

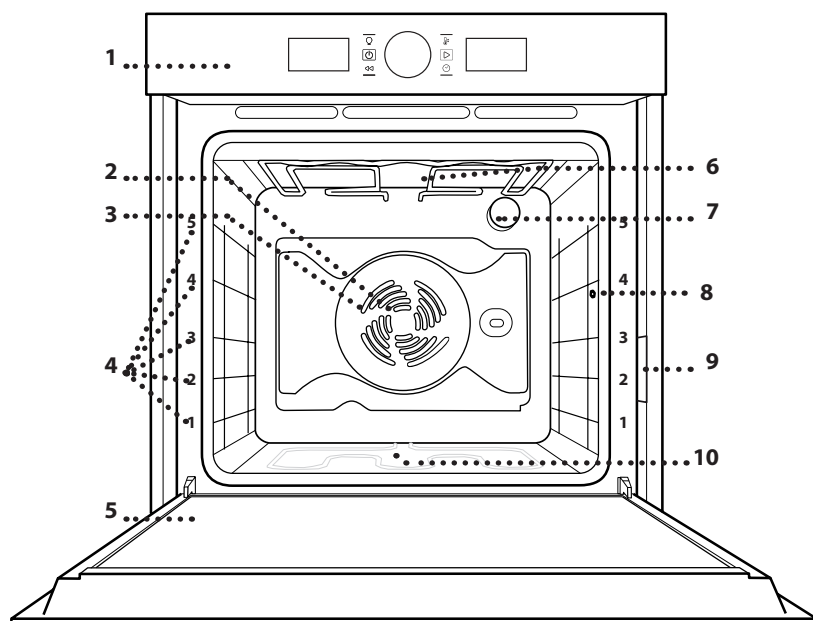


THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register



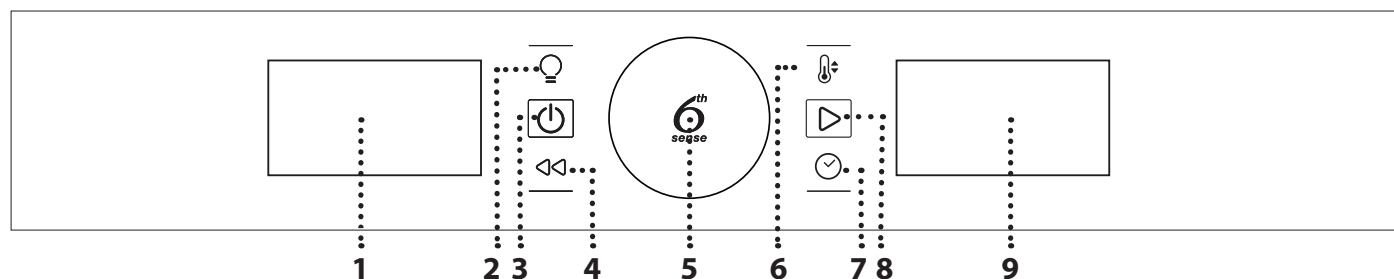
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. LEFT-HAND DISPLAY

2. LIGHT

For switching the lamp on/off.

3. ON/OFF

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

4. BACK

For returning to the previous menu when configuring settings.

5. ROTARY KNOB / 6TH SENSE BUTTON

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

6. TEMPERATURE

For setting the temperature.

7. TIME

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

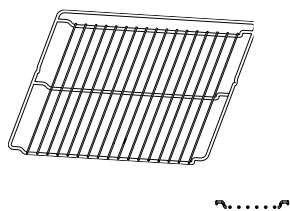
8. START

For starting functions and confirming settings.

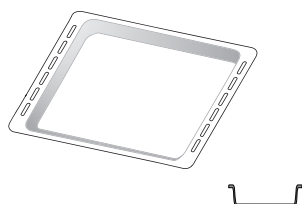
9. RIGHT-HAND DISPLAY

ACCESSORIES

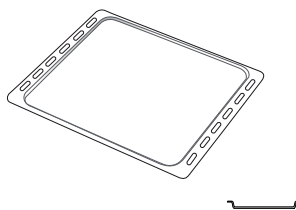
WIRE SHELF



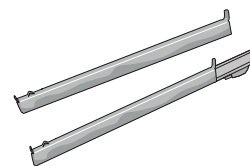
DRIP TRAY



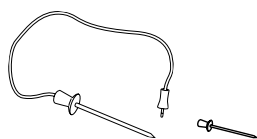
BAKING TRAY



SLIDING RUNNERS * (ONLY IN SOME MODELS)



MEAT PROBE (ONLY IN SOME MODELS)



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

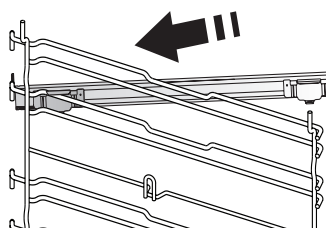
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

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

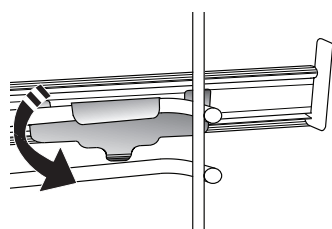
FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

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



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

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



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

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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

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

FUNCTIONS

 CONVENTIONAL For cooking any kind of dish on one shelf only.	 SPECIAL FUNCTIONS
 GRILL For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.	 FAST PREHEATING For preheating the oven quickly. Once preheating has finished, the oven will select the "Conventional" function automatically. Wait for preheating to finish before placing food in the oven.
 FORCED AIR For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.	 TURBO GRILL For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water. The turnspit (if provided) can be used with this function.
 CONVECTION BAKE For cooking meat, baking cakes with fillings or roasting stuffed vegetables on one shelf only. This function uses gentle, intermittent air circulation to prevent food from drying out excessively.	 ECO FORCED AIR* For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.
 6TH SENSE FUNCTIONS	 KEEP WARM For keeping just-cooked food hot and crisp.
 CASSEROLE This function automatically selects the best temperature and cooking method for pasta dishes.	 RISING For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.
 MEAT This function automatically selects the best temperature and cooking method for meat. This function intermittently activates the fan at low speed to prevent the food from drying out too much.	 AUTOMATIC CLEANING - PYRO For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. Two selfcleaning cycles are available: A complete cycle (PYRO) and a shorter cycle (ECO). We recommend using the quicker cycle at regular intervals and the complete cycle only when the oven is heavily soiled.
 MAXI COOKING The function automatically selects the best cooking mode and temperature to cook large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.	
 BREAD This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of bread.	
 PIZZA This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of pizza.	
 PASTRY CAKES This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of cake.	

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

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. SET THE TIME

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



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



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

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

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

2. SETTINGS

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

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



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



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

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

3. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

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

Follow the instructions for setting the function correctly.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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



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



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

2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings.

The display will show the settings that can be changed in sequence.

TEMPERATURE/GRILL LEVEL



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

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



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

DURATION



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

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press to confirm and start the function.

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

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

SETTING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time.

Where you can change the end time, the display will show the time the function is expected to finish while the icon flashes.



If necessary, turn the knob to set the time you want cooking to end, then press to confirm and start the function.

Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.



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

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

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

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

3. ACTIVATE THE FUNCTION

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

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

4. PREHEATING

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



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



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

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

Opening the door during the preheating phase will pause it.

The cooking time does not include a preheating phase.

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

5. END OF COOKING

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



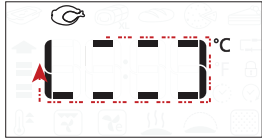
To extend the cooking time without changing the settings, turn the knob to set a new cooking time and press .

6th SENSE FUNCTIONS

TEMPERATURE RECOVERY

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

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



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

. SPECIAL FUNCTIONS

AUTOMATIC CLEANING - PYRO

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

Remove all accessories from the oven before running the Pyro function, including the shelf guides. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the self-cleaning cycle.

For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the pyrolytic function. Only run the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

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

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

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

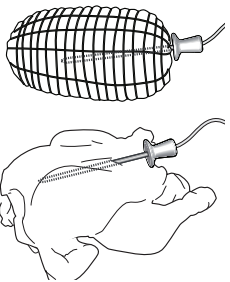
The oven will start the cleaning cycle and the door will be locked automatically.

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

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

. USING THE MEAT PROBE (IF PRESENT)

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



It is very important to position the probe accurately in order to obtain perfect cooking results. Insert the probe fully into the fleshiest part of the meat, avoiding bones and fatty parts. For poultry, the probe should be inserted sideways, in the middle of the breast, taking care to ensure the tip does not end up in a hollow part. In the case of meat with very irregular thickness,

check it is cooked properly before removing it from

the oven. Connect the end of the probe in the hole located on the right wall of the oven cavity. When the meat probe is plugged to the oven cavity, a buzzer sounds and the display shows icon and target temperature.



If the meat probe is plugged during the selection of a function, display switches to the default meat probe target temperature.

Press  to start settings. Turn the knob to set the meat probe target temperature. Press  to confirm. Turn the knob to set oven cavity temperature.



Press  or  to confirm and start the cooking cycle.

During cooking cycle, the display shows meat probe target temperature. When the meat reaches the target temperature set, the cooking cycle stops and the display shows "End".

To restart the cooking cycle from "End", by turning the knob it is possible to adjust meat probe target temperature as indicated above. Press  or  to confirm and restart the cooking cycle.

Please note: during cooking cycle with meat probe it is possible turn the knob to change meat probe target temperature. Press  to adjust oven cavity temperature. The meat probe can be inserted at any time, also during a cooking cycle. In this case, it is necessary re-set the cooking function parameters.

If meat probe is incompatible with a function, the oven switch off the cooking cycle and plays an alert buzzer sound. In this case, disconnect the meat probe or press  to set another function. Start delayed and preheat phase are not compatible with meat probe.

. KEY LOCK

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



Do this again to unlock the keypad.

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

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

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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

MEAT

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

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

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

DESSERTS

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

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

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

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

If the item "swells" during baking, use a lower temperature next time and consider reducing the amount of liquid you add or stirring the mixture more gently.

For desserts with moist fillings or toppings (such as cheesecake or fruit tarts), use the "Convection bake" function. If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

PIZZA

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

RISING

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

COOKING TABLE

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

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

* Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

*** Turn food halfway through cooking

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

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

MAINTENANCE AND CLEANING

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning. Do not use steam cleaners.	Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.	Wear protective gloves. The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.
--	--	---

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues To dry any

condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning .

ACCESSORIES

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

REPLACING THE LIGHT

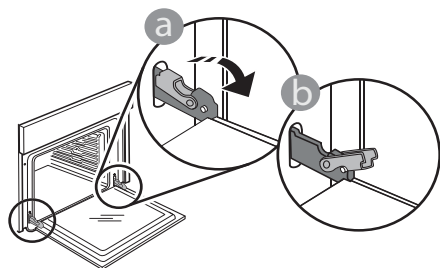
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Remove the cover from the light, replace the bulb and put the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

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

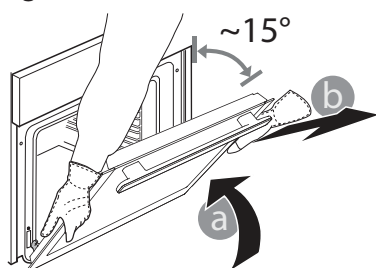
- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

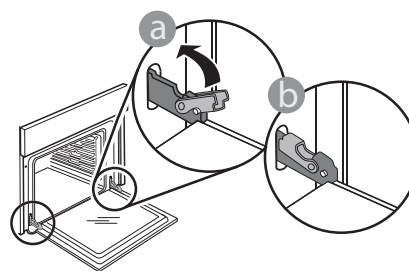


Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

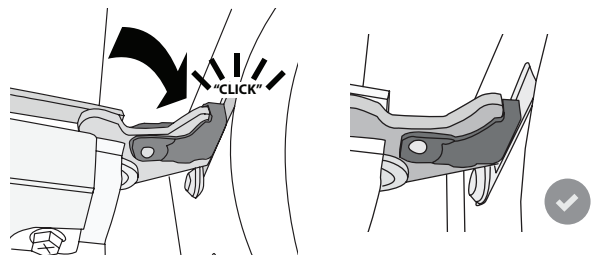


- 3.** Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

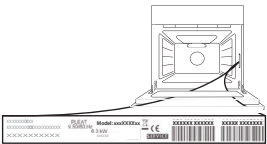
TROUBLESHOOTING

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



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

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



לפני השימוש במכשיר יש לקרוא בעיון את הוראות הבטיחות.

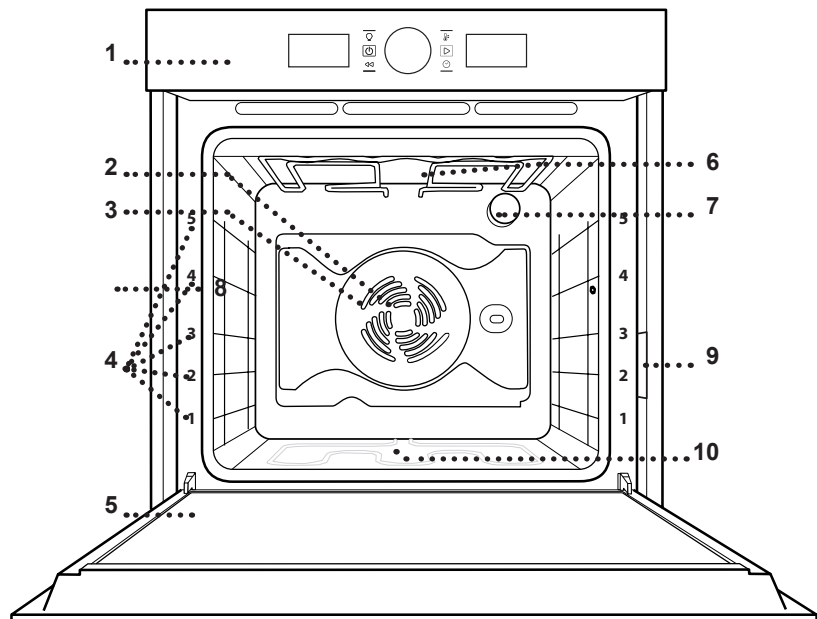


תודה שקנית מוצר של WHIRLPOOL כדי לקבל חווית סיוע שלמה יותר, יש לרשום את המוצר בכתובת www.whirlpool.eu/register

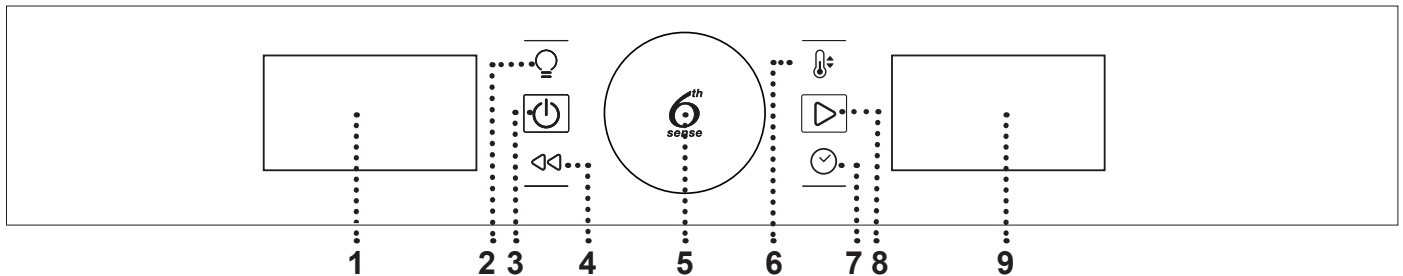


תיאור המוצר

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



לוח הבקרה



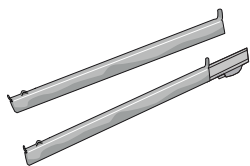
7. זמן
להגדרת השעה או שינוייה ולכוון זמן הבישול.
8. התחל
להתחלת פונקציות ולאישור הגדרות.
9. תצוגה ימנית

5. כפתור מסתובב / לחצן 6TH SENSE
סובב אותו לניווט בפונקציות וכוון את כל פרמטרי הבישול. לחץ על  כדי לבחור, להגדיר, לגשת או לאשר פונקציות או פרמטרים ובסופו של דבר להתחיל את תוכנית הבישול.

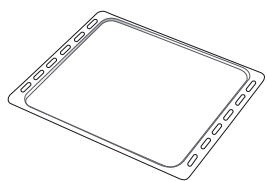
6. טמפרטורה
להגדרת הטמפרטורה.

1. תצוגה שמאלית
2. תאורה
להפעלה/כיבוי של המנורה.
3. הפעלה/כיבוי
להפעלה ולכיבוי של התנור ולעצירת פונקציה פעילה בכל עת.
4. חזרה
לחזרה לתפריט הקודם בעת הגדרת תצורה.

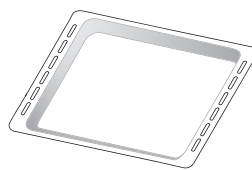
מסילות מחליקות* (רק בדגמים מסוימים)



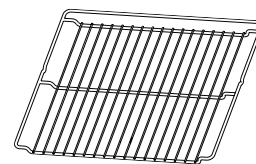
מגש אפייה



מגש טפטופים

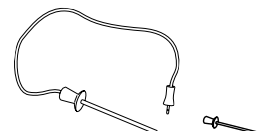


מדף רשת



מספר האביזרים עשוי להשתנות בהתאם לדגם שנרכש.
ניתן לרכוש בנפרד אביזרים אחרים מהשירות שלאחר המכירה.

גשוש בשר (רק בדגמים מסוימים)



הסרת מסילות המדפים והחזרתן

. כדי להסיר את מסילות המדפים, יש להרים את המסילות כלפי מעלה, ולאחר מכן למשוך בעדינות את החלק התחתון אל מחוץ לתושבת: עכשיו ניתן להוציא את מסילות המדפים.

. כדי להחזיר את מסילות המדפים, ראשית יש להחזיר לחלק העליון של התושבת. יש להחזיק כלפי מעלה, להחליק אותן לתוך תא הבישול, ולאחר מכן להנמיך אותן למקומן בחלק התחתון של התושבת.

הכנסת מדף הרשת ואביזרים נוספים

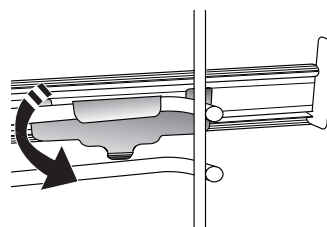
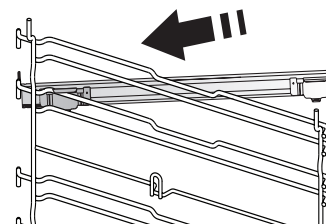
יש להכניס את מדף הרשת באופן מאוזן על-ידי החלקתו על מסילות המדף, יש לוודא שהצד המוגבה פונה כלפי מעלה.

אביזרים אחרים, כגון מגש הטפטופים ומגש האפייה מוכנסים גם הם באופן מאוזן כמו מדף הרשת.

התקנת המסילות הנעות (אם קיימות)

יש להוציא את מסילות המדפים מהתנור ולהסיר את כיסוי המגן הפלסטי מהמסילות הנעות.

יש להדק את התפס העליון של המסילה הנעה למסילת המדף ולהחליק אותה ככל שאפשר. יש להנמיך את התפס השני למקומו.



כדי לאבטח את המסילה, יש להדק את החלק התחתון של התפס אל מסילת המדף. יש לוודא שגלגלי המסילות נעים בחופשיות. יש לחזור על שלבים אלה עבור מסילת המדף השנייה באותו מפלס.

הערות: ניתן להתקין את המסילות הנעות בכל גובה.

	פונקציות מיוחדות
	חימום מראש מהיר לחימום מראש מהיר של התנור. לאחר סיום החימום מראש, התנור יבחר באופן אוטומטי את הפונקציה "הקונבנציונלית". יש להמתין לסיום החימום מראש לפני הכנסת המזון לתנור.
	TURBO GRILL (גריל טורבו) לצלייה של נתחי בשר גדולים (רגליים, רוסטביף, עוף). מומלץ להשתמש במגש טפטופים לאיסוף נוזלי הבישול: מקם את התבנית בכל מפלס שהוא מתחת למדף הרשת והוסף 500 מ"ל של מי שתייה. ניתן להשתמש בשיפוד המסתובב (אם מסופק) עם פונקציה זו.
	ECO FORCED AIR (אוויר מאולץ חסכוני)* לצלייה נתחים ממולאים ופילטים של בשר במדף אחד. התנור מזרים אוויר עדין לסירוגין וכך מונע מהמזון להתייבש. כאשר פונקציית חיסכון זו בשימוש, האור יישאר כבוי במהלך הבישול. כדי להשתמש במחזור החיסכון ולמטב את צריכת החשמל, אין לפתוח את דלת התנור עד לסיום הבישול.
	KEEP WARM (שמור חם) לשמירה על החום והפריכות של מזון שבושל זה עתה.
	RISING (תפיחה) לביצוע תפיחה אופטימלית של בצק מתוק או מלוח. כדי לשמור על איכות התפיחה, אין להפעיל את הפונקציה אם התנור עדיין חם לאחר מחזור בישול.
	AUTOMATIC CLEANING - PYRO (ניקוי אוטומטי - פירוליטי) למניעת השפצות בישול תוך שימוש במחזור בטמפרטורה גבוהה מאוד. ישנם שני מחזורי ניקוי עצמי זמינים: מחזור שלם (פירוליטי) ומחזור קצר יותר (חסכוני). אנו ממליצים להשתמש במחזור המהיר יותר במרווחי זמן קבועים ובמחזור המלא רק כאשר התנור מלוכלך מאוד.

	CONVENTIONAL (רגיל) כדי לבשל כל סוג של מנה על מדף אחד בלבד.
	GRILL (גריל) לצלייה של סטייקים, קבבים ונקניקיות, לבישול ירקות גרטן או לקליית לחם. כשצולים בשר, מומלץ להשתמש במגש טפטופים כדי לאסוף את נוזלי הבישול: מקם את המגש בכל מפלס שהוא מתחת למדף הרשת והוסף 500 מ"ל מי שתייה.
	FORCED AIR (אוויר מאולץ) לבישול סוגים שונים של מזון אשר מבושלים באותה טמפרטורה במספר מדפים במקביל (עד שלושה). ניתן להשתמש בפונקציה זו כדי לבשל סוגי מזון שונים מבלי שריחות יעברו ממזון אחד לשני.
	CONVECTION BAKE (אפייה בזרימת חום) לבישול בשר, אפיית עוגות עם מילוי או ירקות ממולאים צלויים במדף אחד בלבד. פונקציה זו משתמשת במחזור אוויר עדין לסירוגין כדי למנוע התייבשות מוגזמת של המזון.
	פונקציות 6TH SENSE
	CASSEROLE (קדרה) פונקציה זו בוחרת באופן אוטומטי את הטמפרטורה ואת שיטת הבישול הטובות ביותר עבור מנות פסטה.
	MEAT (בשר) פונקציה זו בוחרת באופן אוטומטי את הטמפרטורה ואת שיטת הבישול הטובות ביותר עבור בשר. פונקציה זו מפעילה לסירוגין את המאוורר במהירות נמוכה כדי למנוע ייבוש מוגזם של המזון.
	MAXI COOKING (בישול מקסי) הפונקציה בוחרת באופן אוטומטי את מצב הבישול והטמפרטורה הטובים ביותר לבישול נתחי בשר גדולים (מעל 5.2 ק"ג). מומלץ להפוך את הבשר במהלך הבישול, כדי לקבל השחמה אחידה בשני הצדדים. מומלץ להרטיב את הבשר במיצים שלו מדי פעם למניעת התייבשות.
	BREAD (לחם) פונקציה זו בוחרת באופן אוטומטי את הטמפרטורה ואת שיטת הבישול הטובות ביותר עבור כל סוגי הלחם.
	PIZZA (פיצה) פונקציה זו בוחרת באופן אוטומטי את הטמפרטורה ואת שיטת הבישול הטובות ביותר עבור כל סוגי הפיצה.
	PASTRY CAKES (עוגות בצק) פונקציה זו בוחרת באופן אוטומטי את הטמפרטורה ואת שיטת הבישול הטובות ביותר עבור כל סוגי העוגות.

* הפונקציה המשמשת להשוואה בהצהרת היעילות האנרגטית בהתאם לתקנה (EU) מס' 2014/65

שימוש במכשיר בפעם הראשונה

1. הגדרת השעה

בהפעלה הראשונה של התנור, יהיה עליך לכוון את השעה.



שתי ספרות השעה יתחילו להבהב: סובב את הכפתור כדי להגדיר את השעה ולחץ על כדי לאשר.



שתי הספרות של הדקות יבהבו. סובב את הכפתור כדי להגדיר את הדקות ולחץ על כדי לאשר.

הערות: כדי לשנות את השעה במועד מאוחר יותר, לחץ והחזק את למשך לפחות שנייה אחת בזמן שהתנור כבוי וחזור על השלבים שלעיל.

ייתכן שיהיה צורך להגדיר שוב את השעה לאחר הפסקת חשמל.

2. הגדרות

במקרה הצורך, ניתן לשנות את ברירת המחדל של יחידת המידה, הטמפרטורה (C°) והזרם הנקוב (16 אמפר).

כאשר התנור כבוי, לחץ והחזק את למשך חמש שניות לפחות.



סובב את כפתור הבחירה כדי לבחור את יחידת המידה, ולאחר מכן לחץ על כדי לאשר.

16 A

סובב את כפתור הבחירה כדי לבחור את הזרם הנקוב, ולאחר מכן לחץ על כדי לאשר.

הערות: התנור מתוכנן לרמת צריכת חשמל שתואמת לרשת ביתית בעלת דירוג של יותר מ-3 קילוואט (16 אמפר): אם אספקת המתח לבית נמוכה יותר, יש להוריד ערך זה (13 אמפר).

3. חימום התנור

תנור חדש עשוי לפלוט ריחות שנותרו בו בזמן הייצור: זוהי אינה תקלה.

לכן, לפני שמתחילים לבשל מזון מומלץ לחמם את התנור כשהוא ריק כדי לסלק את הריחות האפשריים.

הוצא את קרטוני המגן או היריעות השקופות מהתנור ואת כל האביזרים שבתוכו.

יש לחמם את התנור ל-200°C למשך כשעה אחת, רצוי האמצעות פונקציה בעלת סחרור אוויר (למשל 'אוויר מאולץ' או 'אפייה רגילה').

פעל לפי ההוראות כדי להגדיר את הפונקציה נכון.

הערות: מומלץ לאוורר את החדר אחרי שמשתמשים במכשיר בפעם הראשונה.

שימוש יומיומי

1. בחירת פונקציה

כאשר התנור כבוי, רק השעה תופיע בתצוגה. לחץ והחזק את כדי להפעיל את התנור.

סובב את הכפתור כדי להציג את הפונקציות בעיקריות הזמינות בתצוגה השמאלית. בחר אחת ולחץ על .



כדי לבחור פונקציית משנה (כאשר זמינה), בחר את הפונקציה הראשית ולאחר מכן לחץ על כדי לאשר ולעבור לתפריט הפונקציה.



סובב את הכפתור כדי להציג את פונקציות המשנה בתצוגה הימנית. בחר אחת ולחץ על כדי לאשר.

2. הגדרת הפונקציה

לאחר בחירת הפונקציה הרצויה, ניתן לשנות את ההגדרות שלה.

בתצוגה יופיעו ברצף ההגדרות שניתן לשנות.

טמפרטורה/רמת גריל



כאשר הסמל F°/C° מהבהב בתצוגה, סובב את הכפתור כדי לשנות את הערך, ולאחר מכן לחץ על כדי לאשר ולהמשיך בשינוי ההגדרות הבאות (אם אפשר).

הערות: פונקציונליות השהיית ההתחלה לא זמינה עבור הפונקציות 'גריל' ו'טורבו גריל'.

3. הפעלת הפונקציה

לאחר החלת ההגדרות הרצויות, יש ללחוץ על  כדי להפעיל את הפונקציה.

ניתן ללחוץ ולהחזיק את  בכל עת כדי להשהות אתה פונקציה הפעילה.

4. חימום מוקדם

לחלק מהפונקציות יש לשם חימום מוקדם בתנור: לאחר התחלת הפונקציה, בתצוגה יופיע ששלב החימום המוקדם הופעל.



לאחר סיום שלב זה, יישמע צפצוף והתצוגה תציין שהתנור הגיע לטמפרטורה..



בנקודה זו, יש לפתוח את הדלת, להניח את המזון בתנור, לסגור את הדלת ולהתחיל את הבישול על-ידי לחיצה על .

הערות: הכנסת המזון לתנור לפני סיום שלב החימום מראש עלולה לפגוע בתוצאות הבישול.

פתיחת הדלת בשלב החימום מראש תגרום להשהיה.

זמן הבישול אינו כולל שלב של חימום מראש.

תמיד ניתן לשנות את הטמפרטורה שאליה אתה רוצה להגיע באמצעות הכפתור.

5. סיום הבישול

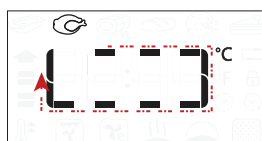
התצוגה תידלק ויישמע צפצוף כדי לציין שהבישול הסתיים.



כדי להאריך את משך הבישול מבלי לשנות את ההגדרות, סובב את הכפתור למשך בישול חדש ולחץ על .

פונקציות SENSE 6th

החזרת טמפרטורה
אם הטמפרטורה בתוך התנור יורדת במהלך מחזור בישול עקב פתיחת הדלת, תופעל באופן אוטומטי פונקציה מיוחדת שתשחזר את הטמפרטורה המקורית.
בזמן שחזור הטמפרטורה, תופיע בתצוגה הנפשה של "נחש" עד להגעה לטמפרטורה.



המהלך ביצוע מחזור בישול, משך הבישול יוארך בהתאם למשך הזמן שהדלת הייתה פתוחה, על-מנת להבטיח את התוצאות הטובות ביותר.

ניתן גם להגדיר את רמת הגריל (3 = גבוה, 2 = בינוני, 1 = חלש) באותו הזמן.



הערות: לאחר התחלת הפונקציה, ניתן לשנות את הטמפרטורה או אצת רמת הגריל על-ידי לחיצה על  או ישירות על-ידי סיבוב הכפתור.

משך



כאשר הסמל  מהבהב בתצוגה, יש להשתמש בכפתור הכוונן כדי להגדיר את זמן הבישול הרצוי, ולאחר מכן ללחוץ על  כדי לאשר.

אין צורך להגדיר את משך הבישול אם הכוונה לנהל את הבישול באופן ידני: לחץ על  כדי לאשר ולהתחיל את הפונקציה.

במקרה זה, לא ניתן להגדיר את שעת סיום הבישול על-ידי תכנות השהיית התחלה.

הערות: ניתן לכוון את זמן הבישול שהוגדר בזמן הבישול על-ידי לחיצה על  : סובב את הכפתור כדי לשנות את השעה ולחץ על  כדי לאשר.

הגדרת שעת סיום הבישול/ התחלה מושהית

בפונקציות רבות, לאחר הגדרת זמן בישול, ניתן להשהות את התחלת הפונקציה על-ידי תכנות זמן הסיום. כאשר ניתן לשנות את שעת הסיום, בתצוגה יופיע מתי הפונקציה מתוכננת לסיום בזמן שהסמל  יבהב.



במקרה הצורך, יש לסובב את הכפתור כדי להגדיר את השעה שבה אתה רוצה שהבישול יסתיים, ולאחר מכן ללחוץ על  כדי לאשר ולהתחיל את הפונקציה.
יש להניח את המזון בתנור ולסגור את הדלת: הפונקציה תתחיל באופן אוטומטי לאחר תום הזמן שחושב כדי לסיים את הבישול במועד שהגדרת.



הערות: תכנות שעת התחלת בישול מושהית תשביט את שלב החימום המוקדם של התנור. התנור יגיע לטמפרטורה הרצויה באופן הדרגתי והמשמעות היא שזמני הבישול יהיו מעט ארוכים יותר מאלה המופיעים בטבלת הבישול.

במהלך זמן ההמתנה, ניתן להשתמש בכפתור כדי לשנות את שעת הסיום המתוכננת.

יש ללחוץ על  או על  כדי לשנות את הגדרות הטמפרטורה וזמן הבישול. יש ללחוץ על  כדי לאשר לאחר הסיום.

מחובר לחלל התנור, יישמע צפצוף והתצוגה תציג את הסמל ואת טמפרטורת היעד.



אם גשוש הבשר מחובר במהלך בחירת פונקציה, התצוגה תעבור לבירית המחדל של טמפרטורת היעד של גשוש הבשר.



לחץ על כדי להתחיל את ההגדרות. סובב את הכפתור כדי להגדיר את טמפרטורת היעד של גשוש הבשר. לחץ על כדי לאשר.

סובב את הכפתור כדי לקבוע את טמפרטורת חלל התנור. לחץ על או כדי לאשר את מחזור הבישול ולהתחיל אותו.

במהלך מחזור הבישול, טמפרטורת היעד של גשוש הבשר תופיע בתצוגה. כאשר הבשר ידע לטמפרטורת היעד שהוגדרה, מחזור הבישול יעצר ויופיע End בתצוגה. כדי להפעיל שוב את מחזור הניקוי מ'סיום', על-ידי סיבוב הכפתור ניתן לכוון את טמפרטורת היעד של גשוש הבשר כפי שמצוין לעיל. לחץ על או על כדי לאשר ולהתחיל את מחזור הבישול.

הערות: במהלך מחזור בישול עם גשוש בשר ניתן לסובב את הכפתור כדי לשנות את טמפרטורת המטרה של גשוש הבשר. לחץ על כדי לכוון את טמפרטורת חלל התנור. ניתן להכניס את גשוש הבשר בכל עת, גם במהלך מחזור הבישול. במקרה כזה יש להגדיר מחדש את הפרמטרים של פונקציית הבישול.

אם גשוש הבשר לא מתאים לפונקציה, התנור יכבה את מחזור הבישול וישמיע צפצוף אזהרה. במקרה כזה, יש לנתק את גשוש הבשר או ללחוץ על כדי לבחור פונקציה אחרת. התחלה מושהית ושלב חימום מראש לא מתאימים לגשוש הבשר.

נעילת מקשים

כדי לנעול את לוח המקשים, לחץ והחזק את למשך לפחות חמש שניות.



בצע זאת שוב כדי לשחרר את לוח המקשים.

הערות: ניתן להפעיל את נעילת המקשים גם במהלך תהליך הבישול.

מסיבות בטיחות, ניתן לכבות את התנור בכל עת על-ידי לחיצה על .

אין לגעת בתנור בזמן מחזור הניקוי. הרחק ילדים ובעלי חיים מהתנור במהלך ולאחר השימוש בפונקציית הניקוי הפירוליטי (עד שהחדר יאוורר היטב).

יש להסיר את כל האביזרים מהתנור לפני הרצה של פונקציית הניקוי הפירוליטי, כולל מסילות המדפים. אם התנור מותקן מתחת לכיריים, יש לוודא שכל כירות הגז או הכירות החשמליות כבויים במהלך פונקציית הניקוי העצמי. כדי לקבל תוצאות ניקוי אופטימליות, יש להסיר משקעים עודפים מתוך חלל התנור ולנקות את זכוכית הדלת הפנימית לפני השימוש בפונקציית הניקוי הפירוליטי. יש להשתמש בפונקציית הניקוי הפירוליטי רק אם המכשיר מכיל לכלוך קשה מאוד או שנפלטים ממנו ריחות רעים בזמן הבישול.

גש לפונקציות מיוחדות וסובב את הכפתור כדי לבחור את מהתפריט, לאחר מכן לחץ על כדי לאשר.

לחץ על כדי להתחיל מיד את מחזור הניקוי, או סובב את הכפתור כדי לבחור את המחזור הקצר (חיסכון).

לחץ על כדי להתחיל מיד את מחזור הניקוי, או לחץ על כדי להגדיר את שעת הסיום/התחלה מושהית.

התנור יתחיל את מחזור הניקוי והדלת תינעל באופן אוטומטי.

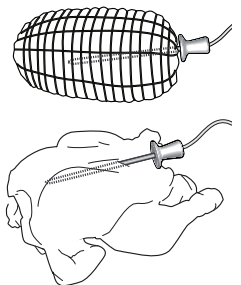
לא ניתן לפתוח את דלת התנור בזמן שמתבצע ניקוי פירוליטי: היא תישאר נעולה עד לירידת הטמפרטורה לרמת מתקבלת. אוורר את החדר במהלך ולאחר השימוש בפונקציית הניקוי הפירוליטי.

הערות: לא ניתן לקבוע את הטמפרטורה ואת המשך של מחזור הניקוי.

שימוש בגשוש בשר (אם קיים)

גשוש הבשר המסופק מאפשר את מדידת הטמפרטורה הפנימית המדויקת של המזון בזמן הבישול. השימוש בגשוש הבשר מותר רק בחלק מתוכניות הבישול (רגיל, אווריר מאולץ, אפייה רגילה, טורבו גריל, בשר חוש שישי ו-Maxicooking חוש שישי).

חשוב ביותר למקם את הגשוש באופן מדויק על-מנת לקב לתוצאות בישול מושלמות. יש להכניס את הגשוש לתוך החלק הבשרני ביותר הרחק ככל האפשר מעצמות וחלקים שומניים. עבור עופות, יש להכניס את הגשוש מהצד, תמיד במרכז החזה ושים לב שהקצה לא נמצא בחלק חלול. במקרה של בשר בעל עובי לא אחיד, יש לוודא שהוא מבושל היטב לפני הוצאתו מהתנור. יש לחבר את הגשוש לחור שנמצא בקיר הימני של חלל התנור. כאשר גשוש הבשר



כיצד לקרוא את טבלת הבישול

הטבלה מציגה את הפונקציה, האביזרים והמפלס הטובים ביותר עבור בישול של סוגי מזון שונים. זמני הבישול מתחילים מהרגע שבו המזון מושם בתנור, לא כולל חימום מראש (כאשר נדרש). טמפרטורות הבישול והזמנים הם הערכה בלבד ועשויים להשתנות בהתאם לכמות המזון ולסוג האביזר שבו משתמשים. מומלץ להשתמש קודם בערכים הנמוכים ביותר ואם המזון אינו מספיק מבושל לעבור לערכים הגבוהים יותר. יש להשתמש באביזרים המסופקים עם התנור, בעדיפות לתבניות אפייה ובישול מתכתיות בצבע כהה. ניתן להשתמש גם בתבניות ואביזרים מפיירקס או מחרס אבל יש לזכור שזמני הבישול יהיו מעט ארוכים יותר.

בישול סוגים שונים של מזון בו-זמנית

בעת שימוש בפונקציה 'אוויר מאולץ', אפשר לבשל בו-זמנית סוגי מזון שונים הזקוקים לאותה טמפרטורה: (לדוגמה, דגים וירקות), על מדפים שונים. יש להוציא מהתנור את המזון שדורש זמן בישול קצר יותר ולהשאיר את המזון המחייב זמן בישול ארוך יותר.

בשר

ניתן להשתמש בכל סוג של תבנית תנור או כלי פיירקס המתאים לגודל נתח הבשר המבושל. עבור נתחים צלויים עדיף להוסיף ציר לתחתית התבנית שיפוזר על הבשר בזמן הבישול להוספת טעם. שים לב שבמהלך תהליך זה ייווצרו אדים. כאשר הצלי מוכן, יש להשאירו בתנור למשך 10-15 דקות או לעטוף אותו ברדיד אלומיניום.

כדי לבשל בשר בגריל, יש לבחור נתחים בעלי עובי אחיד לקבלת תוצאות בישול אחידות. נתחי בשר עבים מאוד דורשים זמני בישול ארוכים יותר. כדי למנוע שריפה של הבשר מבחוץ, יש להנמיך את מיקום מדף הרשת ולשמור על מרחק גדול יותר של המזון מהגריל. יש להפוך את הבשר לאחר שני שליש מזמן הבישול. שים לב שכן בפתיחת הדלת ייצאו אדים מהתנור.

כדי לאסוף את מיצי הבישול, אנו ממליצים להניח תבנית טפטופים ובתוכה חצי ליטר מים ישירות מתחת למדף הרשת שעליו מונח המזון. יש למלא במידת הצורך.

קינוחים

בשל קינוחים עדינים באמצעות הפונקציה הרגילה על מדף אחד בלבד.

יש להשתמש בתבניות מתכת כהות לאפייה ותמיד להניח אותן על מדף הרשת הקיים. כדי לבשל על יותר ממדף אחד, בחר את פונקציית האוויר המאולץ ודרג את מיקום תבניות העוגות על המדפים על-מנת לסייע לתנועת האוויר החם.

כדי לבדוק אם עוגה מותפחת מוכנה, הכנס קיסם עץ לתוך מרכז העוגה. אם הקיסם יוצא נקי, העוגה מוכנה.

אם נעשה שימוש בתבניות אפייה המונעות הדבקה, אין לשמן את הקצוות שכן הדבר יגרום לעוגה לא לתפוח באופן אחיד בקצוות.

אם הפריט "תופח" במהלך האפייה, יש להשתמש בטמפרטורה נמוכה יותר בפעם הבאה ולשקול צמצום של כמות הנוזלים בתערובת או ערבוב יותר עדין שלה. עבור קינוחים בעלי מילוי לח או שכבה עליונה לחה (כגון עוגת גבינה או טארט פירות), יש להשתמש בפונקציה 'אפיה רגילה'. אם בסיס העוגה ספוג מים, יש להשתמש במדף נמוך יותר ולפזר פירורי עוגיות בתחתית העוגה לפני הוספת המילוי.

פיצה

שמן קלות את התבניות כדי להבטיח בסיס פריך לפיצה. פזר את המוצרלה מעל הפיצה לאחר שני שליש מזמן הבישול.

תפיחה

מומלץ לכסות את הבצק במטלית לחה לפני הנחתו בתנור. זמן התפיחה בפונקציה זו מצטמצם בכשליש לעומת תפיחה בטמפרטורת החדר (20-25°C). זמן התפיחה עבור פיצה מתחיל בכשעה עבור ק"ג בצק.

טבלת בישול

מתכון	פונקציה	חימום מוקדם.	טמפרטורה (C°)	זמן בישול (דקות)	מפלס ואביזרים
עוגות מותפחות/עוגות ספוג		-	170	50 - 30	2 
		כן	160	50 - 30	2 
		כן	160	50 - 30	1  4 
עוגות ממולאות (עוגת גבינה, שטרודל, פאי תפוחים)		-	200 - 160	85 - 30	3 
		כן	200 - 160	90 - 35	1  4 
עוגיות/עוגות קטנות		-	170 - 160	40 - 20	3 
		כן	160 - 150	40 - 20	3 
		כן	160 - 150	40 - 20	1  4 
		-	200 - 180	40 - 30	3 
פחזניות		כן	190 - 180	45 - 35	1  4 
		כן	190 - 180	*45 - 35	1  3  5 
		כן	90	150 - 110	3 
מרנג		כן	90	150 - 130	1  4 
		כן	90	*160 - 140	1  3  5 
		-	250 - 220	40 - 20	2 
פיצה (דקה, עבה, פוקאצ'ה)		כן	240 - 220	40 - 20	1  4 
		כן	240 - 220	*50 - 25	1  3  5 
		-	220 - 180	70 - 50	2 
ככר לחם 0.5 ק"ג		-	220 - 180	50 - 30	3 
לחם קטן		-	220 - 180	60 - 30	1  4 
לחם		כן	220 - 180	20 - 10	2 
פיצה קפואה		כן	250	20 - 10	1  4 
		כן	190 - 180	60 - 45	2 
פאיים מלוחים (פאי ירקות, קיש)		כן	190 - 180	60 - 45	1  4 
		כן	190 - 180	*70 - 45	1  3  5 
		כן	200 - 190	30 - 20	3 
מאפי בצק עלים		כן	190 - 180	40 - 20	1  4 
		כן	190 - 180	*40 - 20	1  3  5 
		-	200 - 190	65 - 40	3 
לזניה/פלאן					

מפלים ואביזרים	זמן בישול (דקות)	טמפרטורה (C°)	חימום מוקדם.	פונקציה	מתכון
3	45 - 25	200 - 190	-		פסטה אפויה/קנלוני
3	90 - 60	200 - 190	-		טלה/עגל/בקר/חזיר ק"ג אחד
2	150 - 110	170	-		Arrostato di maiale con cotenna שני ק"ג
3	** 80 - 50	230 - 200	-		עוף/ארנבת/ברווז ק"ג אחד
2	150 - 90	200 - 190	-		הודו/אווז שלוש ק"ג
3	60 - 40	200 - 180	כן		דג אפוי/ מאודה (פילה או שלם)
2	60 - 50	200 - 180	כן		ירקות ממולאים (עגבניות, קישואים, חצילים)
5	6 - 3	3 (גבוה)	—		טוסט
3 4	***30 - 20	2 (אמצעי)	-		פילה/סטייק דג
4 5	***30 - 15	3 - 2 (בינוני - גבוה)	-		נקניקיות/קבאבים/צלעות/המבורגרים
1 2	**70 - 55	2 (אמצעי)	-		עוף צלוי 1-3.1 ק"ג
3	**50 - 35	2 (אמצעי)	-		רוסטיבף נא 1 ק"ג
3	**90 - 60	2 (אמצעי)	-		שוק/רגל טלה
3	**55 - 35	2 (אמצעי)	-		תפוחי אדמה צלויים
3	25 - 10	3 (גבוה)	—		גרטן ירקות
1 3 5	*120 - 40	190	כן		ארוחה שלמה: טארט פירות (מפלים 5)/לזניה (מפלים 3)/בשר (מפלים 1)
1 4	*120 - 50	200	כן		לזניה ובשר
1 4	*120 - 45	200	כן		בשר ותפוחי אדמה
1 4	50 - 30	180	כן		דגים וירקות
3	*120 - 80	200	-		נתחים ממולאים לצלייה
3	*120 - 50	200	-		נתחי בשר (ארנבת, עוף, טלה)

* משך זמן משוער: ניתן להוציא מנות מהתנור בזמנים שונים בהתאם להעדפות אישיות.

** מומלץ להפוך את המזון אחרי שני שליש מזמן הבישול (במידת הצורך).

*** יש לסובב את המזון באמצע הבישול

הערות: הפונקציה 'עוגות בצק' של 6th Sense משתמשת רק בגופי החימום העליון והתחתון ללא סחרור של אוויר מאולץ. היא לא מצריכה חימום מראש.

						פונקציות
Eco Forced air (אוויר מאולץ חסכוני)	Convection bake (אפייה רגילה)	Forced air (אוויר מאולץ)	Turbo Grill (גריל טורבו)	Grill (גריל)	Conventional (רגיל)	
						פונקציות אוטומטיות
Pastry Cakes (עוגות בצק)	Pizza (פיצה)	Bread (לחם)	Maxi Cooking (בישול מקסי)	Meat (בשר)	Casserole (קדרה)	
						אביזרים
מגש טפטופים עם 500 מ"ל מים	מגש טפטופים/מגש אפייה	מגש טפטופים/מגש אפייה או מגש תנור על מדף רשת	מגש לתנור או תבנית מתכת לעגה על מדף רשת		מדף רשת	

יש לוודא שהתנור התקרר לפני ביצוע פעולות תחזוקה או ניקוי.
אין להשתמש במנקי קיטור.
אין להשתמש בצמר פלדה, מקרצפים שוחקים או חומרי ניקוי שוחקים/מאכלים, שכן הם עלולים לגרום נזק למשטחי המכשיר.

משטחים חיצוניים

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

משטחים פנימיים

לאחר כל שימוש, יש לאפשר לתנור להתקרר, ולאחר מכן לנקות אותו, רצוי כשהוא חמים, כדי להסיר משקעים או כתמים שנוצרו כתוצאה ממשקעי מזון. כדי לייבש עיבוי

אביזרים

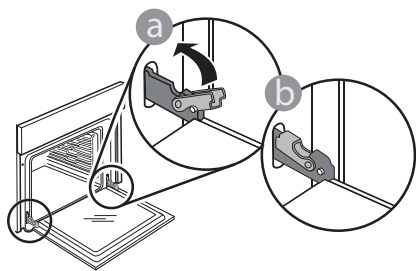
יש להשרות את האביזרים בתמיסה של מים וסבון לאחר השימוש ולהחזיקם בכפפות אם הם עדיין חמים. ניתן להסיר משקעי מזון באמצעות מברשת או ספוג.

החלפת הנורה

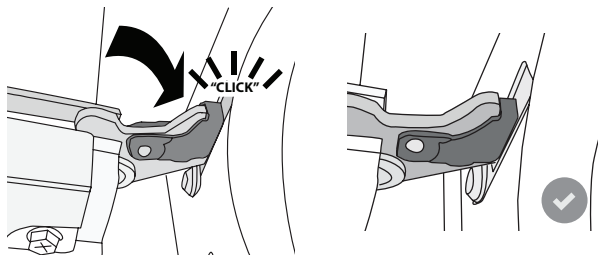
1. נתק את התנור מאספקת המתח.
2. יש להסיר את המכסה מהנורה, להחליף את הנורה ולהחזיר את הכיסוי לנורה.
3. חבר חזרה את התנור לאספקת המתח.

שים לב: יש להשתמש רק בנורות הלוגן 20-40 וואט/230 וולט סוג G9 לטמפרטורה של 300°C. הנורה המשמשת במוצר נועדה למכשירים ביתיים ואינה מתאימה לתאורה כללית בבית (תקנת EC מספר 2009/244). ניתן להשיג נורות מהשירות שלאחר המכירה.
- אם נעשה שימוש בנורות הלוגן, אין לגעת בהן עם ידיים חשופות מכיוון שטביעות אצבעות עלולות לגרום לנזק. אין להשתמש בתנור עד להחזרת כיסוי הנורה למקומו.

4. הורד את הדלת ופתח אותה עד הסוף.
הורד את התפסים בחזרה למיקומם המקורי: וודא הנמכה עד הסוף.



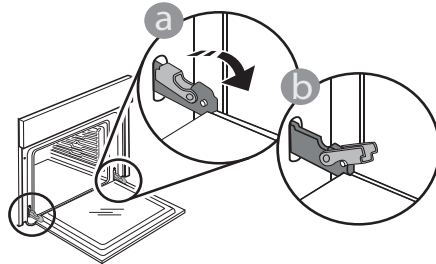
הפעל לחץ עדין כדי לוודא שהתפסים במקום הנכון.



5. נסה לסגור את הדלת ובדוק שהיא ישרה מול לוח הבקרה. אם היא לא, יש לחזור על השלבים שלעיל: אם היא אינה פועלת כהלכה, עלול להיגרם נזק לדלת.

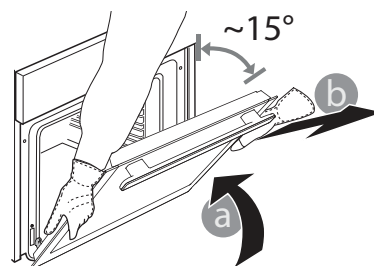
הסרת הדלת וחיבורה מחדש

1. כדי להסיר את הדלת, פתח אותה עד הסוף והנמך את התפסים עד שהם יהיו במצב משוחרר.
2. סגור את הדלת עד כמה שניתן.



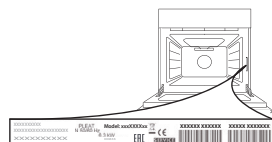
החזק טוב את הדלת בשתי הידיים - אין להחזיק אותה מהידית.

המשך בסגירת הדלת תוך כדי משיכה כלפי מעלה עד שהיא תשתחרר מהתושבת. הנח את הדלת כשצד אחד שלה נשען על משטח רך.



3. כדי לחבר את הדלת בחזר יישר את הווים שלה מול הצירים שבתושבת שבתנור. ודא שהחלק העליון נכנס היטב לתושבת.

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
התנור לא פועל.	יש הפסקת חשמל. המכשיר מנותק מהחשמל.	וודא שיש מתח חשמלי ושהתנור מחובר לאספקת חשמל. כבה את התנור והפעל מחדש כדי לראות אם התקלה נמשכת.
הדלת לא נפתחת.	תקלה במנעול הדלת. מתבצע מחזור ניקוי.	כבה את התנור והפעל אותו שוב כדי לראות אם הבעיה ממשיכה. המתן לסיום הפונקציה ולהתקררות התנור.
בתצוגה תופיע האות F ואחריה מספר או אות.	יש בעיה בתוכנה.	יש ליצור קשר עם השירות שלאחר המכירה ולנקוב במספר המופיע אחרי האות F.
בתצוגה מופעי טקסט לא ברור שנראה שבור.	הוגדרה שפה אחרת.	בתצוגה מופעי טקסט לא ברור שנראה שבור.



ניתן להוריד את הוראות הבטיחות, המדריך למשתמש, הנתונים הטכניים של המוצר ונתוני האנרגיה על-ידי:

• ביקור באתר שלנו docs.whirlpool.eu

• שימוש בקוד QR

• לחלופין, יש ליצור קשר עם השירות לאחר המכירה (ראה מספר טלפון בחוברת האחריות). בכל פנייה למוקד שירות הלקוחות שלנו יש לציין את הקודים שרשומים על גבי לוחית הזיהוי של המוצר.

