

SNELLE REFERENTIEGIDS



WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

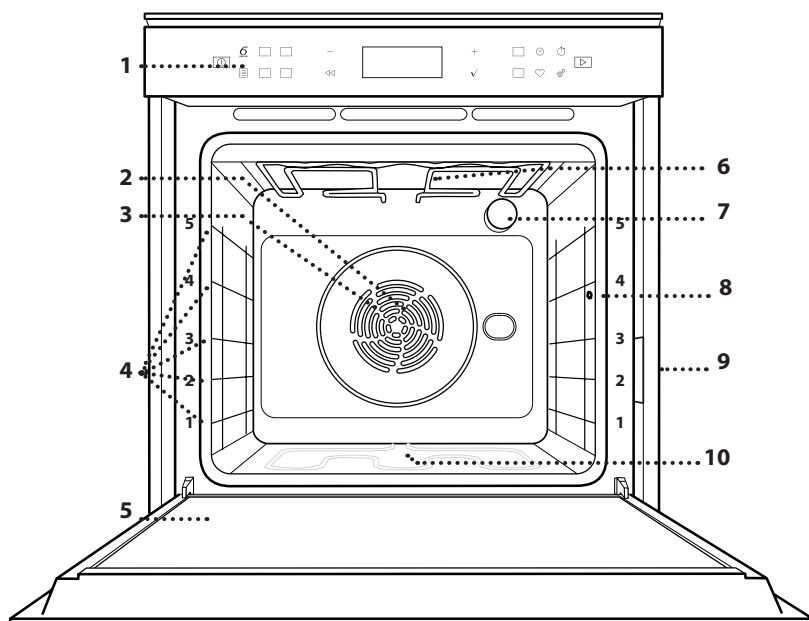
Voor meer gedetailleerde hulp en assistentie, registreer uw product op www.whirlpool.eu/register



U kunt de Veiligheidsinstructies en de Gids voor Gebruik en Onderhoud downloaden van onze website docs.whirlpool.eu en de instructies aan de achterzijde van dit boekje opvolgen.

! Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor **Gezondheid en Veiligheid**.

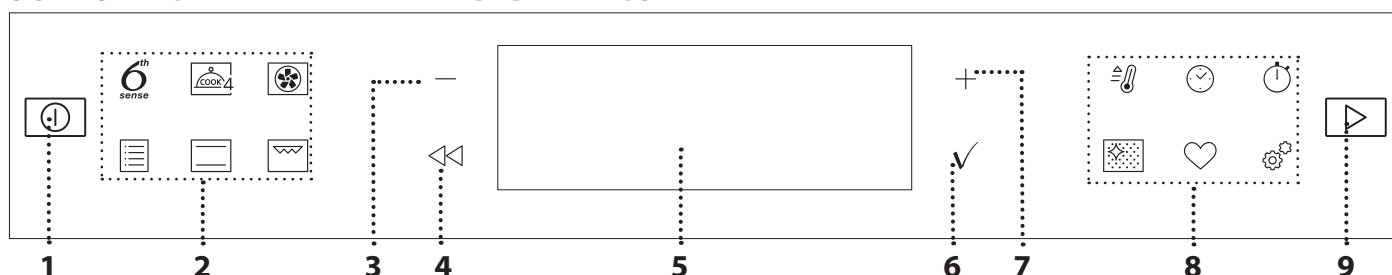
PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
4. Roostergeleiders (het niveau staat aangegeven op de voorkant van de oven)
5. Deur
6. Bovenste verwarmingselement/grill
7. Lamp
8. Punt voor inbrengen van gaarthermometer
9. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
10. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

BESCHRIJVING

BEDIENINGSPANEEL



1. AAN / UIT

Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie te stoppen.

2. DIRECTE TOEGANG TOT FUNCTIES

Om snelle toegang te krijgen tot de functies en het menu.

3. NAVIGATIETOETS MIN

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verlagen.

4. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu.

Dient om tijdens de bereiding de instellingen te veranderen.

5. DISPLAY

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

7. NAVIGATIETOETS PLUS

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verhogen.

8. DIRECTE TOEGANG TOT OPTIES / FUNCTIES

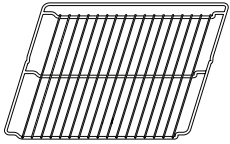
Om snelle toegang te krijgen tot de functies, duur, instellingen en favorieten.

9. START

Voor het starten van een functie met behulp van de gespecificeerde of standaard instellingen.

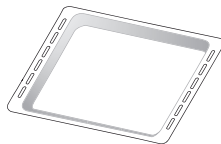
ACCESSOIRES

ROOSTER



Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

OPVANGBAK



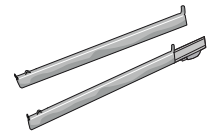
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjús op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

BAKPLAAT



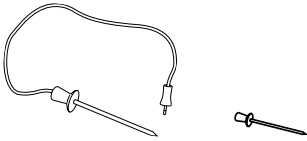
Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

SCHUIFRAILS *



Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

GAARTHETERMOM*



om de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding.

* Alleen bij bepaalde modellen

Het aantal en type van accessoires is afhankelijk van het model dat u aangekocht hebt.

Bij de Consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

PLAATSEN VAN HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES

Schuif het rooster horizontaal over de geleiders en zorg ervoor dat de zijde met de geheven rand naar boven gericht is.

Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

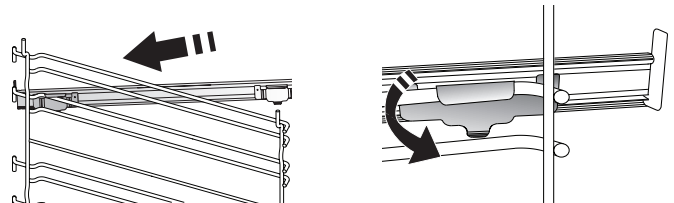
- Om de roostergeleiders te verwijderen tilt u de geleiders op en daarna trekt u het onderste deel voorzichtig uit de zitting: De roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.
- Om de geleiders opnieuw te plaatsen, moeten ze eerst terug in hun bovenste zitting worden geplaatst. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken.

DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN (INDIEN AANWEZIG)

Verwijder de roostergeleiders uit de oven en verwijder het beschermende plastic van de schuifrails.

Bevestig de bovenste klem van de rail naar de roostergeleider en schuif deze zo ver mogelijk. Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats.

Om de geleider vast te zetten de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider drukken. Zorg ervoor dat de lopers vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau.

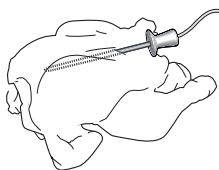


Let op: De schuifrails kunnen op elk niveau worden gemonteerd.

MET DE GAARTHETERMETER (INDIEN BIJGELEVERD)



Steek de gaarthermometer diep in het vlees. Vermijd botten of vette delen. Voor gevogelte, de thermometer in het midden van de borst steken en holle plekken vermijden.



Plaats het voedsel in de oven en sluit de stekker aan door deze in de aansluiting aan de rechterkant van de ovenruimte te steken.

FUNCTIES



6th SENSE

Deze zorgen voor het volautomatisch bereiden van alle soorten voedsel (Lasagne, Vlees, Vis, Groenten, Taart & gebak, Hartige taarten, Brood, Pizza).

Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.



COOK 4

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op vier verschillende steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Deze functie kan gebruikt worden om koekjes, gebak, ronde pizza's (ook bevroren) te bakken en een volledige maaltijd te bereiden. Raadpleeg de bereidingstabel om de beste resultaten te bereiken.



TURBOHETELUCHT

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op verschillende steunhoogtes (maximaal drie) die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.



TRADITIONEEL

• HETE LUCHT

Om vlees te bereiden, gebak met vulling op een enkel rooster te bakken.

• TURBO GRILL

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

• BAK BEVROREN

Bij deze functie worden automatisch de beste temperatuur en bereidingsmodus geselecteerd voor vijf verschillende categorieën kant-en-klare diepvriesproducten. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

• SPECIALE BEREIDINGSFUNCTIES

» MAXI COOKING

De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om een gelijkmatige bruining aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te erg te laten uitdrogen.

» RIJZEN

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

» ONTDOOIEN

Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste plaathoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.

» WARMHOUDEN

Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.

» ECO TURBO HETELUCHT

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



CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.



GRILL

Voor het grillen van karbonades, kebab en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de bak op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.



SNEL VOORVERWARMEN

Om de oven snel voor te verwarmen.



KOOKWEKKERS

Om de tijdwaarden van de functie te bewerken.



KOOKWEKKER

Om de tijd bij te houden zonder een functie in te schakelen.



AUTOMATISCHE PYROLYSEREINIGING VAN DE OVEN

Voor het verwijderen van vetspatten, met een cyclus bij zeer hoge temperatuur (meer dan 400 °C). U kunt kiezen tussen twee zelfreinigende cycli: een volledige cyclus (Pyro) en een kortere cyclus (Pyro Eco). Het is raadzaam om de snellere cyclus op regelmatige tijdstippen te gebruiken en de volledige cyclus alleen als de oven erg vuil is.



FAVORIET

Om de lijst van de 10 favoriete functies op te vragen.



INSTELLINGEN

Om de instellingen van het apparaat te regelen.

Wanneer de modus Eco actief is, zal de display minder helder zijn om energie te besparen en zal de lamp na 1 minuut uitgaan. De display wordt automatisch terug ingeschakeld wanneer op een van de knoppen gedrukt wordt.

Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. Om deze modus uit te schakelen, open "DEMO" op het menu van de "INSTELLINGEN" en selecteer "Off".

Als "FABRIEKSRERESET" wordt geselecteerd, wordt het product uitgeschakeld en gaat vervolgens terug naar de eerste inschakeling. Alle instellingen worden gewist.


EERSTE GEBRUIK

1. SELECTEER DE TAAL

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet: "English" verschijnt op het display.

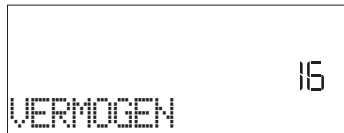


Druk op + of - om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal. Druk op ✓ om uw selectie te bevestigen.

Let op: De taal kunt u later veranderen door "TAAL" te kiezen in het menu van de "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op  drukt.

2. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

De oven is geprogrammeerd voor het verbruik van een niveau van elektrische stroom dat compatibel is met een thuisnetwerk dat een kwalificatie van meer dan 3 kW (16) heeft: Als uw huishouden een lager energieverbruik gebruikt, moet u deze waarde (13) verlagen.



Druk op + of - om 16 "Hoog" of 13 "Laag" te selecteren en druk op ✓ om te bevestigen.


3. DE TIJD REGELEN

Na selectie van het vermogen moet ook de huidige tijd geregeld worden: Op het display knipperen de twee cijfers die het uur aangeven.



Druk op + of - om het huidige uur in te stellen en druk op ✓: Op het display knipperen de twee cijfers die de minuten aangeven.

Druk op + of - om de minuten in te stellen en druk op ✓ om te bevestigen.

Let op: Wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen. Selecteer "KLOK" in het menu van de "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op  drukt.


4. DE OVEN VERWARMEN

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

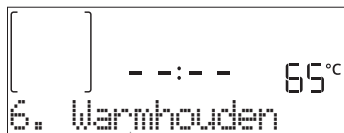
Let op: Het is raadzaam de ruimte te luchten na het eerste gebruik van het apparaat.

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Druk op  om de oven in te schakelen: de display toont de laatst gebruikte hoofdfunctie of het hoofdmenu.

De functies kunnen geselecteerd worden als u op het pictogram van een van de hoofdfuncties drukt of door een menu scrolt: Om een trefwoord te selecteren op een menu (op het display staat het eerste beschikbare trefwoord) drukt u op + of - om de gewenste te selecteren, druk vervolgens op ✓ om te bevestigen.



2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Op het display verschijnen de instellingen die in de juiste volgorde kunnen worden gewijzigd. Door te drukken op << kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.

TEMPERATUUR/GRILLNIVEAU

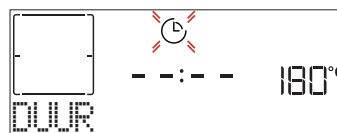




Wanneer er een waarde knippert op het display, druk dan op + of - om het te veranderen, druk daarna op ✓ om te bevestigen en ga verder met de instellingen die volgen (indien mogelijk).

Op dezelfde wijze stelt u het grillniveau in: Er zijn drie vermogensniveaus voor grillen vastgelegd: 3 (hoog), 2 (midden), 1 (laag).

Let op: Als de functie is geactiveerd, kunt u de temperatuur/grillniveau wijzigen met + of -.


DUUR



Wanneer het  symbool knippert op het display, druk op + of - om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op ✓ om te bevestigen. Als u de bereiding handmatig wilt beheren (zonder timer), hoeft u geen bereidingstijd in te stellen: Druk op ✓ of  om te bevestigen en de functie te starten. Als u deze modus selecteert, kunt u het uitstel van de start niet instellen.


Let op: U kunt de bereidingstijd regelen die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op  te drukken: druk op + of - om het te wijzigen en druk vervolgens op ✓ om te bevestigen.

EINDTIJD (UITSTEL VAN START)

Bij veel functies kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Op het display wordt de eindtijd weergegeven terwijl het  pictogram knippert.



Druk op **+** of **-** om het uur in te stellen waarop de bereiding moet klaar zijn, druk vervolgens op **✓** om te bevestigen en de functie in te schakelen. Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.

Let op: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan in de bereidingstabel staat vermeld. Tijdens de wachttijd kunt u op **+** of **-** drukken om de geprogrammeerde eindtijd te veranderen of op **<<** drukken om andere instellingen te veranderen. Als u op  drukt om informatie weer te geven, kunt u overschakelen van eindtijd naar duur en terug.

6th SENSE

Deze functies selecteren automatisch de beste bereidingswijze, temperatuur en duur om alle beschikbare gerechten te koken, roosteren of bakken.

Geef enkel de kenmerken van het voedsel wanneer dit gevraagd wordt om een optimaal resultaat te verkrijgen.

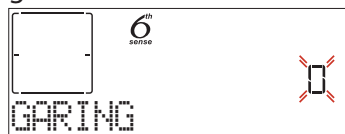
GEWICHT / HOOGTE (LAGEN IN RONDE BAKPLAAT)




Om de functie correct in te stellen volgt u de aanwijzingen op de display, als dit gevraagd wordt; druk op **+** of **-** om de gewenste waarde in te stellen en druk vervolgens op **✓** om te bevestigen.

GARING / BRUINEN


Bij sommige 6th Sense-functies kunt u het niveau van gaarheid afstellen.




Druk, als dit gevraagd wordt, op **+** of **-** om het gewenste niveau te selecteren tussen rood (-1) en doorbakken (+1). Druk op **✓** of  om te bevestigen en de functie te starten.

Op dezelfde wijze kunt u, waar toegestaan, in sommige 6th Sense-functies het bruiningsniveau tussen laag (-1) en hoog (+1) afstellen.

3. START DE FUNCTIE

Als de standaardwaarden de gewenste waarden zijn, of zodra u de gewenste instellingen heeft ingevoerd, kunt u op eender welk ogenblik op  drukken om de functie te starten.

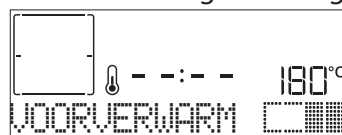
Druk tijdens de uitstelfase op  om deze fase over te slaan en de functie onmiddellijk te starten.

Let op: Zodra een functie is geselecteerd, zal op het display voor elke functie het meest geschikte niveau worden weergegeven. Stop de ingeschakelde functie wanneer u dat wilt door te drukken op .

Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op de display. Druk op **<<** om terug te gaan naar het vorige scherm en selecteer een andere functie of wacht tot de oven helemaal afgekoeld is.

4. VOORVERWARMEN

Een aantal functies hebben een fase voor het voorverwarmen van de oven: Zodra de functie is begonnen wordt op het display aangegeven dat de voorverwarmingsfase is ingeschakeld.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft en de melding "VOEG VOEDSEL TOE". Open nu de deur, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start het bereiden door **✓** of  in te drukken.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijke resultaat van de bereiding. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden gestopt.

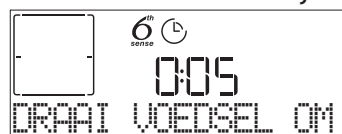
De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase. De door u gewenste oventemperatuur kan altijd met behulp van **+** of **-** worden gewijzigd.


5. BEREIDING PAUZEREN / VOEDSEL OMDRAAIEN OF CONTROLEREN

Als de deur wordt geopend, wordt de bereiding tijdelijk onderbroken en worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

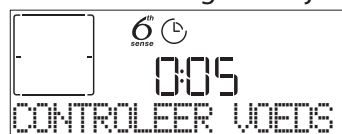
Om de bereiding verder uit te voeren sluit u de deur.

Bij sommige 6th Sense-functies wordt gevraagd om het voedsel om te draaien tijdens de bereiding.






Een hoorbaar signaal gaat af en op de display verschijnt de uit te voeren actie. Open de deur, voer de actie uit die op de display staat en sluit de deur, druk vervolgens op  om de bereiding verder uit te voeren.

Op dezelfde wijze vraagt de oven u om het voedsel te controleren wanneer er nog 10% van de tijd tot het einde van de bereiding overblijft.



Een hoorbaar signaal gaat af en op de display verschijnt de



uit te voeren actie. Controleer het voedsel, sluit de deur en druk op  of  om de bereiding te voltooien.

Let op: Druk op  om deze acties over te slaan. In het andere geval, als er geen actie wordt uitgevoerd, voert de oven na een bepaalde tijd de bereiding verder uit.

6. EINDE BEREIDINGSTIJD

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





Druk op  om de bereiding verder uit te voeren in de manuele modus (geen tijdsinstelling) of druk op  om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe duur in te stellen. In beide gevallen worden de bereidingsparameters behouden.

BRUINEN

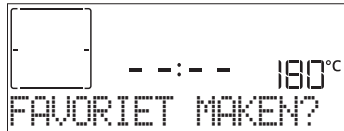
Met een aantal ovenfuncties kunt u de bovenkant van de gerechten een bruin korstje geven door de grill in te schakelen als de bereiding voltooid is.









Wanneer op het display de betreffende boodschap wordt getoond, druk dan indien nodig op  om een vijf minuten durende bruiningscyclus te starten. Stop de functie wanneer u dat wilt door te drukken op  om de oven uit te schakelen.

FAVORIET


Zodra de bereiding klaar is, zal het display aangeven dat de functie wordt opgeslagen in een nummer tussen 1 en 10 op uw lijst met favorieten.



Als u een functie wilt opslaan als een favoriet en de huidige instellingen voor later gebruik, drukt u op , in het andere geval, om de aanwijzing te negeren, drukt u op .

Zodra u op  heeft gedrukt, drukt u op  of  om de nummerpositie te selecteren, en druk vervolgens op  om te bevestigen.

Let op: Als het geheugen vol is of het nummer al in gebruik is, wordt u gevraagd te bevestigen om de vorige functie te overschrijven.

Om de functies die u hebt opgeslagen op een later tijdstip op te roepen, druk op : de display geeft uw lijst met favoriete functies weer.




Druk op  of  om de functie te selecteren, bevestig door op  te drukken, en druk daarna op  om te activeren.

AUTOMATISCHE REINIGING – PYROLYSE







Raak de oven niet aan tijdens de Pyrocyclis.


Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van de Pyrocyclis (totdat de ruimte klaar is met luchten).

De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie inschakelt. Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus. Voor een optimale reiniging dient het ergste vuil met een vochtige spons verwijderd te worden voordat de Pyrofunctie wordt gebruikt. Het is raadzaam de Pyro-functie alleen uit te voeren wanneer het apparaat erg vervuild is of tijdens het bereiden vieze geuren afgeeft.

Druk op  om "Pyro" op het display weer te geven.









Druk op  of  om de gewenste cyclus te selecteren, druk vervolgens op  om te bevestigen. Druk na de selectie van een cyclus, indien gewenst, op  of  om de eindtijd in te stellen (uitstel van start), druk vervolgens op  om te bevestigen.

Reinig de deur en verwijder alle accessoires zoals gevraagd wordt, sluit vervolgens de deur en druk op  wanneer u klaar is: de oven begint met de zelfreinigende cyclus, terwijl de deur automatisch sluit: er verschijnt een waarschuwingsbericht op het display, samen met het aftellen, dat de status van de lopende cyclus aangeeft.

Zodra de cyclus is voltooid blijft de deur vergrendeld tot de temperatuur in de oven gedaald is tot een veilig niveau.

KOOKWEKKER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan de display gebruikt worden als kookwekker. Om deze functie te activeren, zorg ervoor dat de oven uitgeschakeld is en druk op  of : Het  symbool knippert op de display.


Druk op  of  om de gewenste duur in te stellen en druk dan op  om de kookwekker in te schakelen.





U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Let op: De kookwekker schakelt geen bereidingscycli in. Druk op  of  om de tijd ingesteld op de kookwekker te veranderen.

Als de kookwekker is ingeschakeld, kunt u ook een functie selecteren en inschakelen.

Druk op  om de oven in te schakelen, selecteer dan de gewenste functie.

Zodra de functie is gestart gaat de kookwekker door met onafhankelijk aftellen, zonder de functie zelf te verstoren.

Let op: Tijdens deze fase kunt u de kookwekker niet zien (alleen het pictogram  wordt weergegeven), die op de achtergrond verder aftelt. Om het kookwekkerscherf op te vragen drukt u op  om de functie uit te schakelen die op dat ogenblik actief is.

VERGREDELING

Om de toetsen te vergrendelen houdt u \llcorner tenminste vijf seconden lang ingedrukt. Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.



Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de functie om het even wanneer uitgeschakeld worden door ⓪ in te drukken.

MET DE GAARTHERMOM (INDIEN BIJGELEVERD)

Met de gaarthermometer kan de binnentemperatuur van het vlees tijdens de bereiding worden gemeten om zich ervan te verzekeren dat de optimale temperatuur wordt bereikt. De temperatuur van de oven varieert afhankelijk van de functie die u heeft geselecteerd, maar de bereiding is altijd geprogrammeerd om te beëindigen zodra de gespecificeerde temperatuur is bereikt. Zodra u de gaarthermomter heeft ingebracht, is een signaal hoorbaar en "Therm. Actief" verschijnt op het display.



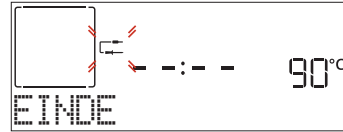
Selecteer de door u gewenste functie uit de

compatibele functies (Conventioneel, Turbohetelucht, Convectiebakken, Turbogrill, Eco Turbohetelucht, Maxi Cooking, 6th Sense-functies): Het display vraagt om de doeltemperatuur van de gaarthermometer in te stellen: Druk op + of - om het in te stellen en druk op \checkmark om de volgende bereidingsparameters in te stellen.

Aangezien de bereiding geprogrammeerd is om te beëindigen zodra de gewenste temperatuur is bereikt, is het niet mogelijk om de bereidingstijd of een specifieke eindtijd voor de bereiding in te stellen. Het licht blijft branden tot de gaarthermometer wordt verwijderd.

Als de gaarthermometer wordt verwijderd tijdens de bereiding, wordt de bereiding verder uitgevoerd op de traditionele wijze (zonder tijdstelling).

Er is een signaal te horen en de display toont wanneer de gaarthermometer de gewenste temperatuur bereikt heeft.






































Let op: Om de instellingen later te veranderen drukt u op + of - voor de gaarthermometertemperatuur of op \llcorner voor andere instellingen. Een hoorbaar signaal en een bericht melden u of het gebruik van de gaarthermometer niet compatibel is met de uitgevoerde actie. Als dat het geval is, verwijdert u de gaarthermometer.

6th
sense

BEREIDINGSTABEL

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN		HOEEVEELHEID	OMDRAAIEN (VAN BEREIDINGSTIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES	
LASAGNE	-	0,5 - 3 kg	-	2	
VLEES	Rundvlees-gebraden	Braadstuk (gaarheid 0)	0,6 - 2 kg **	-	3
		Hamburgers (gaarheid 0)	1,5 - 3 cm	3/5	5 4
		Braadstuk - Langzame garing (gaarheid 0) *	0,6 - 2 kg **	-	3
	Varken gebraden	Braadstuk	0,6 - 2,5 kg **	-	3
		Schenkel *	0,5 - 2,0 kg **	-	3
		Worsten	1,5 - 4 cm	2/3	5 4
	Kalf gebraden *		0,6 - 2,5 kg **	-	3
	Lam gebraden	Braadstuk (gaarheid 0) *	0,6 - 2,5 kg **	-	2
		Poot (gaarheid 0) *	0,5 - 2,0 kg **	-	2
	Kip gebraden	Heel	0,6 - 3 kg **	-	2
		Heel gevuld *	0,6 - 3 kg **	-	2
		Filet & borst	1 - 5 cm	2/3	5 4
	Hele kalkoen gebraden	Heel *	0,6 - 3 kg **	-	2
		Heel gevuld *	0,6 - 3 kg **	-	2
Kebab		1 rooster	1/2	5 4	





























































































CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN		HOEEVEELHEID	OMDRAAIEN (VAN BEREIDINGSTIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES	
VIS	Filets	0,5 - 3 cm	-	3  2 	
	Filets bevroren	0,5 - 3 cm	-	3  2 	
GROENTEN	Groenten geroosterd	Aardappelen	0,5 - 1,5 kg	-	3 
		Groenten gevuld	0,1 - 0,5 kg elk	-	3 
		Groenten geroosterd	0,5 - 1,5 kg	-	3 
	Groenten gegratineerd	Aardappelen	1 bakplaat	-	3 
		Tomaten	1 bakplaat	-	3 
		Paprika	1 bakplaat	-	3 
		Broccoli	1 bakplaat	-	3 
		Bloemkool	1 bakplaat	-	3 
		Andere	1 bakplaat	-	3 
	TAART & GEBAK	Rijzende taarten in bakblik	Luchtige cake	0,5 - 1,2 kg	-
Gebak & gevulde hartige taarten		Koekjes	0,2 - 0,6 kg	-	3 
		Soezen	1 bakplaat	-	3 
		Taart	0,4 - 1,6 kg	-	3 
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	3 
		Gevulde vruchtentaart	0,5 - 2 kg	-	3 
HARTIGE TAART	-	0,8 - 1,2 kg	-	2 	
BROOD	Broodjes	60 - 150 g per stuk	-	3 	
	Sandwichbrood in bakblik	400 - 600 g per stuk	-	2 	
	Groot brood	0,5 - 2,0 kg	-	2 	
	Baguettes	200 - 300 g per stuk	-	3 	
PIZZA	Dun	rond - bakplaat	-	2 	
	Dik	rond - bakplaat	-	2 	
	Bevroren	1 - 4 lagen	-	2 	
				4  2  5  3  1  5  3  2  1 	

* Alleen bij enkele modellen. Functie enkel te verkrijgen samen met de gaarthermometer.

** Aanbevolen hoeveelheid.

ACCESSOIRES						
	Rooster	Ovenschaal of taartvorm op het rooster	Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Ovenschaal	Opvangbak met 500 ml water	Gaarthermometer (indien bijgeleverd)

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Taarten / Cakes		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	 
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	35 - 90	 
Koekjes / Shortbread		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	 
		Ja	135	40 - 60	  
Kleine taartjes / Muffins		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	 
		Ja	150	40 - 60	  
Soesjes		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	 
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringues		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	 
		Ja	90	140 - 160 *	  
Pizza / brood / focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	 
Pizza (Dun, dik, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	  
Diepvriespizza's		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	 
		Ja	220 - 240	15 - 30	  
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	 
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	  
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	 
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	  
Lasagne / puddinkjes / pasta uit de oven / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	

FUNCTIES



Conventioneel



Turbohetelucht



Convectiebakken



Grill



Turbo Grill



MaxiCooking



Cook 4

Eco Turbo
Hetelucht

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Gebr. varkensvlees met korst 2 kg		-	170	110 - 150	
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkoen / gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Toast		-	3 (hoog)	3 - 6	
Visfilet / moten vis		-	2 (Medium)	20 - 30 **	
Worstjes / Kebab / spareribs / hamburgers		-	2 - 3 (gemiddeld - hoog)	15 - 30 **	
Gebraden kip 1 - 1,3 kg		-	2 (Medium)	55 - 70 ***	
Lamsbout / schenkel		-	2 (Medium)	60 - 90 ***	
Gebakken aardappelen		-	2 (Medium)	35 - 55 ***	
Gegratin. groenten		-	3 (hoog)	10 - 25	
Koekjes	 Koekjes	Ja	135	50 - 70	
Taart	 Taart	Ja	170	50 - 70	
Pizza	 Pizza	Ja	210	40 - 60	
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / gebakken groenten (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / gesneden vlees (niveau 1)	 Menu	Ja	190	40 - 120 *	
Lasagne en vlees		Ja	200	50 - 100 *	
Vlees en aardappelen		Ja	200	45 - 100 *	
Vis & Groenten		Ja	180	30 - 50 *	
Gevulde braadstukken		-	200	80 - 120 *	
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)		-	200	50 - 100 *	

* Geschatte tijdsduur: Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

** Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

*** Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig).

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (indien nodig). De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

ACCESSOIRES

Rooster

Ovenschaal of taartvorm op het rooster

Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster

Druipplaat / Ovenschaal

Opvangbak met 500 ml water

Gaarthermometer (indien bijgeleverd)

REINIGEN EN ONDERHOUD

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

Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

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

EXTERNE OPPERVLAKKEN

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

INTERNE OPPERVLAKKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.

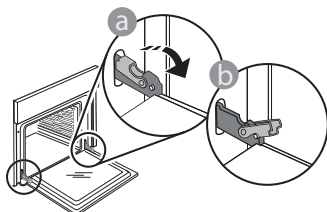
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

ACCESSOIRES

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

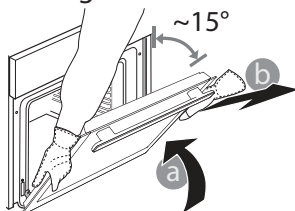
DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. **Om de deur te verwijderen** opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.



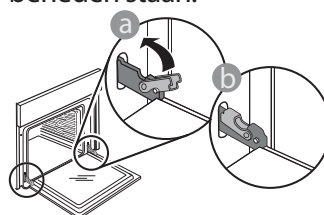
2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep.

Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat het loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

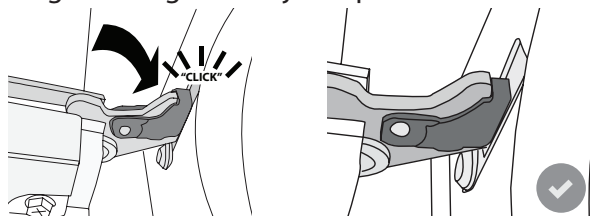


3. **Monteer de deur opnieuw** door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



Zachtjes drukken, om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: Als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

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


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

- Raak de halogeenlampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.


PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Koppel het los van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer of letter.	Ovenstoring.	Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is. Probeer de "FABRIEKSRESET" uit te voeren, te selecteren in "INSTELLINGEN". Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".
De oven wordt niet warm.	Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.	Open "DEMO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
Het licht gaat uit.	"ECO" modus is "Aan".	Open "ECO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
De deur is geblokkeerd.	Reinigingscyclus bezig.	Wacht totdat de functie voltooid is en de oven is afgekoeld.
De stroomvoorziening in huis valt uit.	Vermogensinstelling is verkeerd.	Controleer of uw thuisnetwerk tenminste een nominaal vermogen van meer dan 3 kW heeft. Als dat niet het geval is, verlaagt u het vermogen tot 13 ampère. Open "VERMOGEN" in "INSTELLINGEN" en selecteer "LAAG".

PRODUCT

 De productfiche met energiegegevens van dit apparaat kan gedownload worden van de Whirlpool website docs.whirlpool.eu

HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD TE VERKRIJGEN

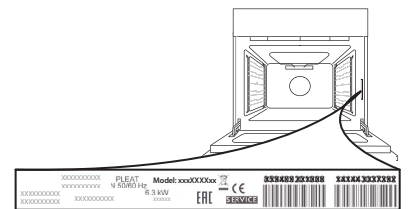
>  Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op onze website docs.whirlpool.eu (u kunt deze QR code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.



> U kunt ook contact opnemen met onze Consumentenservice.

CONTACT OPNEMEN MET CONSUMENTENSERVICE

Onze contactgegevens staan in de garantiehandleiding. Wanneer u contact opneemt met de Consumentenservice gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



400011228425

Gedrukt in Italië

KURZ- ANLEITUNG



**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL
PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**
Für eine umfassende Hilfe und Unterstützung
registrieren Sie bitte Ihr Gerät unter
www.whirlpool.eu/register

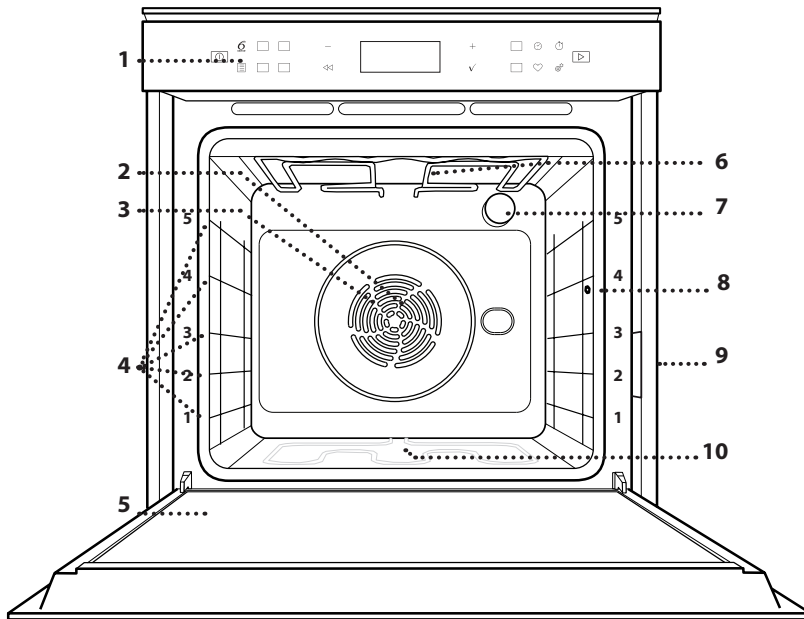


Die Sicherheitshinweise und
Gebrauchsanleitung können auf
unserer Internetseite docs.whirlpool.eu
runtergeladen werden, bitte die Anweisungen
auf der Rückseite des Heftes befolgen.



Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

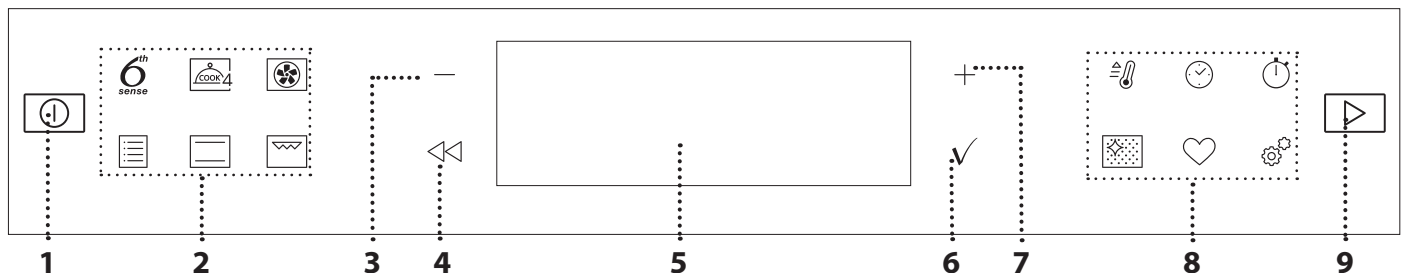
PRODUKTBE SCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Rundes Heizelement
(nicht sichtbar)
4. Seitengitter
(die Einschubebene wird auf der
Vorderseite des Ofens angezeigt)
5. Tür
6. Oberes Heizelement/Grill
7. Lampe
8. Eingabestelle des
Kerntemperaturfühlers
9. Typenschild
(nicht entfernen)
10. Unteres Heizelement
(nicht sichtbar)

BESCHREIBUNG DES

BEDIENFELDES



1. EIN / AUS

Zum Ein- und Ausschalten des
Ofens und zum Stoppen einer
aktiven Funktion.

2. DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

Für den Schnellzugriff auf die
Funktionen und das Menü.

3. NAVIGATIONSTASTE MINUS

Zum Durchlaufen eines Menüs und
zum Verringern der Einstellungen
oder Werte einer Funktion.

4. ZURÜCK

Für die Rückkehr zur vorherigen
Ansicht.

Während des Garvorgangs
erlaubt dies die Änderung der
Einstellungen.

5. DISPLAY

Zum Bestätigen einer
ausgewählten Funktion oder der
Einstellung eines Wertes.

7. NAVIGATIONSTASTE PLUS

Zum Durchlaufen eines Menüs und
zum Erhöhen der Einstellungen
oder Werte einer Funktion.

8. OPTIONEN/DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

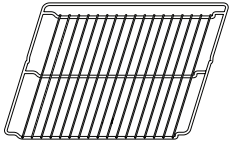
Für den Schnellzugriff auf die
Funktionen, Dauer, Einstellungen
und Favoriten.

9. START

Die angegebenen Einstellungen
oder die Grundeinstellungen zum
Starten einer Funktion verwenden.

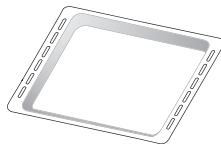
ZUBEHÖRTEILE

ROST



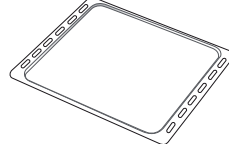
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

FETTPFANNE



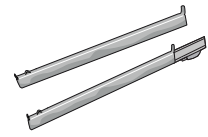
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH



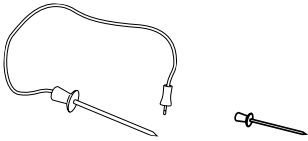
Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.

BACKAUSZÜGE *



Um das Einsetzen und Entfernen von Zubehörteilen zu erleichtern.

KERNTEMPFÜHLER*



Zum Messen der Kerntemperatur von Speisen während des Garvorgangs.

*nur für bestimmte Modelle erhältlich

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt. Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

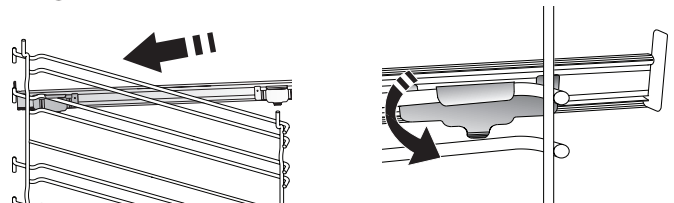
ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

- Zur Entfernung der Seitengitter, diese anheben und den unteren Teil vorsichtig aus seinem Sitz ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.
- Zum erneuten Anbringen der Seitengitter, diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen.

ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)

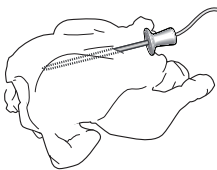
Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen. Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. Den anderen Clip in seine Position absenken.

Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen.



Bitte beachten: Die Backauszüge können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden.

BENUTZUNG DES KERNTEMPFÜHLERS (WENN VORHANDEN)



Die Speisesonde tief in das Fleisch einführen, dabei vermeiden, dass diese keine Knochen oder fetthaltige Teile berührt. Bei Geflügel, den Kerntemperaturfühler mitten in die Brust stecken, vermeiden, dass dieser in einem Hohlraum endet.

Die Speise in den Ofen stellen und den Stecker anschließen, indem dieser in den mitgelieferten Anschluss auf der rechten Seite des Ofenarraums gesteckt wird.

FUNKTIONEN



6th SENSE

Diese ermöglichen ein vollautomatisches Kochen aller Arten von Lebensmitteln (Lasagne, Fleisch, Fisch, Gemüse, Kuchen und Gebäck, salzige Kuchen, Brot, Pizza). Folgen Sie den Anweisungen auf der jeweiligen Gartabelle, um die besten Ergebnisse zu erzielen.



COOK 4

Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf vier Ebenen zur gleichen Zeit benötigen. Mit dieser Funktion können Plätzchen, Kuchen, runde Pizzen (auch tiefgefroren) und eine komplette Mahlzeit zubereitet werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Gartabelle beachten.



HEISSLUFT

Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf verschiedenen Einschubebenen (maximal drei) zur gleichen Zeit benötigen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.



NORMALBETRIEB

• UMLUFT

Zum Kochen von Fleisch Backen von Kuchen mit Füllungen auf nur einer Einschubebene.

• TURBO GRILL

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

• TIEFKÜHLWARE

Die Funktion wählt automatisch die ideale Gartemperatur sowie den Modus für 5 verschiedene tiefgekühlte Fertiggerichte aus. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

• SPEZIALFUNKTIONEN

» MAXI COOKING

Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Garen von großen Fleischstücken aus (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.

» AUFGEHEN

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

» AUFTAUEN

Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.

» KEEP WARM

Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

» ECO HEISSLUFT

Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ÖKO-Funktion bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des ÖKO-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür nicht geöffnet werden, bis die Speise vollständig gegart ist.



OBER/UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.



SCHNELLAUFHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens.



TIMER

Zum Bearbeiten der Zeitwerte der Funktionen.



KURZZEITWECKER

Zum Anzeigen der Zeit ohne Aktivierung einer Funktion.



AUTOMATISCHER PYROLYSE - REINIGUNGSZYKLUS

Hierbei werden bei den Garvorgängen entstandene Spritzer in einem extrem hohen Temperaturzyklus (etwa 400 °C) verbrannt. Sie können zwischen zwei Selbstreinigungszyklen wählen: Einem kompletten Zyklus (Pyrolyse) und ein kürzerer Zyklus (Pyrolyse Eco). Es wird empfohlen, den kürzeren Zyklus regelmäßig und den kompletten Zyklus nur bei sehr stark verschmutztem Ofen zu verwenden.



FAVORIT

Zum Abrufen der Liste der 10 Favoriten-Funktionen.



EINSTELLUNGEN

Zum Anpassen der Ofeneinstellungen.

Wenn der ÖKO-Modus aktiviert ist, wird die Helligkeit des Displays vermindert, um Energie zu sparen und die Lampe Licht schaltet sich nach 1 Minute aus. Das Display wird automatisch erneut aktiviert, wenn eine beliebige Taste gedrückt wird.

Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. Zum Ausschalten dieses Modus über das Menü „EINSTELLUNGEN“ auf „DEMO“ zugreifen und „Aus“ auswählen.

Durch Auswahl von „WERKSEINSTELLUNG“ schaltet sich das Gerät aus und kehrt dann zum ersten Einschalten zurück. Alle Einstellungen werden gelöscht.

ERSTER GEBRAUCH

1. SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden: Auf dem Display erscheint "English".



+ oder - drücken, um die Liste der verfügbaren Sprachen durchzublätern und die gewünschte Sprache auszuwählen. Drücken Sie ✓ zur Bestätigung der Auswahl.

Bitte beachten: Die Sprache kann später durch Auswahl von „SPRACHE“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ geändert werden, das durch Drücken auf  verfügbar ist.

2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS


Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Haushaltsnetzwerk mit einer Leistung von mehr als 3 kW (16) kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden (13).



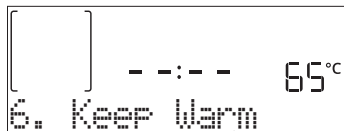
Drücken Sie + oder -, um 16 "Hoch" oder 13 "Niedrig" auszuwählen und zur Bestätigung ✓ drücken.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Drücken Sie  zum Einschalten des Ofens: Auf dem Display erscheint die zuletzt verwendete Hauptfunktion oder das Hauptmenü.

Die Funktionen können durch Drücken des Symbols einer der Hauptfunktionen oder durch Durchlaufen eines Menüs ausgewählt werden: Um ein Element aus einem Menü auszuwählen (auf dem Display wird das erste verfügbare Element angezeigt), + oder - drücken, um das gewünschte Element auszuwählen, dann zur Bestätigung ✓ drücken.



2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können. Durch Drücken von können Sie die vorige Einstellung erneut ändern.

TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL



Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder -

3. ZEIT EINSTELLEN

Nach der Auswahl der Leistung muss die aktuelle Zeit eingestellt werden: Auf dem Display blinken die beiden Stundenziffern.



+ oder - drücken, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und ✓ drücken: Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern.

+ oder - drücken, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie ✓ zum Bestätigen.

Bitte beachten: Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden. Wählen Sie „UHR“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ durch Drücken von .

4. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen. Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C aufheizen, ideal ist die Verwendung einer Funktion mit Luftzirkulation (z.B. „Heißluft“ oder „Umluft“).

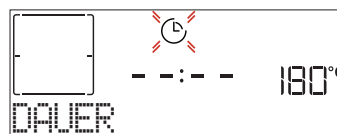
Bitte beachten: Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.



, um diesen zu ändern. Bestätigen Sie dann mit ✓ und fahren Sie mit den folgenden Einstellungen fort (wenn möglich).

Die Grillstufe kann auf gleiche Art eingestellt werden: Es gibt drei feste Temperaturstufen für das Grillen: 3 (hoch), 2 (mittel), 1 (niedrig).

Bitte beachten: Sobald die Funktion aktiviert wurde, kann die Temperatur/die Grilleistung mit + oder - geändert werden.

DAUER




Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder - zum Einstellen der gewünschten Garzeit, und drücken Sie anschließend ✓ zur Bestätigung. Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird (ohne Timer): Drücken Sie ✓ oder  zur Bestätigung und zum Starten der Funktion. Durch Auswahl dieses Modus können Sie keinen verzögerten Start programmieren.

Bitte beachten: Die während des Garvorgangs eingestellte Garzeit kann durch Drücken von  angepasst werden: Drücken Sie + oder - zum Anpassen und drücken Sie dann ✓ zur Bestätigung.

ABSCHALTZEIT (START VERZÖGERUNG)

Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach

Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Das Display zeigt die Endzeit, während das Symbol  blinkt.



Drücken Sie **+** oder **-** zum Einstellen der Zeit für das Ende des Garvorgangs. Drücken Sie **✓** zur Bestätigung und Aktivierung der Funktion. Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

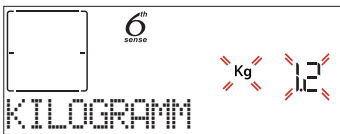
Bitte beachten: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als in der Gartabelle angegeben. Während der Wartezeit können Sie **+** oder **-** drücken, um die programmierte Abschaltzeit anzupassen, oder **◀**, um andere Einstellungen zu ändern. Durch Drücken von **☺**, um Informationen anzuzeigen, kann zwischen Abschaltzeit und Dauer gewechselt werden.

6th SENSE

Diese Funktionen wählen automatisch den besten Garmodus, Temperatur und Dauer zum Kochen, Braten oder Backen verfügbaren Gerichte aus.

Wenn erforderlich, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels an, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

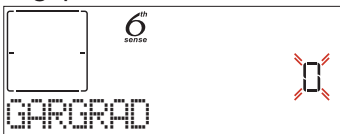
GEWICHT / HÖHE (RUND-BLECH-EBENEN)



Folgen Sie zum korrekten Einstellen der Funktion den Anweisungen auf dem Display. Drücken Sie **+** oder **-** zum Einstellen des geforderten Wertes und dann **✓** zur Bestätigung.

GARGRAD / ANBRÄUNEN

Bei einigen 6th Sense-Funktionen kann der Garzustand angepasst werden.



Nach Aufforderung **+** oder **-** drücken, um die gewünschte Stufe zwischen leicht angebraten (-1) und durchgebraten (+1) auszuwählen. Drücken Sie **✓** oder **▶** zur Bestätigung und zum Starten der Funktion.

Auf die gleiche Art und wo möglich, kann in einigen 6th Sense-Funktionen die Stufe des Anbräunens zwischen niedrig (-1) und hoch (+1) eingestellt werden.

3. DIE FUNKTION STARTEN

Wenn die Standardwerte den gewünschten entsprechen oder Sie Ihre gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie **▶** zum Aktivieren der Funktion.

Während der Startzeitvorwahl, **▶** drücken, um diese Phase zu überspringen und die Funktion sofort starten.

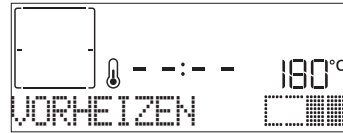
Bitte beachten: Nachdem eine Funktion ausgewählt wurde, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion.

Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von **⏸** stoppen.

Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Drücken Sie **◀**, um zur vorhergehenden Ansicht zurückzukehren und eine andere Funktion auszuwählen oder warten Sie die vollständige Abkühlung ab.

4. VORHEIZEN

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



Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat und die Aufforderung "GARGUT ZUFÜGEN". Nun die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang durch Drücken von **✓** oder **▶** starten.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Gargergebnis haben. Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen.

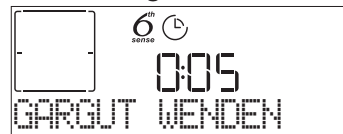
Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase. Die vom Ofen zu erreichende Temperatur kann immer mit **+** oder **-** geändert werden.

5. GARVORGANG UNTERBRECHEN / GARGUT ZUGEBEN ODER KONTROLLIEREN

Durch das Öffnen der Backofentür wird der Garvorgang vorübergehend durch Abschaltung von Heizelementen unterbrochen.

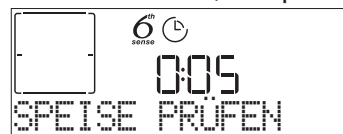
Zum Weitergaren, die Tür schließen.

Bei einigen 6th Sense-Funktionen muss die Speise während dem Garen gewendet werden.




Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Öffnen Sie die Tür, um die über das Display geforderte Tätigkeit auszuführen. Schließen Sie die Tür und drücken Sie dann **▶**, um den Garvorgang fortzusetzen.

Auf die gleiche Art fordert der Ofen bei 10% der Zeit vor Garende dazu auf, die Speise zu kontrollieren.

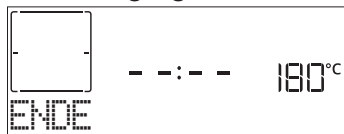




Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Prüfen Sie das Gargut, schließen Sie die Tür und drücken Sie **▶** oder **✓**, um den Garvorgang fortzusetzen.

Bitte beachten: Drücken Sie , um diese Tätigkeiten zu überspringen. Anderenfalls setzt der Ofen, wenn kein Eingriff erfolgt, nach einer bestimmten Zeit den Garvorgang fort.

6. ENDE DES GARVORGANGS

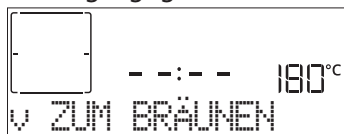
Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.





Drücken Sie , um das Garen manuell fortzusetzen (ohne Timer) oder drücken Sie , um die Garzeit durch Einstellen einer neuen Dauer zu verlängern. In beiden Fällen werden die Parameter des Garvorgangs beibehalten.

ANBRÄUNEN

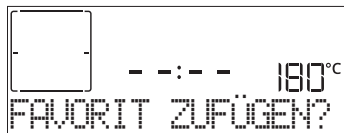
Mit einigen Funktionen des Ofens kann die Oberfläche der Speise durch Aktivierung des Grills nach Beendigung des Garvorgangs gebräunt werden.









Wenn das Display die entsprechende Nachricht anzeigt, bei Bedarf  drücken, um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten. Die Funktion kann jederzeit durch Drücken von  gestoppt werden, um den Ofen auszuschalten.

FAVORIT


Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, fordert das Display dazu auf, die Funktion mit einer Nummer zwischen 1 und 10 in der Favoritenliste zu speichern.







Möchten Sie eine Funktion als Favorit speichern und die aktuellen Einstellungen für zukünftige Verwendung bewahren, drücken Sie . Zum Ignorieren der Anforderung drücken Sie hingegen .

Nachdem  gedrückt wurde, drücken Sie  oder  zum Auswählen der Positionsnummer, dann drücken Sie  zur Bestätigung.

Bitte beachten: Ist der Speicher voll oder wurde die Nummer bereits verwendet, verlangt der Ofen die Bestätigung, dass die vorhergehende Funktion überschrieben werden soll.

Zum Aufrufen der Funktionen, die zu einem späteren Zeitpunkt gespeichert wurden,  drücken: Das Display zeigt die Liste der Favoriten-Funktionen an.



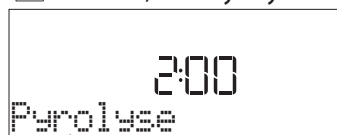
 oder  zur Auswahl der Funktion verwenden, durch Drücken von  bestätigen und anschließend  zur Aktivierung drücken.







AUTOMATISCHE REINIGUNG – PYROLYSE


Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren. Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus (bis die Belüftung des Raums abgeschlossen ist) vom Ofen entfernt halten.

Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile - einschließlich der Seitengitter - aus dem Ofen entfernen. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind. Für optimale Reinigungsergebnisse, hartnäckige Verschmutzungen vor der Verwendung der Pyrolysefunktion mit einem feuchten Schwamm entfernen. Wir empfehlen, die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

 drücken, um "Pyrolyse" auf dem Display anzuzeigen.









Drücken Sie  oder , um den gewünschten Zyklus auszuwählen, dann mit  bestätigen. Nach Auswahl eines Zyklus, wenn gewünscht,  oder  drücken, um die Abschaltzeit (Startverzögerung) einzustellen, dann zur Bestätigung  drücken.

Die Tür reinigen und alles Zubehör entfernen, wenn dazu aufgefordert, dann die Tür schließen und nach Abschluss  drücken: Der Ofen beginnt das Selbstreinigungsprogramm und die Tür verschließt sich automatisch: eine Warnmeldung erscheint auf dem Display, zusammen mit der Rückzählen zur Angabe des laufenden Programmstatus.

Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist.



KURZZEITWECKER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Für die Aktivierung dieser Funktion, sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und  oder  drücken: Das Symbol  blinkt auf dem Display.

 oder  zur Einstellung der erwünschten Zeitdauer verwenden und anschließend  zur Aktivierung des Zeitmessers drücken.





Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, sobald der Zeitmesser das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Bitte beachten: Der Zeitmesser aktiviert keinen Garzyklus. Drücken Sie  oder  , um die am Timer eingestellte Zeit zu ändern.


Sobald der Zeitmesser aktiviert wurde, kann auch eine Funktion ausgewählt und aktiviert werden.

Mit  den Ofen einschalten und anschließend die erforderliche Funktion auswählen.


Sobald die Funktion gestartet wurde, setzt der Timer eigenständig das Rückzählen fort, ohne die Funktion selbst zu beeinträchtigen.

Bitte beachten: Während dieser Phase kann der Zeitmesser nicht gesehen werden (nur das Symbol  wird angezeigt), der das Rückzählen im Hintergrund fortsetzt. Zum Abrufen der Zeitmesser-Ansicht drücken Sie , um die derzeit aktive Funktion anzuhalten.

TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Taste  mindestens Sekunden gedrückt halten. Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.




Bitte beachten: Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs aktiviert werden. Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken der Taste  ausgeschaltet werden.

BENUTZUNG DES KERNTEMP FÜHLERS (WENN VORHANDEN)

Mit dem Kerntemperaturfühler kann die Kerntemperatur des Fleisches während des Garvorgangs gemessen werden, um sicherzustellen, dass es die optimale Temperatur erreicht. Die Ofentemperatur variiert je nach Funktion, die Sie ausgewählt haben, jedoch ist das Ende des Garens immer darauf programmiert, wenn die spezielle Temperatur erreicht wurde. Sobald der Kerntemperaturfühler eingefügt wurde, wird ein akustisches Signal aktiviert und "Sonde Angeschl." erscheint auf dem Display.

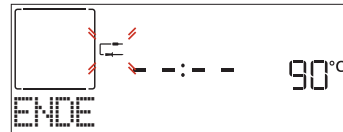



Wählen Sie die gewünschte Funktion aus denen, die kompatibel sind (Ober- & Unterhitze, Heißluft, Umluft, Grill + Heißluft, ECO Heißluft, Maxi Cooking, 6th Sense-Funktionen): Auf dem Display wird dazu aufgefordert, die Zieltemperatur des Kerntemperaturfühlers einzustellen: Drücken Sie + oder - zur Einstellung und , um die folgenden Garparameter einzustellen.

Da das Garen so programmiert ist, wenn die gewünschte Temperatur erreicht wurde, kann die Garzeit oder eine spezifische Zeit für das Garen nicht eingestellt werden. Das Licht bleibt eingeschaltet, bis der Kerntemperaturfühler entnommen wird.


Wenn der Kerntemperaturfühler während dem Garvorgang entfernt wird, wird auf die herkömmliche Art weiter gegart (ohne Timer).





































Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, wenn der Temperaturfühler die erforderliche Temperatur erreicht hat.



Bitte beachten: Zum späteren Ändern der Einstellungen, + oder - drücken für die Temperatur des Kerntemperaturfühlers oder  drücken für weitere Einstellungen. Ein akustisches Signal ertönt und eine Meldung weist darauf hin, wenn der Kerntemperaturfühler nicht mit der durchgeführten Tätigkeit kompatibel ist. In diesem Fall, den Kerntemperaturfühler entfernen.

6th sense GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIEN		MENGE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EBENE UND ZUBEHÖRTEILE
LASAGNE	-	0,5 - 3 kg	-	2 
FLEISCH	Rind-gebraten	Braten (Gargrad 0)	0,6 - 2 kg **	3 
		Hamburger (Gargrad 0)	1,5 - 3 cm	3/5  
		Schwein-Niedrigtemperaturgaren (Gargrad 0) *	0,6 - 2 kg **	3 
	Schwein-gebraten	Braten	0,6 - 2,5 kg **	3 
		Haxe *	0,5 - 2,0 kg **	3 
		Bratwurst & Wurst	1,5 - 4 cm	2/3  
	Kalb-gebraten *		0,6 - 2,5 kg **	3 
	Lamm-gebraten	Braten (Gargrad 0) *	0,6 - 2,5 kg **	2 
		Keule (Gargrad 0) *	0,5 - 2,0 kg **	2 
	Hähnchen-gebrat.	Ganz	0,6 - 3 kg **	2 
		Ganz gefüllt *	0,6 - 3 kg **	2 
		Filet & Brust	1 - 5 cm	2/3  
	Ganzer Truthahn-gebraten	Ganz *	0,6 - 3 kg **	2 
		Ganz gefüllt *	0,6 - 3 kg **	2 
Grillspiesse		1 Gitterrost	1/2  	

	LEBENSMITTELKATEGORIEN		MENGE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EBENE UND ZUBEHÖRTEILE
FISCH	Filets		0,5 - 3 cm	-	3  2 
	Filets-tiefgekühlt		0,5 - 3 cm	-	3  2 
GEMÜSE	Gemüse-gebraten	Kartoffeln	0,5 - 1,5 kg	-	3 
		Gemüse-gefüllt	jeweils 0,1 - 0,5 kg	-	3 
		Gemüse-gebraten	0,5 - 1,5 kg	-	3 
	Gemüse-Gratin	Kartoffeln	1 Blech	-	3 
		Tomaten	1 Blech	-	3 
		Paprika	1 Blech	-	3 
		Brokkoli	1 Blech	-	3 
		Blumenkohl	1 Blech	-	3 
	Weiteres	1 Blech	-	3 	
KUCHEN & GEBÄCK	Kuchen in Backform	Biskuitkuchen	0,5 - 1,2 kg	-	3 
		Plätzchen	0,2 - 0,6 kg	-	3 
	Backwaren&gefüllte Kuchen	Beignets	1 Blech	-	3 
		Tart, Törtchen	0,4 - 1,6 kg	-	3 
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	3 
		Gedeckter Obstkuchen	0,5 - 2 kg	-	3 
QUICHES/HERZH	-	0,8 - 1,2 kg	-	2 	
BROT	Brötchen	jeweils 60- 150 g	-	3 	
	Weißbrot in Backform	jeweils 400- 600 g	-	2 	
	Großes Brot	0,5 - 2,0 kg	-	2 	
	Gebäckstangen	jeweils 200- 300 g	-	3 	
PIZZA	Dünn	Rund - Blech	-	2 	
	Dick	Rund - Blech	-	2 	
	Tiefgekühlt		1 - 4 Ebenen	-	2 
					4  2 
				5  3  1 	
				5  3  2  1 	

* Nur bei bestimmten Modellen. Funktion nur in Kombination mit dem Kerntemperaturfühler verfügbar.

** Empfohlene Menge.

ZUBEHÖRTEILE						
	Rost	Ofenform oder Kuchenform auf Rost	Fettpfanne/ Backblech oder Bräter auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Kerntemperaturfühler (wenn vorhanden)

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen / Rührteig		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160 - 200	30 - 85	
Plätzchen / Buttergebäck		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
Kleingebäck/Muffins		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	40 - 60	
Beignets		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Meringue		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	
Pizza / Brot / Fladenbrot		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (dünn, dick, Fladenbrot)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
Salzige Kuchen (Gemüsekekuchen, Quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagne, Aufläufe, überbackene Pasta, Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamm / Kalb / Rind / Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	

FUNKTIONEN

Ober- &
Unterhitze

Heißluft

Umluft

Grill

Grill + Heißluft

MaxiCooking

Cook 4

Eco Heißluft

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		-	170	110 - 150	
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Puter / Gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Fisch gebacken / in Folie (Filets, ganz)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Toast		-	3 (hoch)	3 - 6	
Fischfilets / Steaks		-	2 (mittel)	20 - 30 **	
Bratwürste / Grillspieße / Rippchen / Hamburger		-	2-3 (mittel - hoch)	15 - 30 **	
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2 (mittel)	55 - 70 ***	
Lammkeule / Schweinshaxe		-	2 (mittel)	60 - 90 ***	
Bratkartoffeln		-	2 (mittel)	35 - 55 ***	
Gemüsegratin		-	3 (hoch)	10 - 25	
Plätzchen	Plätzchen	Ja	135	50 - 70	
Mürbeteigkuchen	Mürbeteigkuchen	Ja	170	50 - 70	
Runde Pizza	Pizza	Ja	210	40 - 60	
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) / Lasagne (Ebene 3) / Fleisch (Ebene 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) / Gebratenes Gemüse (Ebene 4) / Lasagne (Ebene 2) / Fleischstücke (Ebene 1)	Menü	Ja	190	40 - 120 *	
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50 - 100 *	
Fleisch & Kartoffeln		Ja	200	45 - 100 *	
Fisch & Gemüse		Ja	180	30 - 50 *	
Gefüllte Bratenstücke		-	200	80 - 120 *	
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)		-	200	50 - 100 *	

* Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

** Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

*** Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

ZUBEHÖRTEILE



REINIGUNG UND WARTUNG

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

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können. Schutzhandschuhe tragen.

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

AUSSENFLÄCHEN

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

INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen

von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.

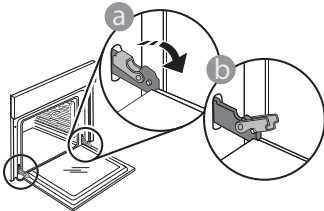
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖRTEILE

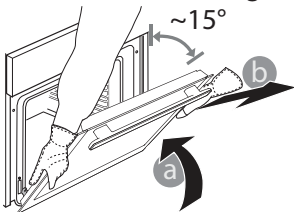
Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

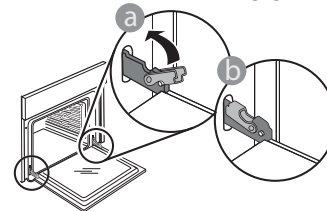
- Zur Entfernung der Tür**, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



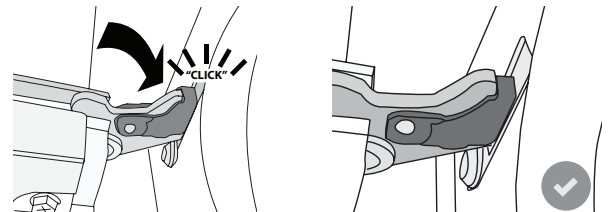
- Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.



- Die Tür erneut anbringen**, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.
- Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.



Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, dass sich die Haken in der korrekten Position befinden.



- Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.

AUSWECHSELN DER LAMPE

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Nur Halogenlampen mit 20 bis 40 W/230 ~ V Typ G9, T300 ° C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

-Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.


LÖSEN VON PROBLEMEN

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFEMASSNAHME
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.	Störung.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt. Versuchen Sie die „WERKSEINSTELLUNG“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ durchzuführen. Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display.	Auf „DEMO“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „AUS“ auswählen.
Das Licht schaltet sich aus.	ÖKO-Modus ist "EIN".	Auf „ÖKO“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „AUS“ auswählen.
Die Tür lässt sich nicht öffnen.	Der Reinigungszyklus läuft.	Das Ende der Funktion abwarten und den Ofen abkühlen lassen.
Die Hausstromversorgung schaltet sich aus.	Stromversorgungseinstellung falsch.	Prüfen, dass Ihr Hausnetzwerk mit einer Leistung von mehr als 3 kW kompatibel ist. Andernfalls, die Leistung auf 13 Ampere verringern. Auf „LEISTUNGSSTUFE“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „NIEDRIG“ auswählen.

TECHNISCHE DATEN

 [www](http://www.whirlpool.eu/docs) Die technischen Daten mit Angabe der Energiedaten für dieses Gerät können Sie auf unserer Internetseite docs.whirlpool.eu heruntergeladen

WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTlich?

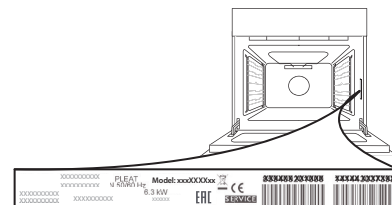
>  [www](http://www.whirlpool.eu/docs) Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite docs.whirlpool.eu herunterladen (den QR-Code verwenden) durch Angabe des Produkthandelscodes.



> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren.

UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

Unsere Kontaktdaten sind im Garantiehandbuch zu finden. Wird der Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК ПОСІБНИК

ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ПРОДУКЦІЇ WHIRLPOOL



Для отримання докладної інструкції з експлуатації та технічної підтримки, будь ласка, зареєструйте свій виріб на www.whirlpool.eu/register

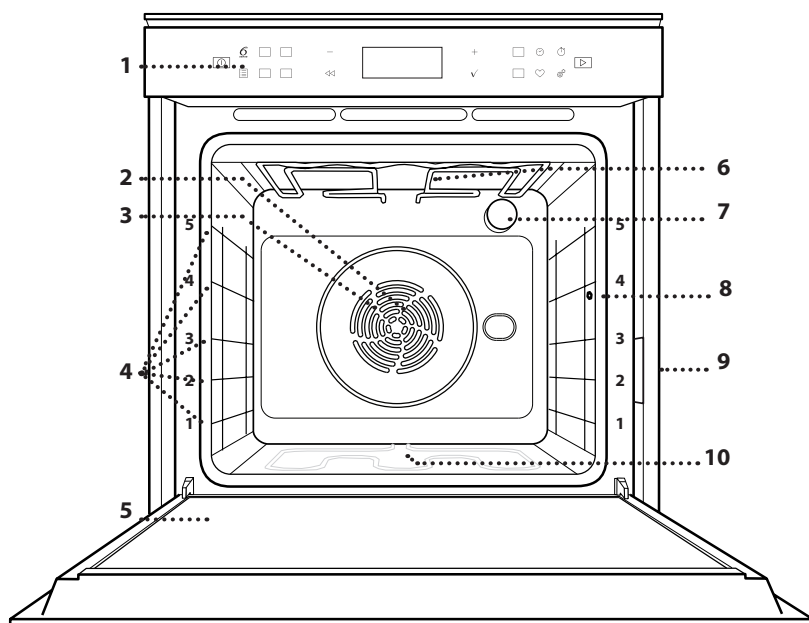


Щоб завантажити інструкції з техніки безпеки та «Довідник із використання та догляду», відвідайте наш веб-сайт docs.whirlpool.eu і дотримуйтеся інструкцій на задній обкладинці буклету.



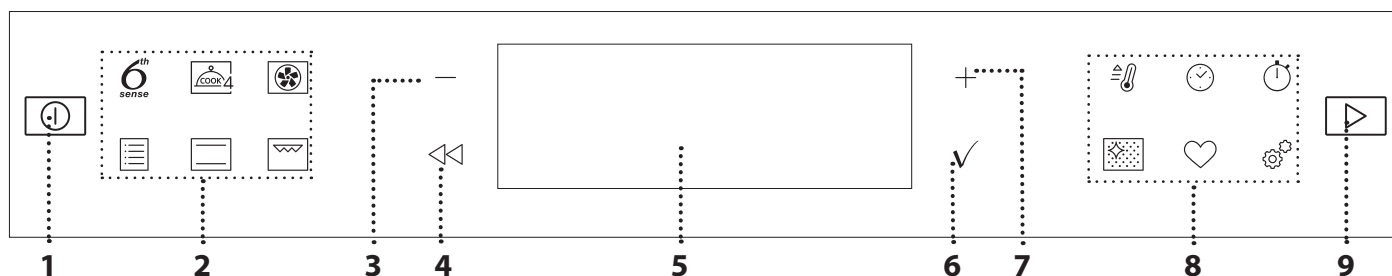
**Перед використанням приладу уважно прочитайте посібник
«Техніка безпеки та охорона здоров'я».**

ОПИС ВИРОБУ



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

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. УВІМКНЕННЯ / ВИМКНЕННЯ

Увімкнення та вимкнення духової шафи, а також припинення активної функції.

2. БЕЗПОСЕРЕДНЬО ДОСТУПНІ ФУНКЦІЇ

Для швидкого доступу до функцій і меню.

3. КНОПКА НАВІГАЦІЇ «МІНУС»

Для прокручування меню і зменшення параметрів або значень функції.

4. НАЗАД

Для повернення до попереднього екрану.

Дозволяє змінити настройки під час готування.

5. ДИСПЛЕЙ

6. ПІДТВЕРДИТИ

Підтвердження вибраної функції або встановленого значення.

7. КНОПКА НАВІГАЦІЇ «ПЛЮС»

Для прокручування меню і збільшення параметрів або значень функції.

8. ОПЦІЇ / БЕЗПОСЕРЕДНЬО ДОСТУПНІ ФУНКЦІЇ

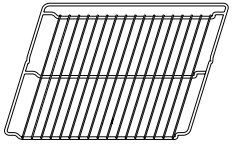
Для швидкого доступу до функцій, тривалості, налаштувань і вибраного.

9. ПУСК

Запуск функції із використанням заданих чи основних налаштувань.

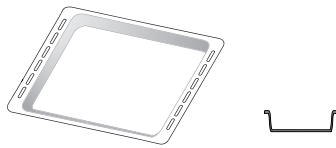
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



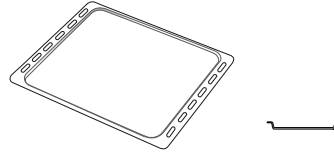
Використовується для приготування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН



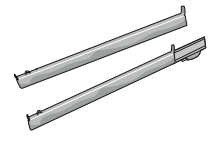
Використовується у якості дека для приготування м'яса, риби, овочів, фокаччі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



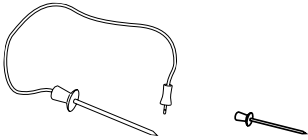
Використовується для приготування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ *



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

ЩУП ДЛЯ М'ЯСА*



Використовується для вимірювання температури страви під час приготування.

* Доступно лише на деяких моделях

Кількість та тип приладдя може відрізнитися залежно від придбаної моделі.

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.

Інше приладдя, таке як піддон і деко для випікання, встановлюється 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 в нижнє гніздо.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ (ЗА НАЯВНОСТІ)

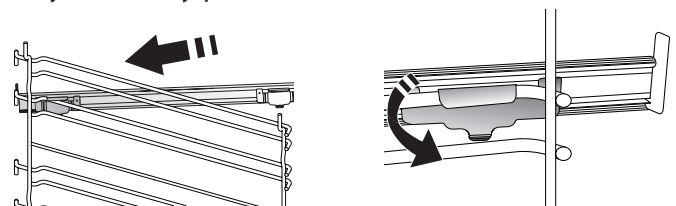
Витягніть напрямні для решітки з духової шафи і зніміть захисні пластмасові елементи з телескопічних напрямних.

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.

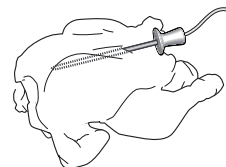
Переконайтеся, що полози можуть вільно рухатися.

Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж самому рівні.



Зверніть увагу: Висувні полози можна встановлювати на будь-якому рівні.

ВИКОРИСТАННЯ ЩУПА ДЛЯ М'ЯСА (ЗА НАЯВНОСТІ)



Вставте температурний щуп глибоко у м'ясо, уникаючи кістки та жирні ділянки. Готуючи птицю, вставляйте щуп уздовж у центр грудки, уникаючи порожніх частин. Поставте страву в духову шафу та підключіть штекер, вставивши його до гнізда праворуч від відсіку для готування духової шафи.

ФУНКЦІЇ

6th
sense

6th SENSE

Робить процес приготування їжі будь-якого типу (лазанья, м'ясо, риба, овочі, пироги та інша випічка, солоні пироги, хліб, піца) повністю автоматичним.

Щоб якнайкраще застосувати цю функцію, дотримуйтеся вказівок, наведених у відповідній таблиці готування.



COOK 4

Для приготування на чотирьох рівнях одночасно різних продуктів, які вимагають однакової температури приготування. Цю функцію можна використовувати для приготування печива, пирогів, круглих піц (в тому числі заморожених) і для приготування кількох страв одночасно. Для досягнення найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій таблиці приготування.



КОНВЕКЦІЯ

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.



ТРАДИЦІЙНІ

• ВИПІК.З КОНВ.

Для готування м'яса, випічки пирогів із начинкою тільки на одній полиці.

• ТУРБО ГРИЛЬ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбів, 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.

• ЗАМОР. ВИПІЧКА

Функція автоматично обирає ідеальну температуру готування та режим для 5 різних типів готових заморожених продуктів. Духову шафу не потрібно прогрівати.

• СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

» ВЕЛ.ШТАМ.М'ЯСА

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 засушувалося.

» ПІДНЯТТЯ ТІСТА

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

» РОЗМОРОЖУВАННЯ

Для прискореного розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.

» ЗБЕР. ТЕПЛА

Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.

» ЕКО КОНВЕКЦІЯ

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



ТРАДИЦ. РЕЖИМ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.



ГРИЛЬ

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.



ШВИДКЕ ПІДІГРІВ.

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.



ТАЙМЕРИ

Для редагування значень часу роботи функції.



ТАЙМЕР

Для відліку часу без активації функції.



АВТОМАТИЧНЕ ЧИЩЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ - РЕЖИМ "PYRO"

Для видалення бризок, що утворилися під час готування слід використовувати цикл з дуже високою температурою (понад 400 °C). Передбачено два цикли самостійного очищення: повний цикл (піроліз) та скорочений цикл (піроліз еко). Рекомендуємо використовувати швидкий цикл через регулярні інтервали та повний цикл, якщо духову шафу сильно забрудниться.



ВИБРАНЕ

Для отримання доступу до списку 10 вибраних функцій.



НАЛАШТУВАННЯ

Для налаштування параметрів духової шафи.

Коли режим «ECO» активний, з метою економії енергії яскравість дисплею буде зменшено і через 1 хвилину лампа вимкнеться. Він буде автоматично активований у разі натискання будь-якої кнопки.

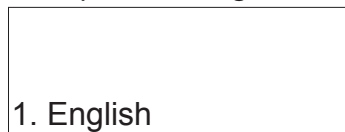
Коли режим «ДЕМО» увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духову шафу не нагрівається. Щоб вимкнути цей режим, відкрийте «ДЕМО» в меню «НАЛАШТУВАННЯ» і виберіть «Off» (Вимк.).

У разі вибору «СКИД.ЗАВ.НАЛАШТ.» виріб вимкнеться, а потім увімкнеться в режимі першого увімкнення. Всі налаштування будуть видалені.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР МОВИ

При першому увімкненні приладу необхідно встановити мову та час: На дисплеї буде відображено «English».



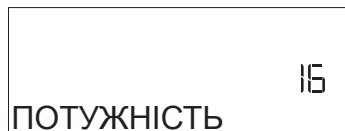
За допомогою кнопки + або - перегляньте список доступних мов і виберіть потрібну.

Натисніть ✓, щоб підтвердити свій вибір.

Зверніть увагу: Згодом мову можна змінити, вибравши «МОВА» в меню «НАЛАШТУВАННЯ», яке можна відкрити, натиснувши ⚙️.

2. ВСТАНОВЛЕННЯ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

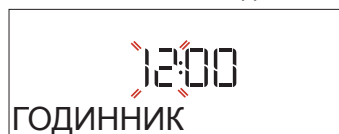
Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13).



Натисніть + або -, щоб вибрати 16 «Високий» або 13 «Низький», і натисніть ✓ для підтвердження.

3. УСТАНОВІТЬ ЧАС

Після вибору потужності необхідно встановити поточний час: На дисплеї блимають дві цифри годин.



Натисніть + або -, щоб встановити поточне значення годин, а потім натисніть ✓: На дисплеї блиматимуть дві цифри хвилин.

Натисніть кнопку + або -, щоб встановити хвилини і натисніть кнопку ✓ для підтвердження.

Зверніть увагу: Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно.

Виберіть «ГОДИННИК» в меню «НАЛАШТУВАННЯ», яке можна відкрити, натиснувши ⚙️.

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 печі захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все 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»).

Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

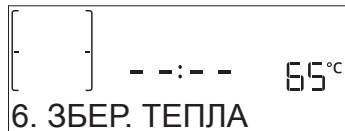
ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Натисніть Ⓞ, щоб увімкнути духову шафу: На дисплеї з'явиться остання використовувана основна функція або головне меню.

Функції можна вибрати, натиснувши на значок однієї з основних функцій або шляхом прокручування меню:

Щоб вибрати пункт меню (на дисплеї відобразиться перший доступний пункт), натискайте + або -, щоб обрати необхідний, та підтвердіть вибір за допомогою ✓.



2. УСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування. На дисплеї почергово з'являтимуться налаштування, які можна змінити. Натиснувши << можна знову змінити попереднє налаштування.

ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ГРИЛЮ



Коли значення блимає на дисплеї, змініть його,

натискаючи кнопку + або -, а потім натисніть кнопку ✓ для підтвердження. Після цього продовжуйте з наступним налаштуванням (якщо це можливо).

Таким же чином можна встановити рівень грилю: Для смаження на грилі передбачено три рівня потужності: 3 (високий), 2 (середній), 1 (низький).

Зверніть увагу: Коли функцію буде активовано, температуру/рівень грилю можна змінити за допомогою + або -.

ТРИВАЛІСТЬ




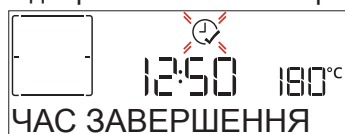
Коли на дисплеї блимає значок ⌚, натискайте кнопку + або -, щоб встановити бажаний час готування, а потім натисніть кнопку ✓ для підтвердження. Не потрібно задавати час приготування, якщо вибране ручне керування готуванням (без таймера): Натисніть ✓ або > для підтвердження і запустіть виконання функції. Вибравши цей режим, не можна запустити відкладений запуск програми.

Зверніть увагу: Якщо потрібно відрегулювати час приготування, який було встановлено при приготуванні, натискайте ⌚: натискайте + або -, щоб змінити його, а потім натисніть ✓ для підтвердження.

ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ (ЗАТРИМКА ПОЧАТКУ)


Для багатьох функцій можна відкласти їхній запуск.

Для цього після встановлення часу приготування слід запрограмувати час завершення готування. На дисплеї відображається час завершення, поки блимає значок .



Натисніть **+** або **-**, щоб встановити бажаний час завершення готування, потім натисніть **✓** для підтвердження і активуйте функцію. Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуску 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. В режимі очікування можна натиснути **+** або **-**, щоб змінити запрограмований час завершення, або натиснути **◀**, щоб змінити інші налаштування. Натискаючи  для візуалізації інформації можна виконувати перемикання між часом завершення і тривалістю.

6th SENSE

Ці функції автоматично вибирають найкращий режим готування, температуру та тривалість готування, смаження або випікання всіх доступних страв.

За необхідності просто вкажіть характеристику страви, щоб отримати оптимальний результат.

ВАГА / ВИСОТА (КРУГЛЕ ДЕКО)




Щоб правильно встановити функцію, дотримуйтесь вказівок, які з'являються на дисплеї. Натисніть **+** або **-**, щоб встановити необхідне значення, а потім натисніть **✓** для підтвердження.

ГОТОВНІСТЬ / ЗАПІКАННЯ СКОРИНКИ


У деяких функціях 6th Sense можна налаштувати рівень готовності.




Коли з'явиться запит, натисніть **+** або **-**, щоб вибрати бажаний рівень, починаючи з «Із кров'ю» (-1) до «Добре просмажений» (+1). Натисніть **✓** або  для підтвердження і запустіть виконання функції.


Таким самим чином у деяких функціях 6th Sense можливо налаштувати рівень підрум'янювання від низького (-1) до високого (+1).

3. ЗАПУСК ФУНКЦІЇ

В будь-який час, якщо бажано застосувати значення за замовчуванням або якщо застосовані необхідні налаштування, натисніть , щоб активувати цю функцію.

Під час фази затримки натисніть , щоб пропустити цю фазу, та одразу запустити функцію.

Зверніть увагу: Після вибору функції на дисплеї відобразиться найбільш оптимальний рівень для кожної функції.

В будь-який момент можна зупинити виконання активованої функції, натиснувши .

Якщо духову шафу нагрівається і для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення. Натисніть **◀**, щоб повернутися до попереднього екрана й вибрати іншу функцію або дочекайтеся повного охолодження.

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 цієї фази пролунає сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що духову шафу досягла встановленої температури та необхідно «ДОДАТИ ПРОДУКТИ». Цієї миті слід відчинити дверцята, покласти продукти в духову шафу, зачинити дверцята та запустити приготування.

Зверніть увагу: 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. Бажану температуру в духовій шафі завжди можна змінити за допомогою кнопки **+** або **-**.

5. ПАУЗА ПРИГОТУВАННЯ / ПЕРЕВЕРНУТИ АБО ПЕРЕВІРИТИ ПРОДУКТ

При відкриванні дверцят готування буде тимчасово призупинено шляхом деактивації нагрівальних елементів. Щоб знову запустити готування, зачиніть дверцята.

У деяких функціях 6th Sense потрібно перевертати продукти під час готування.




Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати. Відкрийте дверцята, виконайте вказівку, що з'явилася на дисплеї, і закрийте дверцята, після чого продовжіть процес приготування.

Так само, наприкінці приготування (10% від часу до завершення), духову шафу запропонує перевірити їжу.

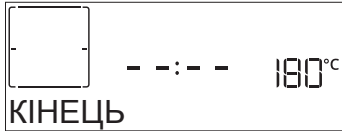




Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати. Перевірте страву, зачиніть дверцята та продовжіть готування.

Зверніть увагу: Натисніть , щоб пропустити ці дії. Інакше, якщо не буде вжито жодних дій після певного часу, духову шафу продовжить готування.

6. ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

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





Натисніть , щоб продовжувати готування в ручному режимі (без таймера) або натисніть , щоб збільшити час готування, встановивши нову тривалість. В обох випадках параметри готування будуть збережені.

ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

Деякі функції духової шафи дозволяють підрум'янювати поверхню страви за допомогою активації гриля після завершення готування.









Коли на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення, за потреби натисніть  для запуску п'ятихвилинного циклу підрум'янювання. Виконання функції можна зупинити у будь-який момент, натиснувши , щоб вимкнути духову шафу.

. ВИБРАНЕ


Після завершення готування на дисплеї з'явиться пропозиція зберегти функцію під номером від 1 до 10 у списку вибраного.

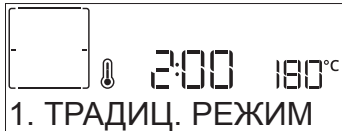






Щоб зберегти функцію як вибрану та зберегти поточні налаштування для майбутнього використання, натисніть , в іншому випадку, щоб проігнорувати запит, натисніть .

Після натискання кнопки  натисніть  або , щоб вибрати номер позиції, потім натисніть  для підтвердження.

Зверніть увагу: Якщо пам'ять заповнена або вибраний номер вже зайнятий, з'явиться запит щодо підтвердження перезапису попередньої функції.

Для виклику збереженого режиму з пам'яті натисніть  : На дисплеї буде відображено список вибраних функцій.



Натисніть  або , щоб вибрати функцію, підтвердіть вибір, натиснувши , а потім натисніть  для активування.

. АВТОМАТИЧНЕ ОЧИЩЕННЯ – ПІРОЛІЗ







**Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу.
Не підпускайте дітей і тварин до духової шафи під час циклу піролізу та після нього (поки приміщення не провітриться).**


Вийміть усі аксесуари – включно з напрямними решітки – з духової шафи, перш ніж активувати функцію. Якщо духової

шафа встановлена під варильною поверхнею, перевірте, чи вимкнено всі газові пальники чи електричні конфорки під час циклу самоочищення. Для оптимального чищення дверцят духової шафи видаліть бруд вологою губкою перед використанням функції піролізного чищення. Ми рекомендуємо використовувати функцію піролізу, тільки якщо прилад сильно забруднений або виділяє неприємні запахи під час готування.

Натисніть , щоб відобразити «Очищення» на дисплеї.









Натисніть  або , щоб вибрати необхідний цикл, а потім підтвердіть вибір за допомогою . Якщо цикл вибрано, у разі потреби натисніть  або , щоб налаштувати час завершення (затримку початку), а потім підтвердіть вибір за допомогою .

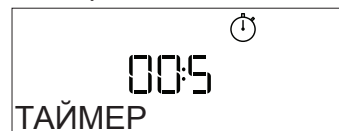
Очистіть дверцята та вийміть приладдя згідно з рекомендацією, потім закрийте дверцята та після виконання вказаних дій натисніть  : духової шафи починає цикл самоочищення, дверцята автоматично блокуються: на дисплеї з'являється попереджувальне повідомлення, а також зворотній відлік, вказуючи стан циклу, що виконується.

Після завершення циклу дверцята залишаються заблокованими, поки температура всередині духової шафи не повернеться до безпечного рівня.



. ТАЙМЕР

Коли духову шафу вимкнено, дисплей можна використовувати як таймер. Для активації режиму переконайтеся, що піч вимкнена, і натисніть  або  : На дисплеї блиматиме значок .


За допомогою кнопки  або  встановіть потрібний проміжок часу та натисніть кнопку , щоб увімкнути таймер.





Після того як таймер завершить зворотний відлік встановленого часу, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться відповідне позначення.

Зверніть увагу: За допомогою таймера зворотного відліку не можна активувати жодний з циклів приготування. Натисніть  або , щоб змінити встановлений час таймера.

Після активації таймера можна також вибрати і активувати функцію.

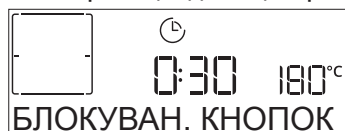
Натисніть , щоб увімкнути духову піч. Після цього виберіть потрібну функцію.

Після запуску функції таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію.

Зверніть увагу: На цьому етапі таймер не відображається (відображається лише значок ) і відлік продовжуватиметься у фоновому режимі. Щоб відновити екран таймера, натисніть , щоб зупинити виконання активної функції.

БЛОКУВАН. КНОПОК

Щоб заблокувати клавіатуру, натисніть і утримуйте кнопку «**↵**» протягом щонайменше п'яти секунд. Повторіть цю дію, щоб розблокувати кнопки.



Зверніть увагу: Цю функцію також можна ввімкнути під час готування. З міркувань безпеки духову шафу можна вимкнути будь-коли, натиснувши **⏻**.

ВИКОРИСТАННЯ ЩУПА ДЛЯ М'ЯСА (ЗА НАЯВНОСТІ)

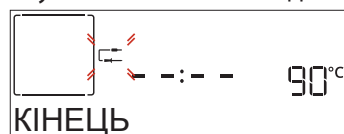
Термощуп дозволяє вимірювати температуру м'яса під час готування, щоб переконатися, що воно досягло оптимальної температури. Температура духової шафи змінюється залежно від обраної вами функції, однак приготування завжди запрограмовано так, щоб закінчити готування, коли буде досягнута задана температура. Якщо ви вставили щуп, активується звуковий сигнал та на дисплеї з'являється «Щуп вставлено».



Виберіть потрібну функцію з переліку сумісних

(традиційний нагрів, примусове нагнітання повітря, випікання з конвекцією, турбогриль, економне нагнітання повітря, режим тривалого приготування, функції 6th Sense): Дисплей відображує запит стосовно налаштування потрібної температури щупа: для її встановлення натисніть **+** або **-** та натисніть **✓**, щоб визначити наступні параметри приготування.

Після того, як приготування запрограмоване на вимкнення при досягненні потрібної температури, неможливо встановити час приготування або певний час для завершення приготування. Світло залишатиметься увімкненим, поки не буде вийнято щуп. Якщо щуп виймається під час приготування, воно буде продовжуватися у звичайному режимі (без таймера). Коли щуп досягне потрібної температури, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення.



Зверніть увагу: Для подальшої зміни налаштувань натисніть **+** або **-**, щоб змінити налаштування температури щупа, або натисніть **↵**, щоб змінити інші налаштування. Звуковий сигнал та повідомлення проінформують вас, якщо використання щупа не є сумісним з виконаною дією. Якщо це так, вийміть щуп.



ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

КАТЕГОРІЇ СТРАВ		КІЛЬКІСТЬ	УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
ЛАЗАНЬЯ	-	0,5 - 3 кг	-	2
М'ЯСО	СМАЖ. ЯЛОВИЧИНА	ПЕЧЕНЯ	0,6 - 2 кг **	3
		Гамбургер	1,5 - 3 см	3/5
		Печення - Повільне приготування	0,6 - 2 кг **	3
	СМАЖ.СВИНИНА	ПЕЧЕНЯ	0,6 - 2,5 кг **	3
		Рулька *	0,5 - 2,0 кг **	3
		Сосиски й сардельки	1,5 - 4 см	2/3
	Смажена телятина *	0,6 - 2,5 кг **	3	
	Смажена ягнятина	ПЕЧЕНЯ	0,6 - 2,5 кг **	2
		Ніжка	0,5 - 2,0 кг **	2
	СМАЖ. КУРЯТИНА	Ціла	0,6 - 3 кг **	2
Повністю фарширована *		0,6 - 3 кг **	2	
ФІЛЕ І ГРУДИНКА		1 - 5 см	2/3	
Ціла смажена індичка	Ціла *	0,6 - 3 кг **	2	
	Повністю фарширована *	0,6 - 3 кг **	2	
Кебаб	1 решітка	1/2		

	КАТЕГОРІЇ СТРАВ		КІЛЬКІСТЬ	УВІМКНЕННЯ (ВІД ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
РИБА	Філе		0,5 - 3 см	-	
	ФІЛЕ ЗАМОРОЖЕНЕ		0,5 - 3 см	-	
ОВОЧІ	СМАЖЕНІ ОВОЧІ	Картопля	0,5 - 1,5 кг	-	
		ФАРШИРОВАНІ ОВОЧІ	0,1 - 0,5 кг шт.	-	
		СМАЖЕНІ ОВОЧІ	0,5 - 1,5 кг	-	
	ОВОЧЕВИЙ ГРАТЕН	Картопля	1 піддон	-	
		Помідори	1 піддон	-	
		Перці	1 піддон	-	
		Броколі	1 піддон	-	
		Цвітна капуста	1 піддон	-	
		ІНШЕ	1 піддон	-	
	ПИРОГИ ТА ТІСТЕЧКА	ПІДНЯТТЯ.ТІСТА Д/ ПИРОГА В ФОРМІ	БІСКВІТНИЙ ТОРТ	0,5 - 1,2 кг	-
Печиво			0,2 - 0,6 кг	-	
ТІСТЕЧКА Й ПИРОГИ З НАЧИНКОЮ		Заварне тістечко	1 піддон	-	
		ФРУКТОВИЙ ПИРІГ	0,4 - 1,6 кг	-	
		Штрудель	0,4 - 1,6 кг	-	
		Фруктовий пиріг	0,5 - 2 кг	-	
СОЛОНІ ПИРОГИ	-	0,8 - 1,2 кг	-		
ХЛІБ	Рулети	60 - 150 г кожен	-		
	Бутерброд у формі з фольги	400 - 600 г кожен	-		
	Великий хліб	0,7 - 2,0 кг	-		
	Багети	200 - 300 г кожен	-		
ПІЦА	ТОНКЕ ТІСТО	кругле деко	-		
	ТОВСТЕ ТІСТО	кругле деко	-		
	Заморожено	1 - 4 шари	-	-	

* Лише в деяких моделях. Функція доступна лише в поєднанні зі щупом для м'яса.

** Рекомендована кількість.

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 із 500 мл води



Щуп для м'яса (за наявності)

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Пирого з дріжджового тіста / бісквіти		Так	170	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	 
Пирого з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		Так	160 - 200	30 - 85	
		Так	160 - 200	35 - 90	 
Печиво / пісочне печиво		Так	150	20 - 40	
		Так	140	30 - 50	
		Так	140	30 - 50	 
		Так	135	40 - 60	  
Тістечка / кекси		Так	170	20 - 40	
		Так	150	30 - 50	
		Так	150	30 - 50	 
		Так	150	40 - 60	  
Заварні тістечка		Так	180 - 200	30 - 40	
		Так	180 - 190	35 - 45	 
		Так	180 - 190	35 - 45 *	  
Безе		Так	90	110 - 150	
		Так	90	130 - 150	 
		Так	90	140 - 160 *	  
Піца / хліб / фокача		Так	190 - 250	15 - 50	
		Так	190 - 230	20 - 50	 
Піца (тонка, товста, фокача)		Так	220 - 240	25 - 50 *	  
Заморожена піца		Так	250	10 - 15	
		Так	250	10 - 20	 
		Так	220 - 240	15 - 30	  
Пряні пироги (овочевий пиріг, кіш лорен)		Так	180 - 190	45 - 55	
		Так	180 - 190	45 - 60	 
		Так	180 - 190	45 - 70 *	  
Воловани / печиво з листового тіста		Так	190 - 200	20 - 30	
		Так	180 - 190	20 - 40	 
		Так	180 - 190	20 - 40 *	  
Лазанья / відкриті пироги / запечені макарони / канелоні		Так	190 - 200	45 - 65	
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина, 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	

ФУНКЦІЇ



Традиційний



Примусове нагнітання повітря



Випікання з конвекцією



Гриль



Турбогриль



Maxi Cooking



Cook 4



Економне вентилятор

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		—	170	110 - 150	
Курятина / кролятина / качатина (1 кг)		Так	200 - 230	50 - 100	
Індичка / гуска, 3 кг		Так	190 - 200	80 - 130	
Запечена риба / у пергаменті (філе, ціла)		Так	180 - 200	40 - 60	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50 - 60	
Тост		—	3 (висока)	3 - 6	
Рибне філе / стейки		—	2 (Середня)	20 - 30 **	
Ковбаски / кебаби / поребринка / гамбургери		—	2 - 3 (середня – висока)	15 - 30 **	
Смажена курка 1-1,3 кг		—	2 (Середня)	55 - 70 ***	
Ніжка ягняти / гомілки		—	2 (Середня)	60 - 90 ***	
Смажена картопля		—	2 (Середня)	35 - 55 ***	
Овочева запіканка		—	3 (висока)	10 - 25	
Печиво	 Печиво	Так	135	50 - 70	
Тарти	 Тарти	Так	170	50 - 70	
Кругла піца	 Піца	Так	210	40 - 60	
Повноцінна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	190	40 - 120 *	
Повноцінна страва: Фруктовий тарт (рівень 5) / смажені овочі (рівень 4) / лазанья (рівень 2) / шматки м'яса (рівень 1)	 Меню	Так	190	40 - 120 *	
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100 *	
М'ясо з картоплею		Так	200	45 - 100 *	
Риба та овочі		Так	180	30 - 50 *	
Фаршировані шматки м'яса		—	200	80 - 120 *	
М'ясна вирізка (кролятина, курка, ягня)		—	200	50 - 100 *	

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

** Переверніть страву через половину часу приготування.

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

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 попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Вказані 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 приладдя з комплекту приладу і надавайте перевагу металевим формам для випічки та декам для випікання темного кольору. Ви також можете користуватися сковорідками та приладдям із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

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 із 500 мл води



Щуп для м'яса (за наявності)

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охололо. Забороняється застосовувати пароочищувачі.

Забороняється використовувати дрітні 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

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

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Для усунення конденсату, що утворилася в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте печі повністю охолонути, а потім протріть його тканиною або губкою.

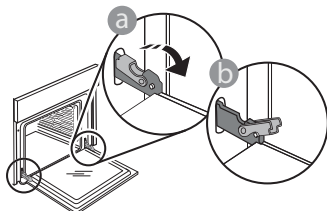
- Скло дверцят мийте відповідним рідким м'яким засобом.
- Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати.

ПРИЛАДДЯ

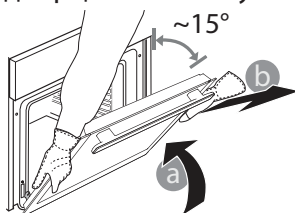
Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

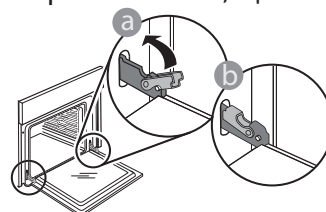
- Щоб зняти дверцят, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть знаходитися в положенні розблокування.



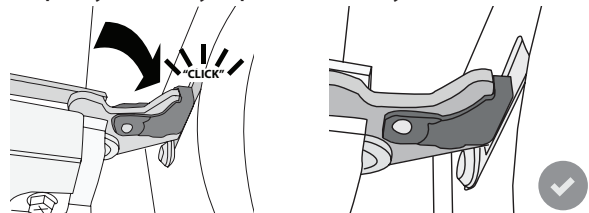
- Зачиніть дверцят до упору. Міцно візьміться за дверцят обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцят, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцят на м'яку поверхню.



- Щоб встановити дверцят на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі.
- Опустіть дверцят, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.



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



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

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

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 галогенові лампи типу G9, 20-40 Вт/230 ~ В, Т300°C. 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.


УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	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 піч і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи залишилася несправність.
На дисплеї відображається літера F і число чи інша літера після неї.	Несправність духової шафи.	Вимкніть духову шафу та знову увімкніть її, щоб перевірити, чи несправність залишилася. Спробуйте виконати «СКИД.ЗАВ.НАЛАШТ.», перейшовши до меню «НАЛАШТУВАННЯ». Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери F.
Духова шафа не нагрівається.	Коли режим «ДЕМО» увімкнено, всі команди є активними, а меню доступними, але духову шафу не нагрівається. «ДЕМО» з'являється на дисплеї кожні 60 секунд.	Перейдіть до «ДЕМО» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «Off».
Освітлення вимикається.	Режим «Еко» увімк.	Перейдіть до «ЕКО» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «Вимк».
Дверцята не відчиняються.	Триває цикл чищення.	Почекайте, поки функція не закінчиться та духову шафу не охолоне.
Джерело живлення вдома вимикається.	Помилка налаштування потужності.	Перевірте, чи має ваша домашня мережа номінал принаймні більш ніж 3 кВт. Якщо ні, зменште потужність до 13 Ампер. Перейдіть до «ПОТУЖНІСТЬ» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «НИЗЬКА».

ДОВІДКОВИЙ ЛИСТОК ТЕХНІЧНИХ ДАНИХ

 Повні технічні характеристики виробу, які містять показники енергоефективності для цього приладу, можна завантажити з веб-сайту docs.whirlpool.eu

ЯК ОТРИМАТИ «ДОВІДНИК ІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯДУ»

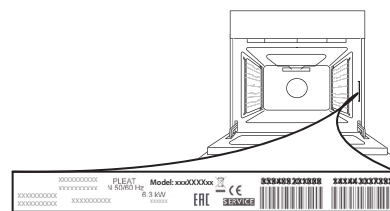
>  Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту docs.whirlpool.eu (можна використати цей QR-код), вказавши код продукту.



> Або зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів.

ЗВЕРНЕННЯ ДО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Контактна інформація вказана в гарантійному керівництві.
Звертаючись до служби післяпродажного обслуговування клієнтів, повідомте коди, зазначені на ідентифікаційній табличці вашого виробу.



400011398984