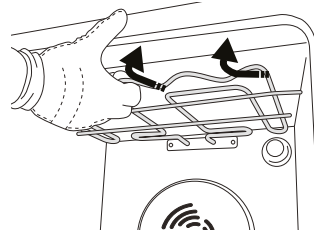
1. Remova as guias de nível laterais.



2. Puxe a resistência ligeiramente para fora e baixe-a.

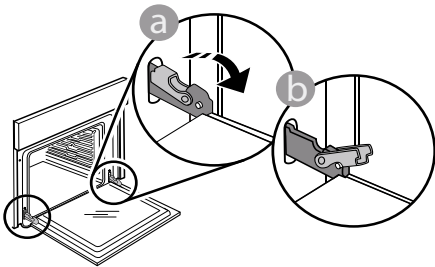


3. Para reposicionar a resistência, levante-a, puxando ligeiramente na sua direção, e certifique-se de que fica assente nos suportes laterais.

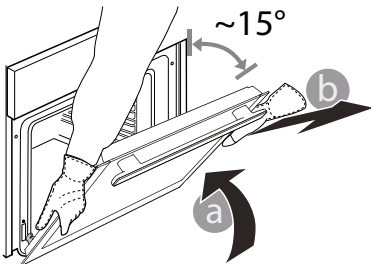


## REMOVER E REPOR A PORTA

1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.  
2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.

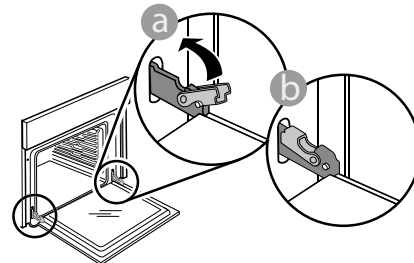


Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

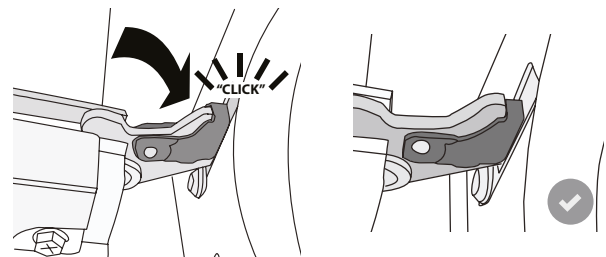


3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: Assegure-se de que as baixe totalmente.



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




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




# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra.	Problema de software.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".
O monitor mostra um texto pouco claro e parece estar partido.	Definir outro idioma.	Contacte o Centro de Assistência Pós-venda ao Cliente mais próximo.

## FICHA DE PRODUTO

 [www](http://www.whirlpool.eu) A ficha do produto contendo os dados energéticos deste aparelho pode ser transferida a partir do website da Whirlpool, em **docs.whirlpool.eu**

## COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

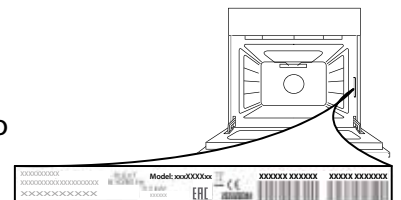
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website **docs.whirlpool.eu** (pode utilizar este código QR), especificando o código comercial do produto.



> Em alternativa, contacte o nosso Serviço Pós-Venda.

## CONTACTAR O NOSSO SERVIÇO PÓS-VENDA

Pode encontrar os nossos contactos no manual de garantia. Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



400011596247

# GUÍA DE CONSULTA DIARIA



## GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO WHIRLPOOL

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

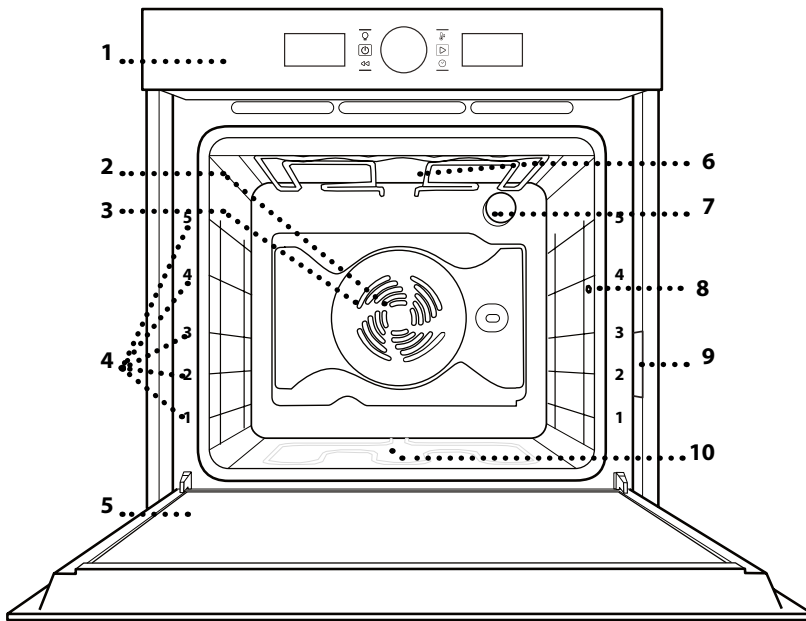


Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado en nuestro sitio web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) y siguiendo las instrucciones del dorso de este folleto.



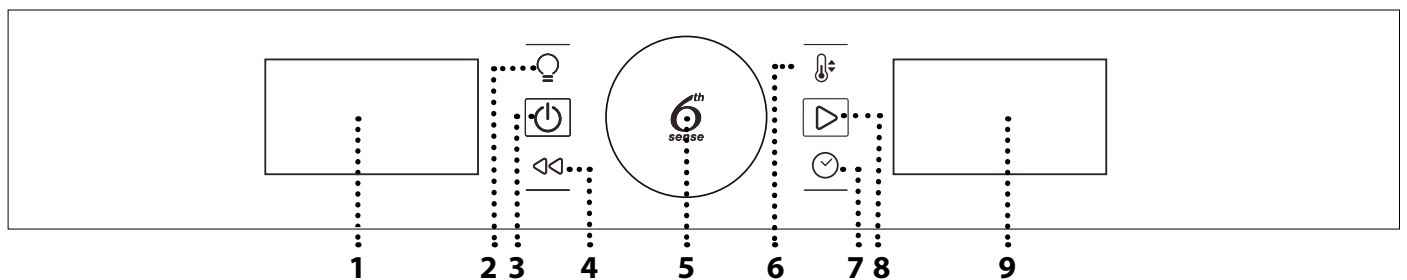
**Antes de usar el producto, lea atentamente las instrucciones de seguridad.**

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

## PANEL DE CONTROL



### 1. PANTALLA DE LA IZQUIERDA

### 2. LUZ

Para encender/apagar la bombilla.


### 3. ENCENDER/APAGAR

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

### 4. VOLVER

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

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

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

### 6. TEMPERATURA

Para ajustar la temperatura.

### 7. TIEMPO

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

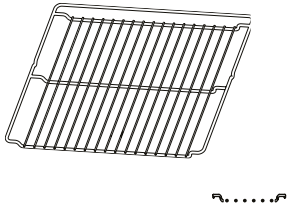
### 8. INICIO

Para iniciar funciones y confirmar los ajustes.

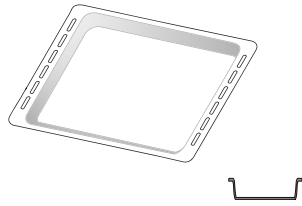
### 9. PANTALLA DE LA DERECHA

# ACCESORIOS

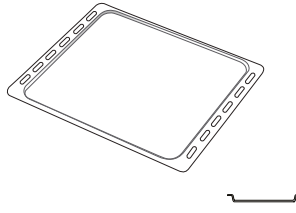
## REJILLA



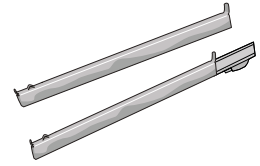
## GRASERA



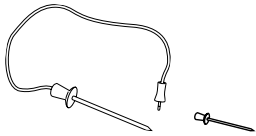
## BANDEJA PASTELERA



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



## SONDA DE CARNE (SOLO EN ALGUNOS MODELOS)



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

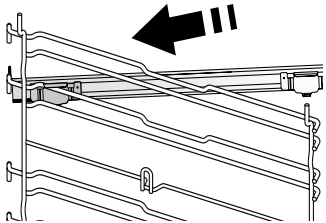
## INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

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

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

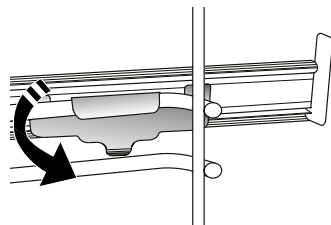
## MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES (SI PROCEDE)

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



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

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



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

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

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

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

# FUNCIONES



## CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



## GRILL

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



## AIRE FORZADO

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



## HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar carne, 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 6<sup>TH</sup> SENSE



## CAZUELA

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



## CARNE

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



## MAXI-COCCIÓN

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



## PAN

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



## PIZZA

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



## TARTAS DULCES

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



## FUNCIONES DE COCCIÓN ESPECIALES



## PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

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



## TURBO GRILL

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



## ECO AIRE FORZADO\*

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



## MANTENER CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.



## LEUDADO

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



## SMART CLEAN

(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

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

\* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) 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 de Convección").

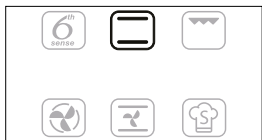
Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

# USO DIARIO

## 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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



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

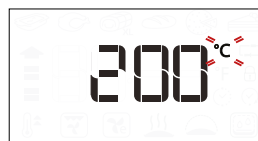


Gire el selector para ver las subfunciones disponibles en la pantalla de la izquierda. Seleccione una y pulse .

## 2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

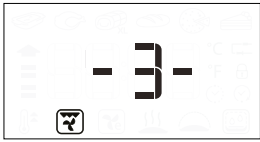
Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden.

### TEMPERATURA/NIVEL DE GRILL



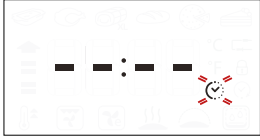
Cuando el icono °C/°F parpadee en la pantalla, gire el selector para cambiar el valor y después pulse para confirmar y continuar con la modificación de ajustes siguiente (si es posible).



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 la hora de finalización.

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 precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.

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


El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento.

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

### 5. FINAL DE COCCIÓN

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



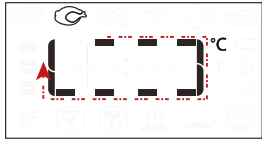
Para alargar el tiempo de cocción sin cambiar los ajustes, gire el selector para programar un nuevo tiempo de cocción y pulse .



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

### RECUPERACIÓN DE LA TEMPERATURA

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



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

## . FUNCIONES ESPECIALES

### SMART CLEAN

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

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

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

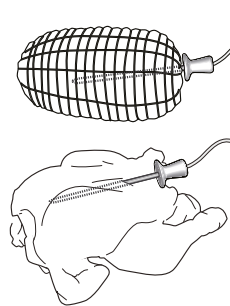
Al final del ciclo, deje que el horno se enfríe, elimine el agua que pueda quedar en el horno y efectúe la limpieza con una esponja humedecida en agua caliente (si retrasa esta operación más de 15 minutos, podría comprometer el resultado de la limpieza).

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

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

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

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



Es muy importante colocar la sonda con precisión para obtener resultados de cocción óptimos. Introduzca la sonda completamente en la parte más carnosa, evitando huesos y zonas de grasa. En el caso de las aves, la sonda debería introducirse de forma transversal, en el centro de la pechuga, asegurándose de que la punta no termine en una zona hueca. En el caso de carnes con

grosos muy irregulares, compruebe que estén correctamente cocinadas antes de sacarlas del horno. Conecte la punta de la sonda en el orificio situado en la pared derecha de la cavidad del horno.

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

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



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

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



Pulse o para confirmar e iniciar el ciclo de cocción.

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

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

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

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

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

## . BLOQUEO DE TECLAS

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



Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.

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

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



# CONSEJOS ÚTILES

## CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

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

## COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

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

## CARNE

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

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

Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una 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 nivel.

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

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

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

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

Para postres con relleno húmedo (tartas de queso o de fruta) utilice la función «Horno de convección». Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque la bandeja en un estante inferior y espolvoree galletas o pan rallado en la base antes de añadir el relleno.

















































































## PIZZA

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

## LEUDADO DE MASAS

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

# TABLA DE COCCIÓN

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

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO COCCIÓN (Min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
<b>Cordero/ternera/buey/cerdo</b> 1 kg		-	190 - 200	60-90	3
<b>Cerdo asado con torreznos</b> 2 kg		-	170	110 - 150	2
<b>Pollo/conejo/pato</b> 1 kg		-	200-230	50 - 80 **	3
<b>Pavo/oca</b> 3 kg		-	190 - 200	90-150	2
<b>Pescado al horno / en papillote</b> (filetes, entero)		Sí	180 - 200	40 - 60	3
<b>Verduras rellenas</b> (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 60	2
<b>Tostada</b>		-	3 (Alta)	3 - 6	5
<b>Filetes de pescado/de carne</b>		-	2 (Medio)	20 - 30***	4 3
<b>Salchichas/brochetas/costillas/hamburguesas</b>		-	2 - 3 (Medio - Alto)	15 - 30***	5 4
<b>Pollo asado</b> 1-1,3 kg		-	2 (Medio)	55 - 70**	2 1
<b>Asado de ternera poco hecho (1 kg)</b>		-	2 (Medio)	35 - 50**	3
<b>Pierna de cordero/cerdo</b>		-	2 (Medio)	60 - 90**	3
<b>Patatas al horno</b>		-	2 (Medio)	35 - 55**	3
<b>Verduras gratinadas</b>		-	3 (Alta)	10-25	3
<b>Menú completo: Tarta de frutas</b> (nivel 5)/ <b>lasaña</b> (nivel 3)/ <b>carne</b> (nivel 1)		Sí	190	40 - 120*	5 3 1
<b>Lasañas y carnes</b>		Sí	200	50 - 120*	4 1
<b>Carnes y patatas</b>		Sí	200	45 - 120*	4 1
<b>Pescado y verduras</b>		Sí	180	30 - 50	4 1
<b>Piezas de carne rellenas asadas</b>		-	200	80-120*	3
<b>Cortes de carne</b> (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 6th Sense «Tartas dulces» solamente utiliza las resistencias superior e inferior, sin circulación forzada del aire. No requiere precalentamiento.

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

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

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

**Utilice guantes de protección.**

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

## SUPERFICIES EXTERIORES

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

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

## ACCESORIOS

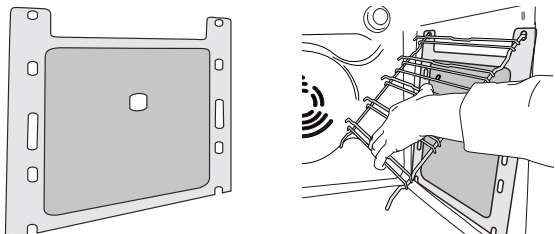
Después del uso, sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilizando guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

## LIMPIEZA DE LOS PANELES CATALÍTICOS

(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

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

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



Para sacar el máximo partido a las propiedades de autolimpieza de los paneles catalíticos, recomendamos que caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora utilizando la función «Horno de convección». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío. Deje que el aparato se enfríe antes de eliminar los residuos de alimentos con una esponja no abrasiva.

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

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

## CAMBIO DE LA BOMBILLA

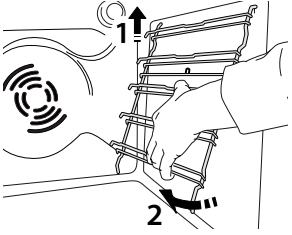
1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

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

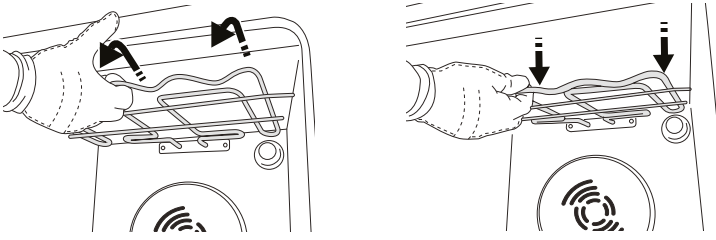
- Si utiliza lámparas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

## BAJE LA RESISTENCIA SUPERIOR (SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

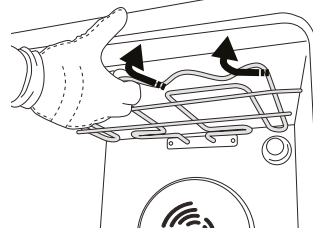
1. Extraiga las guías laterales para estantes.



2. Extraiga ligeramente la resistencia y bájela.



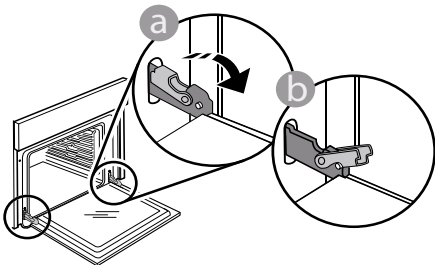
3. Para volver a situar la resistencia en su posición, elevarla, tirar de ella ligeramente hacia fuera y comprobar que queda apoyada en las sujeciones laterales.



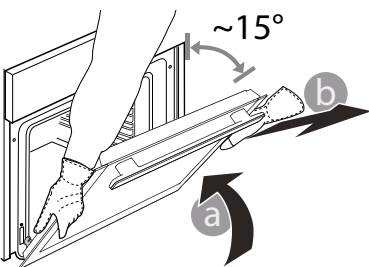
## EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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

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



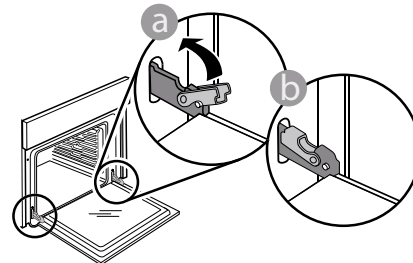
Simply remove the door by continuing to close it and at the same time lifting it until it comes out of its housing. Place the door on one side, supported on a soft surface.



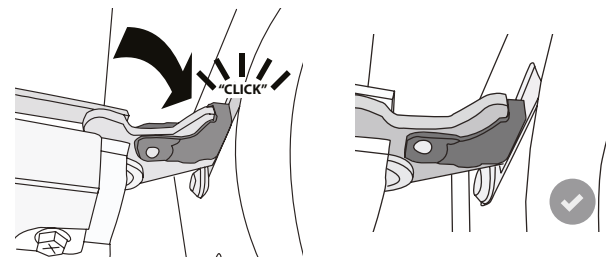
3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

4. Baje la puerta y ábrala por completo.

Baje los pestillos a su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.



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




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


# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	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.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número o letra.	Problema de software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».
La pantalla muestra un texto poco claro y parece estar rota.	Otro idioma configurado.	Póngase en contacto con el Centro de atención al cliente más cercano

## TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

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

## CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

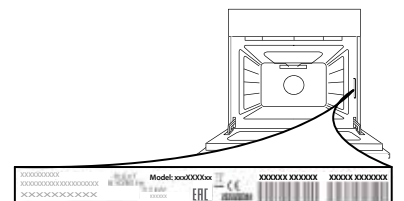
>  Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestra página web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (puede utilizar este código QR), especificando el código comercial del producto.



> También puede ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa.

## CÓMO PONERSE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA

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





# ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК ПОСІБНИК



## ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ПРОДУКЦІЇ WHIRLPOOL

Щоб отримати докладнішу допомогу та підтримку, зареєструйте свій виріб на [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

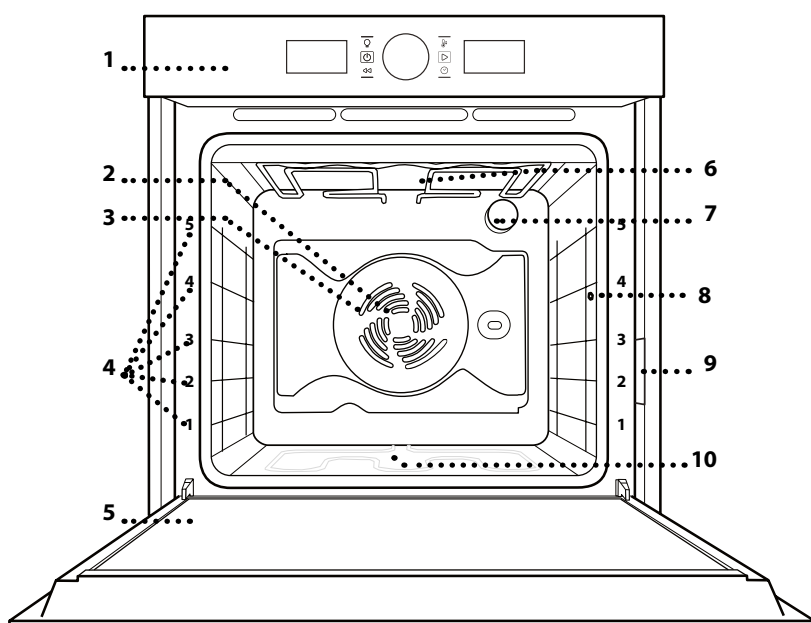


Ви можете завантажити інструкції з техніки безпеки і довідник із використання та догляду, відвідавши наш веб-сайт [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) та дотримуючись інструкцій на зворотньому боці цього буклету.



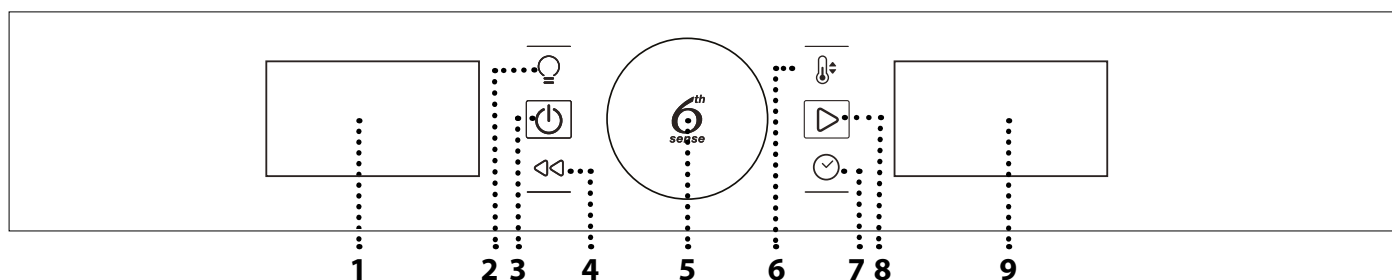
Перед використанням приладу уважно прочитайте посібник «Техніка безпеки та охорона здоров'я».

## ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент (не видно)
4. Напрявні для решітки (рівень указаний на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент / гриль
7. Лампочка
8. Місце встановлення щупа для м'яса (за наявності)
9. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
10. Нижній нагрівальний елемент (не видно)

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



### 1. ЛІВИЙ ДИСПЛЕЙ

#### 2. СВІТЛО

Для увімкнення/вимкнення лампочки.


#### 3. УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ

Увімкнення та вимкнення духової шафи для зупинки активної функції в будь-який момент.

#### 4. НАЗАД

Повернення до попереднього меню під час налаштування.

### 5. ПОВОРОТНА КНОПКА / КНОПКА 6TH SENSE

Повертайте її для переходу між функціями та налаштування всіх параметрів приготування. Натискайте  для вибору, встановлення, отримання доступу до функцій або параметрів та їх підтвердження, а також для запуску програми приготування.

### 6. ТЕМПЕРАТУРА

Налаштування температури.

### 7. ЧАС

Установлення або зміна часу та налаштування тривалості готування.

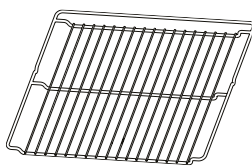
### 8. ПУСК

Запуск функцій і підтвердження налаштувань.

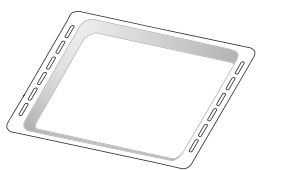
### 9. ПРАВИЙ ДИСПЛЕЙ

# АКСЕСУАРИ

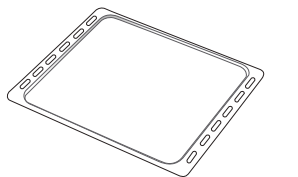
## РЕШІТКА



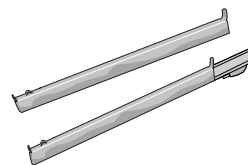
## ПІДДОН



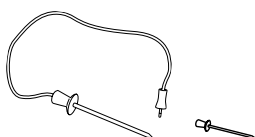
## ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ



## ВИСУВНІ НАПРЯМНІ \* (ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)



## ТЕРМОЩУП ДЛЯ М'ЯСА (ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)



Кількість приладдя може бути різною, залежно від моделі, яку ви придбали.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

## ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

Вставте решітку горизонтально за допомогою напрямних для решітки таким чином, щоб бік із піднятими краями був повернутий догори.

Інші аксесуари, такі як піддон і деко для випікання, вставляються горизонтально, так само як решітка.

## ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

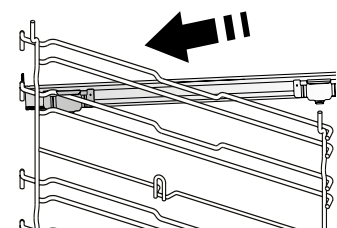
. Щоб зняти напрямні для решітки, підніміть їх, а потім обережно витягніть нижню частину з гнізда. Тепер напрямні для решітки можна зняти.

. Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для приготування, а потім опустіть на місце у нижньому гнізді.

## УСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ

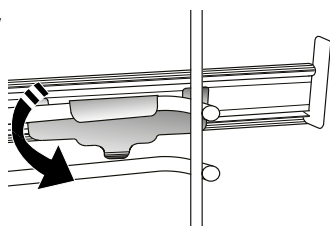
(ЗА НАЯВНІСТЮ)

Витягніть напрямні для решітки з духової шафи і зніміть захисну пластикову упаковку з телескопічних напрямних.





Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору. Опустіть на місце інший затискач.

Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для полицки. Переконайтеся, що телескопічні напрямні можуть рухатися вільно. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж самому рівні.



Увага! Телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

# ФУНКЦІЇ

	<b>ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ</b> Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.
	<b>ГРИЛЬ</b> Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.
	<b>ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ</b> Для приготування різних страв, для яких потрібна однакова температура приготування, на кількох полицях (максимум три) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.
	<b>ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ</b> Для готування м'яса, випічки пирогів із начинкою або смаження фаршированих овочів тільки на одній полиці. Ця функція використовує легку, періодичну циркуляцію повітря, щоб захистити продукт від надмірного пересихання.
	<b>ФУНКЦІЇ 6<sup>TH</sup> SENSE</b>
	<b>ЗАПІКАНКА</b> Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для страв із макаронів.
	<b>М'ЯСО</b> Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для м'яса. Зазначена функція час від часу активує вентилятор (на низькій швидкості), аби уникнути надмірного пересихання страви.
	<b>ПОТУЖНЕ ГОТУВАННЯ</b> Функція автоматично вибирає найкращий режим та температуру для приготування великих порцій м'яса (вагою понад 2,5 кг). Під час готування рекомендовано перевертати м'ясо для рівномірнішого підрум'янювання обох його боків. Краще поливати м'ясо час від часу, щоб воно не засушувалось.
	<b>ХЛІБ</b> Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для всіх типів хліба.
	<b>ПІЦА</b> Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування для піци.
	<b>КОНДИТЕРСЬКІ ТІСТЕЧКА</b> Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та оптимальний спосіб приготування будь-яких пирогів.



## СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ



### ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи. Після завершення попереднього прогрівання в духовій шафі буде автоматично обрано функцію «Традиційний режим». Зачекайте до закінчення попереднього прогрівання, перш ніж ставити страву всередину печі.



### ТУРБОГРИЛЬ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбівів, курок). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води. Рожен (за наявності) можна використовувати із цією функцією.



### ПРИМУСОВА ЕКО-ВЕНТИЛЯЦІЯ\*

Для приготування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря. Під час роботи ЕКО-функції світло залишається вимкненим протягом усього готування. Щоб скористатися циклом ЕКО та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення приготування страв.



### ПІДГРІВАННЯ

Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.



### ВИСТОЮВАННЯ

Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного піднімання не вмикайте цю функцію, якщо духові шафа й досі гаряча після циклу готування.



### SMART CLEAN

(ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

Дія пари, що вивільнюється у цьому спеціальному низькотемпературному циклі чищення, дозволяє легко видаляти бруд і залишки їжі. Налейте 200 мл питної води на дно духової шафи, цю функцію слід активувати тільки тоді, коли піч холодна.

\* Функція використовується як еталонна для декларації про енергоефективність згідно з Постановою (ЄС) №65/2014

# ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

## 1. УСТАНОВІТЬ ЧАС

При першому увімкненні печі необхідно встановити час.



Почнуть блимати дві цифри години: Обертаючи перемикач, установіть годину та для підтвердження натисніть



Почнуть блимати дві цифри хвилин. Обертаючи перемикач, установіть хвилини та для підтвердження натисніть

Увага! Щоб пізніше змінити час, із увімкненою піччю натисніть і утримуйте щонайменше секунду та повторіть кроки, описані вище.

Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно.

## 2. ВСТАНОВИТИ УКРАЇНСЬКУ МОВУ

Щоб змінити налаштування мови дисплея:

- Увімкніть прилад, натиснувши кнопку
- Зачекайте три секунди та вимкніть прилад, знову натиснувши кнопку
- Натисніть і утримуйте ручку, доки не почуєте звуковий сигнал, а потім відпустіть її.
- Тричі натисніть піктограму
- Після звукового сигналу відображається і блимає поточна мова, англійська (A) або українська (B).



Використовуйте ручку вибору, щоб вибрати бажану мову, потім натисніть піктограму для підтвердження.

Зверніть увагу: Якщо виконання описаних вище дій

займе у вас занадто багато часу і ви перервете налаштування мови, можливо, потрібно буде запустити його знову.

## 3. НАЛАШТУВАННЯ

За необхідності можна змінити одиниці вимірювання за замовчуванням, температуру (°C) та номінальний струм (16 A).

Із увімкненою піччю натисніть і утримуйте щонайменше протягом 5 секунд.



Обертаючи ручку вибору, оберіть одиницю вимірювання та підтвердіть за допомогою



Обертаючи ручку вибору, оберіть номінальний струм і підтвердіть за допомогою

Увага! Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16 A): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13 A).

## 4. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї усе приладдя.

Прогрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години; для цього найкраще використовувати функцію з циркуляцією повітря (наприклад, «Примусова вентиляція» або «Випікання з конвекцією»).

Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

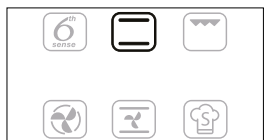
Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

# ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

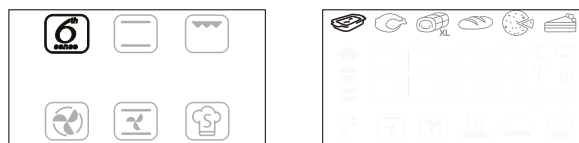
## 1. ВИБЕРІТЬ ФУНКЦІЮ

На дисплеї вимкненої печі відображається лише час. Натисніть і утримуйте , щоб увімкнути духову шафу.

Обертаючи перемикач, продивіться головні функції, доступні на лівому дисплеї. Оберіть одну функцію та натисніть



Щоб обрати другорядну функцію (за необхідності), оберіть головну функції, підтвердіть за допомогою та перейдіть до меню функцій.



Обертаючи перемикач, продивіться другорядні функції, доступні на правому дисплеї. Оберіть одну функцію та підтвердіть за допомогою

## 2. УСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування.

На дисплеї по чергово з'являтимуться налаштування, які можна змінити.

### ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ГРИЛЮ



Коли на дисплеї миготітиме значок °C/°F, змініть значення обертання перемикача, підтвердіть за допомогою та продовжіть працювати з доступними функціями (за можливості). У цей час також можна встановити рівень грилю (3 = високий, 2 = середній, 1 = низький).



Увага! Після активації функції змінити температуру рівня грилю можна, натиснувши або безпосередньо повернувши перемикач.

### ТРИВАЛІСТЬ



Коли на дисплеї блимає значок , за допомогою кнопки регулювання встановіть бажаний час готування, а потім натисніть кнопку для підтвердження.

Вам не потрібно задавати час приготування, якщо ви бажаєте керувати приготуванням вручну: Натисніть кнопку , щоб підтвердити та запустити функцію.

У цьому разі ви не зможете задавати час завершення приготування через програмування затримки запуску.

Увага! Якщо потрібно відрегулювати час приготування, який було встановлено при приготуванні, натискайте

: Обертаючи перемикач, змініть годину та для підтвердження натисніть .

### НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ / ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Для багатьох функцій можна відкладати їхній запуск. Для цього після встановлення часу приготування слід запрограмувати час завершення готування. Якщо у вас є можливість змінити час завершення, на дисплеї відображається час, коли функція повинна закінчити роботу, поки миготить значок .



За необхідності поверніть ручку регулювання, щоб встановити бажаний час завершення готування, потім натисніть для підтвердження і запустіть виконання функції.

Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично

через обчислений період часу, щоб готування завершилося в установлений час.



Зверніть увагу: У разі програмування часу відкладеного запуску готування фазу попереднього прогрівання буде скасовано. Розігрівання духової шафи до встановленої температури буде поступовим, а це означає, що час готування буде трохи більшим за час, наведений у таблиці приготування. Під час очікування за допомогою перемикача можна змінити запрограмований час завершення готування.

Натисніть або , щоб змінити налаштування температури й часу готування. Після завершення підтвердіть за допомогою .

Зверніть увагу: Функція затримки запуску недоступна для функцій «Гриль» та «Турбогриль».

## 3. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

Застосувавши потрібні налаштування, натисніть , щоб активувати функцію.

Ви можете в будь-який час натиснути і утримувати , щоб призупинити активну функцію.

## 4. ПРОГРІВАННЯ

Для деяких функцій застосовується фаза попереднього прогрівання духової шафи: Після запуску функції на дисплеї з'явиться повідомлення, що фазу попереднього прогрівання активовано.



Після завершення фази пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться сповіщення про те, що духову шафу досягла заданої температури.



Цієї миті слід відчинити дверцята, покласти продукти в духову шафу, зачинити дверцята та запустити приготування, натиснувши .

Увага! Якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено.

Час приготування не включає фазу попереднього прогрівання.

Ви завжди можете змінити температуру, якої слід досягти, за допомогою перемикача.

## 5. ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться сповіщення про завершення приготування.



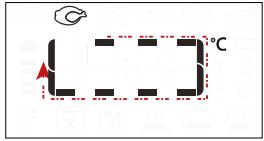


Щоб подовжити тривалість готування, не змінюючи налаштування, обертанням перемикача встановіть нову тривалість готування й натисніть

## ФУНКЦІЇ 6<sup>TH</sup> SENSE

### ВІДНОВЛЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

Якщо під час готування внаслідок відкриття дверцят температура всередині печі зменшилася, буде активована спеціальна функція для відновлення потрібної температури. Під час відновлення температури на дисплеї відобразиться анімація зі змією, доки не буде досягнуто задану температуру.



Для оптимального результату під час запрограмованого циклу готування буде збільшено тривалість готування в залежності від того, як довго були відкриті дверцята.

## СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

### SMART CLEAN

Щоб активувати функцію «Smart Clean», у холодній духовій шафі розподіліть 200 мл води по дну камери духової печі та закрийте дверцята печі.

Перейдіть до особливих функцій та поверніть перемикач регулювання для вибору з меню. потім натисніть для підтвердження.

Натисніть , щоб негайно почати цикл чищення, або натисніть для встановлення кінцевого часу або відкладеного часу запуску.

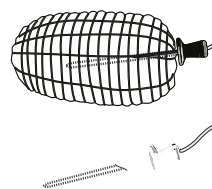
Після завершення циклу дайте печі охолонути та видаліть залишки води з печі та розпочніть процес чищення, використовуючи зволожену у гарячій воді губку (чищення може не дати бажаних результатів за умови затримки більше, ніж на 15 хвилин).

Увага: Тривалість циклу та температуру чищення встановити не можна

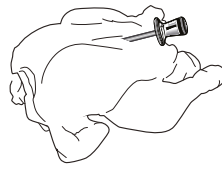
## ВИКОРИСТАННЯ ЩУПА ДЛЯ М'ЯСА (ЗА НАЯВНОСТІ)

Щуп для м'яса, що постачається, дозволяє вимірювати точну внутрішню температуру страви під час готування.

Щуп для м'яса дозволяється використовувати лише в деяких функціях ("Традиційно", "Примусова вентиляція", "Випікання з конвекцією", "Турбогриль", "М'ясо 6th Sense" та "Великі порції 6th Sense").



Дуже важливо обережно використовувати щуп, щоб отримати якомога точніші показники та найоптимальніші результати готування.



Повністю вставте щуп у найбільш м'ясисту частину шматка, уникаючи областей із кістками та жиром. Якщо ви готуєте домашню птицю, вставляйте щуп із боків у середню частину грудинки таким чином, щоб його кінці не закінчувалися в

порожнистій області грудинки. Якщо шматок м'яса має нерівномірну товщину, перш ніж витягнути його з духової шафи перевірте, чи добре він просмажився. Вставте кінець щупа в отвір, розташований на правій стінці всередині духової шафи. Коли щуп для м'яса підключений до камери духової шафи, лунає звуковий сигнал, а на дисплеї відображається символ та цільова температура. Якщо щуп для м'яса підключається під час вибору функції, дисплей відображає цільову температуру м'яса за умовчанням.



Натисніть кнопку , щоб запустити налаштування. Поверніть кнопку, щоб встановити потрібну температуру щупа для м'яса. Натисніть кнопку " " для підтвердження. Натисніть кнопку, щоб встановити температуру в камері духової шафи.



Натисніть кнопку або , щоб підтвердити та запустити цикл готування.

Під час циклу приготування дисплей відображає цільову температуру щупа для м'яса. Коли м'ясо досягає заданої цільової температури, цикл приготування зупиняється, а дисплей показує слово "End".

Для того, щоб перезапустити цикл приготування з моменту появи на дисплеї індикації «End», повернувши кнопку, можна відрегулювати цільову температуру щупа для м'яса, як описано вище. Натисніть кнопку або , щоб підтвердити та перезапустити цикл готування.

Зверніть увагу: під час циклу готування з щупом для м'яса можна повернути кнопку, щоб змінити цільову температуру щупа для м'яса. Натисніть кнопку , щоб відрегулювати температуру у камері духової шафи. Щуп для м'яса можна вставляти в будь-який час, також і під час приготування. У цьому випадку необхідно повторно задати параметри функції приготування. Якщо щуп для м'яса несумісний з функцією, духовна шафа відключає цикл готування, та лунає попереджувачий звуковий сигнал. У цьому разі від'єднайте щуп для м'яса або натисніть кнопку , щоб задати іншу функцію. Відкладений пуск та стадія прогрівання не сумісні з використанням щупа для м'яса.

## БЛОКУВАННЯ КНОПОК


Щоб заблокувати кнопки, натисніть і утримуйте щонайменше протягом 5 секунд.





Повторіть цю дію, щоб розблокувати кнопки.

Увага: Блокування кнопок також може активуватися під час готування.

З міркувань безпеки духову шафу можна вимкнути будь-коли, натиснувши .

## КОРИСНІ ПОРАДИ

### ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні для приготування різних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Указані температура та час готування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випікання та деко темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та аксесуарами із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

### ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

За допомогою функції «ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ» можна одночасно готувати різні страви, які потребують однакової температури (наприклад: рибу й овочі), використовуючи різні полиці. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

### М'ЯСО

Використовуйте будь-який піддон або посуд із пірексу, що підходить за розміром для шматка м'яса, який потрібно приготувати. При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Зверніть увагу, що при цьому утворюється пара. Коли смаження готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин або загорніть в алюмінієву фольгу.

Якщо ви хочете приготувати м'ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині, щоб вони рівномірно засмажилися. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Щоб м'ясо не пригоряло ззовні, опустіть решітку нижче, щоб їжа знаходилася подалі від гриля. Переверніть м'ясо через дві третини часу готування. Відчиняйте дверцята з обережністю, оскільки з духової шафи виходитиме пара.

Щоб зібрати соки, що витікають зі страви під час готування, рекомендуємо поставити піддон з 0,5 л питної води безпосередньо під решіткою, на якій готується страва. Доливайте воду за необхідності.

### ДЕСЕРТИ

Делікатні десерти готуйте за допомогою функції традиційного готування лише на одній полиці.

Використовуйте листи для випічки темного кольору й обов'язково ставте їх на решітку, що входить до комплекту постачання. Щоб готувати на кількох полицях, установіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях у шаховому порядку. Це сприятиме оптимальній циркуляції гарячого повітря.

Щоб перевірити готовність пирога з кислого тіста, уставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо паличка вийде чистою, пиріг готовий.

Якщо ви використовуєте листи для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.

Якщо виріб «роздувається» під час випікання, наступного разу використовуйте нижчу температуру та спробуйте додавати менший обсяг рідини або перемішувати суміш обережніше. Для готування десертів із вологою начинкою або посипанням (наприклад, чізкейку або фруктових пирогів) використовуйте функцію «Випікання з конвекцією». Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

















































































### PIZZA

Ледь змастіть лист смальцем, щоб піца мала хрустку основу. Притрусіть піцу сиром моцарела після закінчення двох третин загального часу готування.

### ПІДІМАННЯ

Бажано завжди накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його в духову шафу. Час вистоювання тіста при використанні цієї функції зменшується приблизно на одну третину у порівнянні з вистоюванням при кімнатній температурі (20-25 °C). Час сходження для піци починається приблизно від однієї години на 1 кг тіста.

# ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
<b>Пирого з дріжджового тіста / бісквіти</b>		-	170	30 - 50	2 
		Так	160	30 - 50	2 
		Так	160	30 - 50	4 1  
<b>Пирого з начинкою</b> (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		-	160—200	30 - 85	3 
		Так	160—200	35 - 90	4 1  
<b>Печиво / тістечка</b>		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Так	150 - 160	20 - 40	3 
		Так	150 - 160	20 - 40	4 1  
<b>Заварні тістечка</b>		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Так	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Так	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
<b>Безе</b>		Так	90	110 - 150	3 
		Так	90	130 - 150	4 1  
		Так	90	140 - 160*	5 3 1   
<b>Піца</b> (тонка, товста, фокача)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Так	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Так	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
<b>Буханець хліба</b> 0,5 кг		-	180 - 220	50 - 70	2 
<b>Хлібна булочка</b>		-	180 - 220	30 - 50	3 
<b>хліб</b>		Так	180 - 220	30 - 60	4 1  
<b>Заморожена піца</b>		-	250	10 - 20	2 
		Так	250	10 - 20	4 1  
<b>Пікантні пироги</b> (овочевий пиріг, кіш)		Так	180 - 190	45 - 60	2 
		Так	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Так	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   
<b>Воловани/печиво з листкового тіста</b>		Так	190 - 200	20 - 30	3 
		Так	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Так	180 - 190	20 - 40*	5 3 1   
<b>Лазанья/відкритий пиріг</b>		-	190 - 200	40 - 65	3 
<b>Запечена паста/трубочки з тіста з начинкою</b>		-	190 - 200	25 - 45	3 

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг		-	190 - 200	60 - 90	3
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		-	170	110 - 150	2
Курятина/кролятина/качатина (1 кг)		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Індичка/гуска (3 кг)		-	190 - 200	90 - 150	2
Запечена риба / у пергаменті (філе, ціла)		Так	180 - 200	40 - 60	3
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50 - 60	2
Тост		-	3 (висока)	3 - 6	5
Рибне філе / стейки		-	2 (Середня)	20 - 30***	4 3
Ковбаски/кебаби/поребрини/гамбургери		-	2 - 3 (середня - висока)	15 - 30***	5 4
Смажене курча 1-1,3 кг		-	2 (Середня)	55 - 70**	2 1
Ростбїф із кров'ю (1 кг)		-	2 (Середня)	35 - 50**	3
Ніжка ягняти/гомїлки		-	2 (Середня)	60 - 90**	3
Смажена картопля		-	2 (Середня)	35 - 55**	3
Овочева запіканка		-	3 (висока)	10 - 25	3
Повноцінна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	190	40 - 120*	5 3 1
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 120*	4 1
М'ясо з картоплею		Так	200	45 - 120*	4 1
Риба та овочі		Так	180	30 - 50	4 1
Фаршировані шматки м'яса		-	200	80—120*	3
Шматки м'яса (кролятина, курятина, ягнятина)		-	200	50 - 120*	3

\* Передбачувана тривалість часу: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

\*\* Переверніть страву через дві третини часу приготування (якщо необхідно).

\*\*\* Переверніть страву через половину часу приготування.

Зверніть увагу: Функція «КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ 6th Sense» використовує лише верхній та нижній нагрівальні елементи без примусової циркуляції повітря. Вона не потребує попереднього прогрівання.

ФУНКЦІЇ						
	Традиційний режим	Гриль	Турбогриль	Примусова вентиляція	Випікання з конвекцією	Примусова вентиляція еко
АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ						
	Запіканка	М'ясо	Потужне готування	Хліб	Піца	Кондитерські тістечка
ПРИЛАДДЯ						
	Решітка	Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці	Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон з 500 мл води	

# ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охолола.

Забороняється застосовувати пароочисники.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхню приладу.

Надягайте захисні рукавички.

Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

## ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протріть поверхню вологою тканиною з мікрОВОлокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою ганчіркою.
- Не користуйтеся корозійними або абразивними засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхню приладу, негайно зтріть їх вологою ганчіркою з мікрОВОлокна.

## ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання залиште духову шафу охолонути і потім очистіть її, поки вона ще тепла, щоб видалити відкладення або плями, викликані залишками їжі. Щоб висушити конденсат, що утворився в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть її тканиною або губкою.

- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.
- Активуйте функцію «Smart Clean» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь(за наявності).
- Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати.
- Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити.

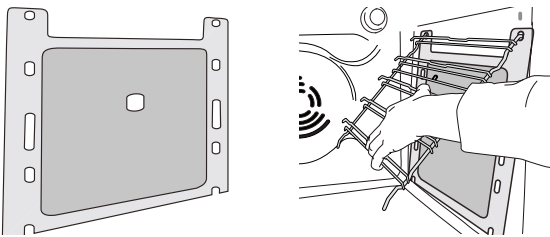
## ПРИЛАДДЯ

Замочуйте аксесуари у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Рештки їжі можна видалити щіткою або губкою.

## ОЧИЩЕННЯ КАТАЛІТИЧНИХ ВТУЛОК

(ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

Цю духову піч оснащено спеціальними каталітичними втулками, що полегшують чищення відсіку для приготування. Це забезпечується особливим самоочисним високопористим покриттям, що вбирає жир та сажу. Зазначені панелі встановлюються на напрямних для решітки: При зміні положення й повторній установці напрямних для решіток слід вставляти гачки у верхній частині до відповідних отворів панелей.



Аби максимізувати користь від самоочисних властивостей каталітичних панелей, ми рекомендуємо прогрівати духову піч до температури 200° С близько однієї години з використанням функції Випікання з конвекцією. При цьому піч має бути порожньою. Потім, перш ніж видаляти будь-які залишки їжі з використанням неабразивної губки, дайте приладу охолонути.

Увага! Не використовуйте корозійні або абразивні мийні засоби, жорсткі щітки, металеві мочалки для чищення каструль або засоби очищення (розпилювачі) для духових шаф, які можуть пошкодити каталітичну поверхню та зіпсувати її самоочисні властивості.

Якщо потрібно замінити панелі, зверніться до служби післяпродажного обслуговування клієнтів.

## ЗАМІНА ЛАМПИ

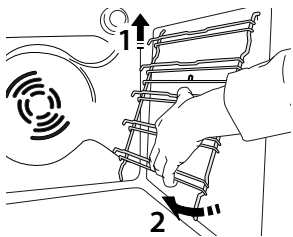
1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Зверніть увагу: Використовуйте лише лампи розжарювання Т300 °С 25–40 Вт / 230 ~ В типу E-14 або галогенні лампи Т300 °С 20–40 Вт / 230 ~ В типу G9. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова ЄС 244/2009). Лампи можна придбати в Центрі післяпродажного обслуговування.

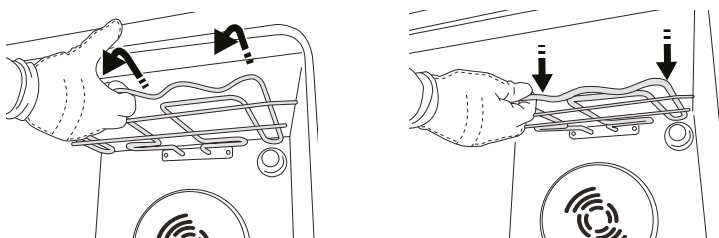
- Якщо використовуються галогенні лампи, не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

## ОПУСТИТЬ ВЕРХНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ (ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

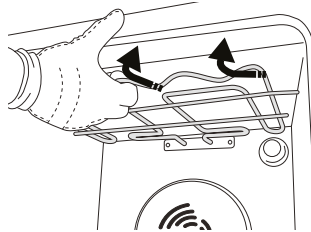
1. Зніміть бічні напрямні для решітки.



2. Трохи витягніть нагрівальний елемент і опустіть його.



3. Щоб перемістити нагрівальний елемент, підніміть його, трохи потягнувши на себе, і переконайтеся, що він спирається на бокові опори.

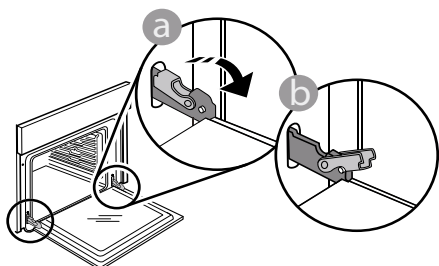


## ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

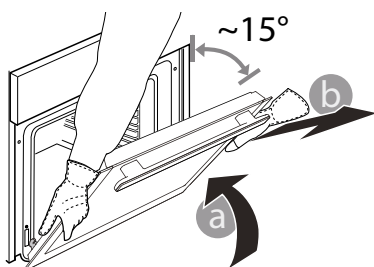
1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.

2. Зачиніть дверцята до упору.

Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.

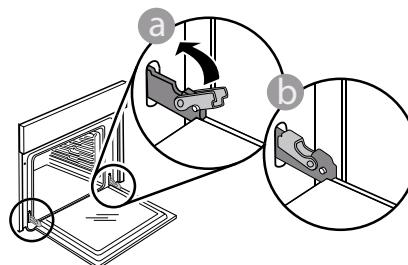


Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх угору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

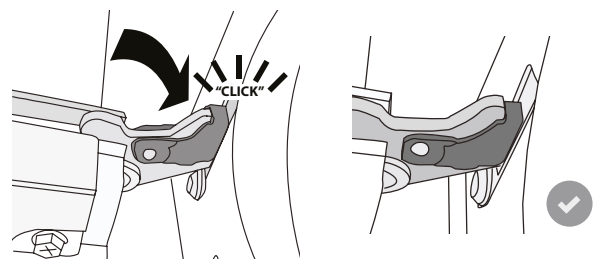


3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину у пазі.

4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.



Легко натисніть, щоб переконатися, що засувки перебувають у правильному положенні.




5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.


# ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, зникла несправність чи ні.
На дисплеї відображається літера F і число чи інша літера після неї.	Програмна проблема.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери F.

## ДОВІДКОВИЙ ЛИСТОК ТЕХНІЧНИХ ДАНИХ

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Паспорт виробу, який містить дані щодо електроспоживання для цього приладу, можна завантажити на веб-сайті Whirlpool [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## ЯК ОТРИМАТИ «ДОВІДНИК ІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯДУ»

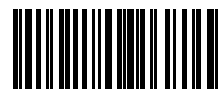
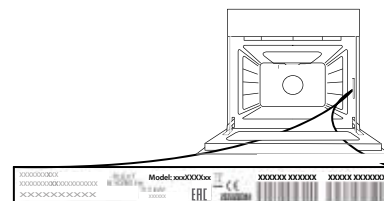
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (можна використати цей QR-код), вказавши комерційний код продукту.



> Або зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів.

## ЗВЕРНЕННЯ ДО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Контактну інформацію можна знайти в гарантійному керівництві. У разі звернення до центру післяпродажного обслуговування вкажіть коди, які наведено на табличці з паспортними даними виробу.



400011595464