

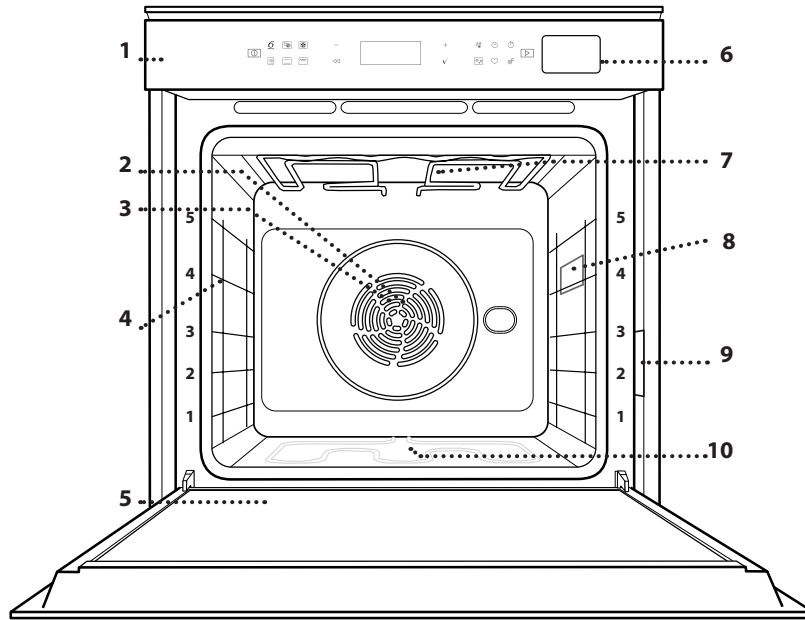


THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register



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. Water drawer
7. Upper heating element/grill
8. Lamp
9. Identification plate
(do not remove)
10. Lower heating element
(not visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. ON / OFF

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

2. FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS

For scrolling through a menu and decrease the settings or values of a function.

4. BACK

For returning to the previous screen. During cooking allows to change settings.

5. DISPLAY

6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS

For scrolling through a menu and increasing the settings or values of a function.

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

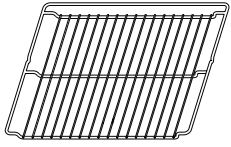
For quick access to the functions, duration, settings and favorites.

9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

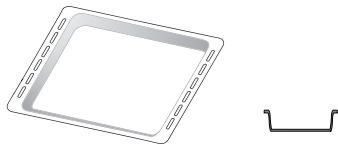
ACCESSORIES

WIRE SHELF



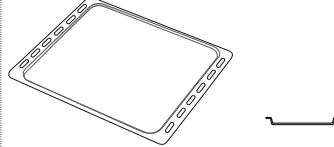
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY



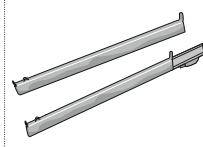
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY



Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Available only on certain models

The number and the type 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.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

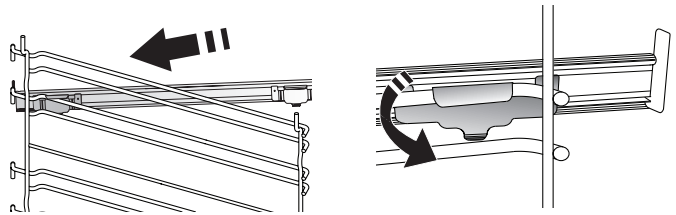
. To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.

. 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.

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.

FUNCTIONS



6th SENSE

These allow a fully automatic cooking for all types of food (Lasagna, Meat, Fish, Vegetables, Cakes & Pastries, Salty cakes, Bread, Pizza).

To get the best from this function, follow the indications on the relative cooking table.



FORCED AIR + STEAM

Combining the properties of steam with those of the forced air, this function allows you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside. To achieve the best cooking results, we recommend to select a HIGH steam level for fish cooking, MEDIUM for meat and LOW for bread and desserts.



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.



TRADITIONAL FUNCTIONS

- **CONVECT BAKE**
For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.
- **COOK 4 FUNCTIONS**
For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, cakes, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.
- **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.

- **FROZEN BAKE**

The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. The oven does not have to be preheated.

- **SPECIAL FUNCTIONS**

- » **MAXI COOKING**

For cooking 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.

- » **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.

- » **DEFROST**

To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.

- » **KEEP WARM**

For keeping just-cooked food hot and crisp.

- » **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.

 **CONVENTIONAL**

For cooking any kind of dish on one shelf only.

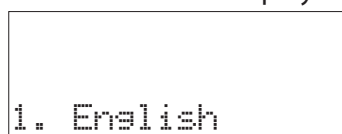
 **GRILL**

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

FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time: "English" will show on the display.



Press + or – to scroll through the list of available languages and select the one you require.



FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.



TIMERS

For editing function time values.



MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.



CLEANING

- **SMART CLEAN**

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

- **DRAIN**

For draining the boiler automatically to prevent residual water remaining in there when the appliance will not be used for a certain period of time.

- **DESCALE**

For removing limescale deposits from the boiler. We recommend using this function at regular intervals. If you do not, a message will appear on the display reminding you to clean the oven.



SETTINGS

For adjusting the oven settings.

When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute. It will be reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed.

When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off".


By selecting "FACTORY RESET", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.



FAVORITE

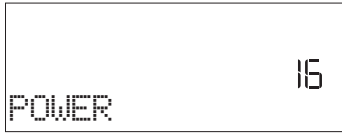
For retrieving the list of 10 favorite functions.

Press ✓ to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed by selecting "LANGUAGE" in "SETTINGS" menu, available by pressing .

2. SET THE POWER CONSUMPTION

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): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13).



Turn the *adjustment knob* to select 16 "High" or 13 "Low" and press ✓ to confirm.

3. SET THE TIME

After selecting the power, you will need to set the current time: The two digits for the hour will flash on the display.



Press + or - to set the current hour and press ✓: The two digits for the minutes will flash on the display.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Press to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

The functions can be selected by pressing the icon for one of the main functions or by scrolling through a menu: To select an item from a menu (the display will show the first available item), press + or - to select the desired one, then 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. Pressing allows you to change the previous setting again.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL / STEAM LEVEL



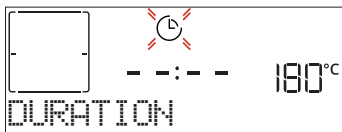
When the value flashes on the display, press + or - to change it, then press ✓ to confirm and continue with the settings that follow (if possible).

In the same way, it is possible to set the grill level: There are three defined power levels for grilling: 3 (high), 2 (mid), 1 (low).

In "Forced Air + Steam" function, you can select the amount of steam from the following values: 1 (Low), 2 (Mid), 3 (High).

Please note: Once the function has been activated, the temperature/grill level can be changed using + or -.

DURATION



When the icon flashes on the display, press + or - to set the cooking time you require and then press ✓ to confirm. You do not have to set the cooking time if you

Press + or - to set the minutes and press ✓ to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages. Select "CLOCK" in "SETTINGS" menu, available by pressing .

4. 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").

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

want to manage cooking manually (untimed): Press ✓ or to confirm and start the function. By selecting this mode, you cannot program a delayed start.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing : press + or - to amend it and then press ✓ to confirm.

END TIME (START DELAY)

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. The display shows the end time while the icon flashes.



Press + or - to set the time you want cooking to end, then press ✓ to confirm and activate 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 press + or - to amend the programmed end time or press to change other settings. By pressing , in order to visualize information, it is possible to switch between end time and duration.

. 6th SENSE

These functions automatically select the best cooking mode, temperature and duration to cook, roast or bake all the dishes available.

When required, simply indicate the characteristic of food to obtain an optimal result.

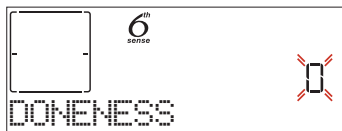
WEIGHT / HEIGHT / PIZZA (ROUND-TRAY-LAYERS)



To set the function correctly, follow the indications on the display: when prompted, press + or – to set the required value then press ✓ to confirm.

DONENESS / BROWNING

In some 6th Sense functions it is possible to adjust the doneness level.



When prompted, press + or – to select the desired level between rare (-1) and well done (+1). Press ✓ or ▶ to confirm and start the function.

In the same way, where allowed, in some 6th Sense functions, it's possible to adjust the browning level between low (-1) and high (1).

COOKING WITH STEAM

By selecting the "Forced Air + Steam" or one of the several 6th Sense dedicated recipes it is possible cook any kind of food thanks to the use of the steam.

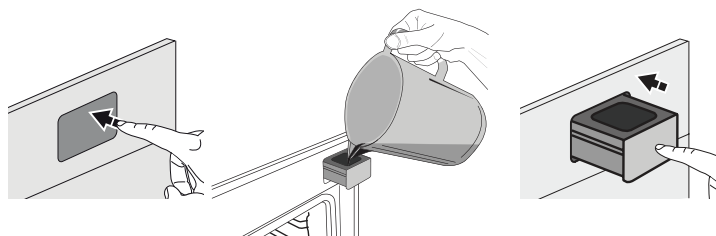
Steam spreads more quickly and more evenly through food compared to just the hot air typical of Conventional Functions: this reduce cooking times, locking in food's precious nutrients and ensuring you obtain excellent, truly delicious results with all your recipes.

Through the complete duration of the steam cooking the door must be kept closed.

For proceed with steam cooking, it will be necessary fill the tank located inside the oven using the drawer on the control panel.

When requested on the display with "ADD WATER" or "FILL DRAWER" indications, open the drawer by pressing it lightly.

Pour in slowly some drinking water until the display shows "TANK FULL". Maximum tank capacity is approx. 1.5 litre.



It will be necessary to add water only when the tank won't be filled enough to complete the cooking. Avoid to fill the tank when the oven is switched off or up to it will requested from the display.

3. START THE FUNCTION

At any time, if the default values are those desired or once you have applied the settings you require, press ▶ to activate the function.

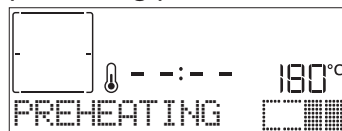
During the delay phase, by pressing ▶ the oven will start immediately the function.

Please note: Once a function has been selected, the display will recommend the most suitable level for each function. At any time you can stop the function that has been activated by pressing ⊞.

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display. Press ⏪ to return to previous screen and select a different function or wait for a complete cooling.

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, requiring to "ADD FOOD". At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking.

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 stop pause it.

The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want the oven to reach using + or –.

5. PAUSE COOKING / TURN OR CHECK FOOD

By opening the door, the cooking will be temporarily paused through deactivating heating elements.

To resume the cooking, close the door.

Some 6th Sense functions will require the food to be turned during cooking.



An audible signal will sound and the display the display shows the action to be done. Open the door, do the action prompted by the display and close the door and resume cooking.

In the same way, at 10% of time before the end of cooking, the oven prompts you to check the food.

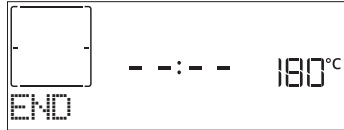


An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done. Check the food, close the door and resume cooking.

Please note: Press ▶ to skip these actions. Otherwise, if no action is done after a certain time the oven will continue the cooking.

6. END OF COOKING

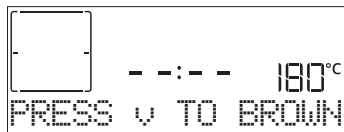
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



Press to continue cooking in manual mode (untimed) or press to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained. Once the food has been removed, leave the oven cooling down with the door closed.

BROWNING

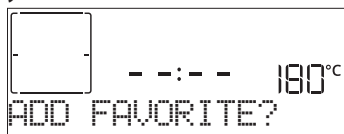
Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.



When the display shows the relevant message, if required press to start a five-minute browning cycle. You can stop the function at any time by pressing to switch the oven off.

FAVORITES

Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 10 on your list of favorites.



If you would like to save a function as a favorite and store the current settings for future use, press otherwise, to ignore the request press .

Once has been pressed, press the or to select the number position, then press to confirm.

Please note: If the memory is full or the number chosen has already been taken, the oven will ask you to confirm overwriting the previous function.

To call up the functions you have saved at a later time, press : The display will show your list of favorite functions.

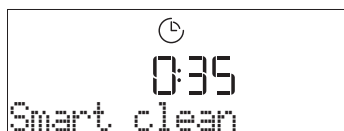


Press or to select the function, confirm by pressing , and then press to activate.

CLEANING

SMARTCLEAN

Press to show "Smart Clean" on the display.



Press to activate the function: the display will

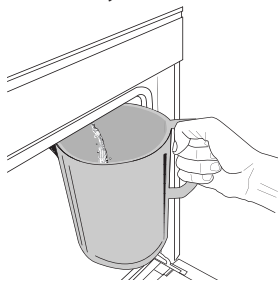
prompt you to do all actions needed to obtain the best cleaning results: Follow the indications and then press when done. Once you have done all steps, when required press to activate the cleaning cycle.

Please note: It is recommended to do not open the oven door during the cleaning cycle to avoid a loss of water vapor that could get an adverse effect on the final cleaning result.

An appropriate message will start flashing on the display once the cycle has finished. Leave the oven to cool and then wipe and dry the interior surfaces with a cloth or sponge.

DRAIN

The drain function allows the water to be drained in order to prevent stagnation in the tank. For optimal use of the appliance, it is advisable to always carry out draining everytime the oven has been used with a steam cycle.



Once selected the "Drain" function, press and follow the actions indicated: Open the door and place a large jug under the drain nozzle located at the bottom right of the panel. Once started the draining, keep the jug in position until the operation is completed. The

average duration for full load drainage is about three minutes.

If needed, it is possible to pause the draining process by pressing **BACK** or **STOP** button (for example in case the jug would be already full of water in the middle of the draining process).

The jug must be at least 2 liters large.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 4 hours have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS HOT - PLEASE WAIT".

DESCALE

This special function, activated at regular intervals, allows you to keep the tank and the steam circuit in the best condition.

The message <PLEASE DESCALE> will be shown on display, to remind you to execute this operation regularly.

Descale requirement is triggered by the number of steam cooking cycles performed or steam boiler working hours since the last descale cycle (see the table below).

"PLEASE DESCALE" MESSAGE appears after	WHAT TO DO
15 cycles of steam cooking 22 hours of steam cooking duration	Descale is recommended
20 cycles of steam cooking 30 hours of steam cooking duration	It is not possible to run a Steam cycle until a Descale cycle will be carried out

The descaling procedure can also be performed whenever the user desires a deeper cleaning of the tank and the internal steam circuit.

The average duration of the full function is around 180 minutes. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display.

Please note: The function can be paused but, if it is canceled at any time, the entire descaling cycle must be repeated from the beginning.

» **PHASE 1: DRAINING (up to 3 min.)**

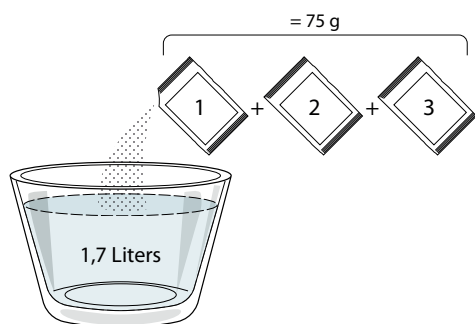
When the display will show <PLACE A CONTAINER UNDER NOZZLE>, please proceed with the draining task as described in the dedicated Drain paragraph.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 4 hours have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS HOT - PLEASE WAIT".

The jug must be at least 2 liters large.

» **PHASE 2: DESCALING (~120 MIN.)**

When display will show <ADD 1.7 L OF SOLUTION>, please pour the descaling solution in the drawer. We recommend to prepare the descaling solution adding 3 sachets (corresponding to 75g) of the specific Oven WPRO* descaler in 1,7 liters of drinking water at ambient temperature.



Once the descaling solution is poured inside the drawer, press to start the main descaling process. The descaling phases do not need you to stay in front of the appliance. After each phase is completed, an acoustical feedback will be played and the display will show instructions to proceed with the next phase.

» **PHASE 3: DRAINING (up to 3 min.)**

When the display will show <PLACE A CONTAINER UNDER NOZZLE>, please proceed with the draining task as described in the dedicated Drain paragraph.

» **PHASE 4: RINSING (~20 min.)**

To clean the tank and the steam circuit, rinse cycle has to be done.

When the display shows <ADD WATER TO RINSE>, please pour drinking water in the drawer, until the display shows "TANK FULL", then press to start the first rinsing.

» **PHASE 5: DRAINING (up to 3 min.)**

» **PHASE 6: RINSING (~20 min.)**

» **PHASE 7: DRAINING (up to 3 min.)**

» **PHASE 8: RINSING (~20 min.)**

» **PHASE 9: DRAINING (up to 3 min.)**

After the last draining operation press OK to complete the descale.

When Descale procedure is completed, it will be possible to use all the steam functions.

*WPRO descaler is the suggested professional product for the maintenance of the best performance of your steam function in the oven. Please follow the instructions for use on the packaging. For orders and information contact the after sales service or www.whirlpool.eu

Whirlpool will not be held responsible for any damage caused by the use of other cleaning products available on the market.

. MINUTEMINDER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and press + or - : The icon will flash on the display.

Press + or - to set the length of time you require and then press to activate the timer.



An audible signal will sound and the display will indicate once the minuteminder has finished counting down the selected time.

Please note: The minuteminder does not activate any of the cooking cycles. Press + or - to change the time set on the timer; press or to switch the timer off at any time.

Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function.

Press to switch on the oven and then select the function you require.

Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.







































Please note: During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the icon will be displayed), that will continue counting down in background. To retrieve the minuteminder screen press to stop the function that is currently active.

. KEYLOCK

To lock the keypad, press and hold for at least five seconds. Do this again to unlock the keypad.





Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing .

FOOD CATEGORIES		SUGGESTED QUANTITY	TURN (of cook time)	LEVEL AND ACCESSORIES	
LASAGNA	-	0.5 - 3 kg	-	2 	
MEAT	Beef roasted	Roast (doneness 0)	0.6 - 2 kg	3 	
		Hamburgers (doneness 0)	1.5 - 3 cm	5  4 	
	Pork-roasted	Roast	0.6 - 2.5 kg	3 	
		Sausages & wurstel	1.5 - 4 cm	5  4 	
	Chicken-roasted	Whole	0.6 - 3 kg	2 	
		Fillet & breast	1 - 5 cm	5  4 	
Kebabs		one grid	1/2	5  4 	
FISH	Fillets	0.5 - 3 (cm)	-	3  2 	
	Fillets-frozen	0.5 - 3 (cm)	-	3  2 	
VEGETABLES	Vegetables-roasted	Potatoes	0.5 - 1.5 kg	3 	
		Vegetables-stuffed	0.1 - 0.5 kg cad	3 	
		Vegetables-roasted	0.5 - 1.5 kg	3 	
	Vegetables-gratin	Potatoes	one tray	-	3 
		Tomatoes	one tray	-	3 
		Peppers	one tray	-	3 
		Broccoli	one tray	-	3 
		Cauliflowers	one tray	-	3 
		Others	one tray	-	3 
	CAKES & PASTRIES	Rising cakes in tin	Sponge Cake	0.5 - 1.2 kg	-
Pastries & filled pies		Cookies	0.2 - 0.6 kg	-	3 
		Choux pastry	one tray	-	3 
		Tart	0.4 - 1.6kg	-	3 
		Strudel	0.4 - 1.6kg	-	3 
		Fruit filled pie	0.5 - 2 kg	-	3 
QUICHE	-	0.8 - 1.2 kg	-	2 	
BREAD	Rolls 🍞	60 - 150 g each	-	3 	
	Sandwich Loaf in tin 🍞	400 - 600 g each	-	2 	
	Big bread 🍞	0.7 - 2.0 kg	-	2 	
	Baguettes 🍞	200 - 300 g each	-	3 	
PIZZA	Thin	round - tray	-	2 	
	Thick	round - tray	-	2 	
	Frozen	1 - 4 layers	-	2 	

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





FORCED AIR + STEAM COOKING TABLE


RECIPE	STEAM LEVEL	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES
Shortbread / Cookies	LOW	Yes	140 - 150	35 - 55	 3
Small cake / Muffin	LOW	Yes	160 - 170	30 - 40	 3
Leavened cakes	LOW	Yes	170 - 180	40 - 60	 2
Sponge cakes	LOW	Yes	160 - 170	30 - 40	 2
Focaccia	LOW	Yes	200 - 220	20 - 40	 3
Bread loaf	LOW	Yes	170 - 180	70 - 100	 3
Small bread	LOW	Yes	200 - 220	30 - 50	 3
Baguette	LOW	Yes	200 - 220	30 - 50	 3
Roast potatoes	MID	Yes	200 - 220	50 - 70	 3
Veal / Beef / Pork 1 kg	MID	Yes	180 - 200	60 - 100	 3
Veal / Beef / Pork (pieces)	MID	Yes	160 - 180	60-80	 3
Roast Beef rare 1 kg	MID	Yes	200 - 220	40 - 50	 3
Roast Beef rare 2 kg	MID	Yes	200	55 - 65	 3
Leg of lamb	MID	Yes	180 - 200	65 - 75	 3
Stew pork knuckles	MID	Yes	160 - 180	85 - 100	 3
Chicken / guinea fowl / duck 1 - 1.5 kg	MID	Yes	200 - 220	50 - 70	 3
Chicken / guinea fowl / duck (pieces)	MID	Yes	200 - 220	55 - 65	 3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	MID	Yes	180 - 200	25 - 40	 3
Fish fillet	HIGH	Yes	180 - 200	15 - 30	 3

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

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes		Yes	170	30 - 50	2 
		Yes	160	30 - 50	2 
		Yes	160	30 - 50	4 1  
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	160 - 200	30 - 85	3 
		Yes	160 - 200	35 - 90	4 1  
Cookies / Shortbread		Yes	150	20 - 40	3 
		Yes	140	30 - 50	4 
		Yes	140	30 - 50	4 1  
		Yes	135	40 - 60	5 3 1   
Small cakes / Muffin		Yes	170	20 - 40	3 
		Yes	150	30 - 50	4 
		Yes	150	30 - 50	4 1  
		Yes	150	40 - 60	5 3 1   
Choux buns		Yes	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 / Bread / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	2 
		Yes	190 - 230	20 - 50	4 1  
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1   
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	3 
		Yes	250	10 - 20	4 1  
		Yes	220 - 240	15 - 30	5 3 1   
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 55	3 
		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   

FUNCTIONS



Conventional



Forced air



Convection bake



Grill



TurboGrill



MaxiCooking



Cook 4



Eco Forced air

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES
Lasagne / Flans / Baked pasta / Cannelloni		Yes	190 - 200	45 - 65	3
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling 2 kg		—	170	110 - 150	2
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	3
Turkey / Goose 3 kg		Yes	190 - 200	80 - 130	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
Leg of lamb / Shanks		—	2 (Mid)	60 - 90 ***	3
Roast potatoes		—	2 (Mid)	35 - 55 ***	3
Vegetable gratin		—	3 (High)	10 - 25	3
Cookies	 Cookies	Yes	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarts	 Tarts	Yes	170	50 - 70	5 4 3 1
Round pizzas	 Pizza	Yes	210	40 - 60	5 4 2 1
Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)		Yes	190	40 - 120 *	5 3 1
Complete meal: Fruit tart (level 5) / roasted vegetables (level 4) / lasagna (level 2) / cuts of meat (level 1)	 Menu	Yes	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagna & Meat		Yes	200	50 - 100 *	4 1
Meat & Potatoes		Yes	200	45 - 100 *	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 - 100 *	3

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

** Turn food halfway through cooking.

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

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 darkcoloured 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.

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

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.
Do not use steam cleaners.

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

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

- . After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- . Activate the "Smart Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- . Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- . 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.

BOILER

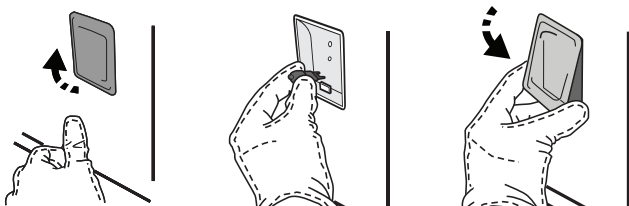
To ensure that the oven always works at optimum performance and to help prevent the build-up of limescale deposits over time, we recommend using the "Drain" and "Descale" functions regularly.
After a long period of non-use of the "Forced Air + Steam" function, it is highly suggested to activate a cooking cycle with the empty oven by filling completely the tank.

REPLACING THE LAMP

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Remove the shelf guides.
3. Remove the lamp cover.
4. Replace the lamp.
5. Reposition the lamp cover, pushing it on firmly until it snaps into place.
6. Refit the shelf guides.
7. 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.

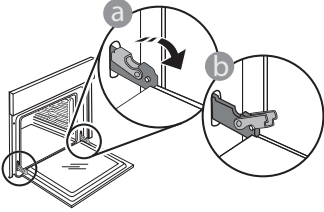
- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.



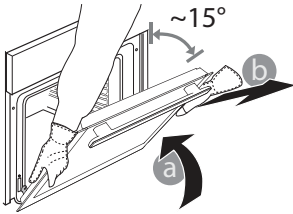
This product contains a light source of energy efficiency class G.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.

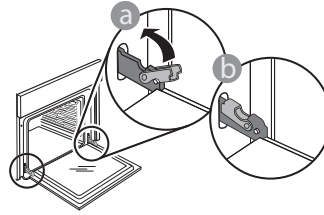


2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

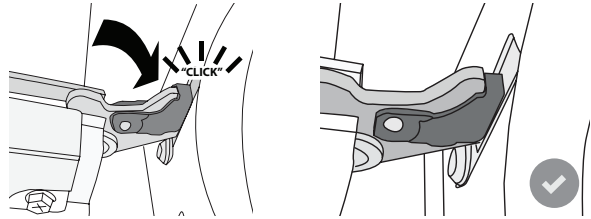


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

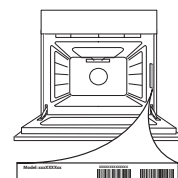
TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Turn off the oven and restart it to see if the problem persists. Try to perform the "FACTORY RESET" from, selectable from "SETTINGS". Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. DEMO appears on display every 60 seconds.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
The light switches off.	"ECO" mode is "On".	Access "ECO" from "SETTINGS" and select "Off".
The home power goes off.	Power setting wrong.	Verify if your domestic network has at least a rating of more than 3 kW. If no, decrease the power to 13 Ampere. Access "POWER" from "SETTINGS" and select "LOW".



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

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





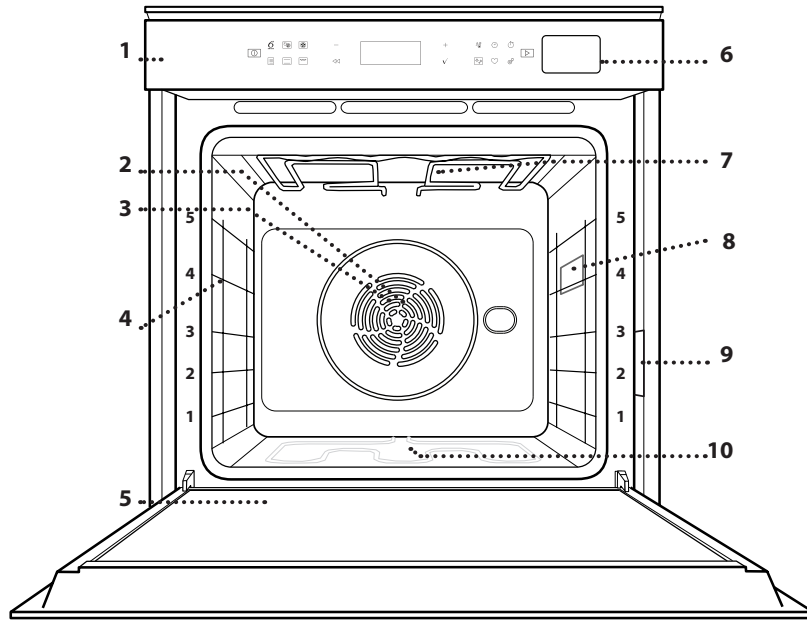
GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.whirlpool.eu/register



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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Resistencia circular (no visible)
4. Guías para los estantes (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
5. Puerta
6. Cajón de agua
7. Resistencia superior/grill
8. Lámpara
9. Placa de características (no quitar)
10. Resistencia inferior (no visible)

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. ACTIVADO/APAGADO

Sirve para encender o apagar el horno, y para detener una función activa.

2. ACCESO DIRECTO A LAS FUNCIONES

Sirve para obtener acceso rápido a las funciones y al menú.

3. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MENOS

Sirve para desplazarse por un menú y reducir los ajustes o valores de una función.

4. ATRÁS

Sirve para volver a la pantalla anterior.

Durante la cocción permite cambiar la configuración.

5. PANTALLA

6. CONFIRMAR

Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

7. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MÁS

Sirve para desplazarse por un menú e incrementar los ajustes o valores de una función.

8. ACCESO DIRECTO A LAS OPCIONES/FUNCIONES

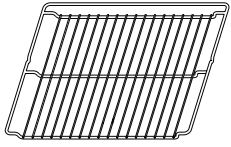
Sirve para obtener acceso rápido a las funciones, a la duración, a los ajustes y a los favoritos.

9. INICIO

Sirve para iniciar una función utilizando la configuración específica o básica.

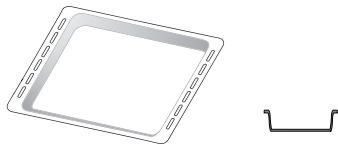
ACCESORIOS

REJILLA



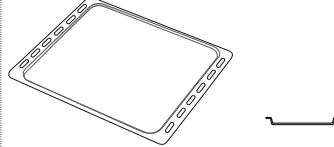
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

GRASERA



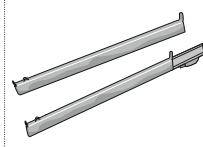
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA



Se utiliza para pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

GUÍAS DESLIZANTES *



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

* Disponible en determinados modelos solamente

El número y el tipo de accesorio puede variar dependiendo del modelo comprado.

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

INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

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

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

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

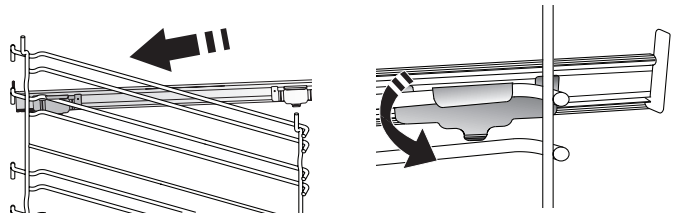
. Para extraer las guías para estantes, levántelas y saque la parte inferior con cuidado de su alojamiento: Ahora puede extraer las guías.

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

MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES (SI PROCEDE)

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

Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. Baje el otro clip a su posición. Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.



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

FUNCIONES



6th SENSE

Permiten una cocción completamente automática para todo tipo de platos (lasaña, carne, pescado, tartas y pasteles, tartas saladas, pan o pizza).

Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.



AIRE FORZADO + VAPOR

Gracias a la combinación de las propiedades del vapor con las del aire forzado, esta función le permite cocinar platos crujientes y dorados por fuera pero tiernos y succulentos por dentro. Para conseguir los mejores resultados de cocción, recomendamos escoger un nivel de vapor ALTO al cocinar pescado, MEDIO para la carne y BAJO para el pan y los postres.



AIRE FORZADO

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



FUNCIONES TRADICIONALES

• HORNO CONVECC.

Para cocinar carne y hornear tartas con relleno en un único estante.

• FUNCIONES DE COOK 4

Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en cuatro estantes distintos al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para hornear galletas, tartas, pizzas redondas (también congeladas) y para preparar un menú completo. Siga la tabla de cocción para obtener los mejores resultados.

• TURBO GRILL

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

• HORNEAR CONGELADO

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el modo de cocción ideal para 5 tipos diferentes de alimentos congelados preparados. No es necesario precalentar el horno.

• FUNCIONES ESPECIALES

» MAXI COOKING

Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a la carne durante la cocción para obtener un gratinado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.

» LEUDAR

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

» DESCONGELANDO

Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central. Además, se recomienda dejar los alimentos en su envase para evitar que se sequen por fuera.

» MANTENER CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

» ECO AIRE FORZADO

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



CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



GRILL

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



PRECALEN. RÁPIDO

Para precalentar el horno rápidamente.



TEMPORIZADORES

Para editar los valores de tiempo de la función.



TEMPORIZADOR

Para controlar el tiempo sin activar una función.



LIMPIEZA

• SMART CLEAN

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

• DESCARGA

Sirve para vaciar el hervidor automáticamente a fin de evitar que puedan quedar restos de agua cuando no se vaya a utilizar el aparato durante un cierto periodo de tiempo.

• DESINCRUSTAR

Sirve para eliminar las incrustaciones de cal del hervidor. Le recomendamos que utilice esta función a intervalos regulares. Si no lo hace, aparecerá un mensaje en la pantalla recordándole que limpie el horno.



AJUSTES

Para establecer los ajustes del horno.

Cuando el modo «ECO» está activado, se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía y la luz se apaga al cabo de 1 minuto. Se volverá a activar automáticamente al pulsar cualquier botón.

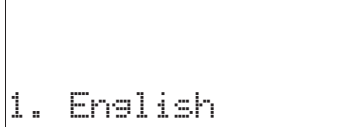
Cuando «DEMO» está establecido en «Activado», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. Para desactivar este modo, acceda a «DEMO» desde el menú de «AJUSTES» y seleccione «Apagado».

Si selecciona «RES. AJUSTE FAB.», el producto se apagará y después volverá a su puesta en marcha por primera vez. Se borrarán todos los ajustes.

PRIMER USO

1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora: La pantalla mostrará «English».



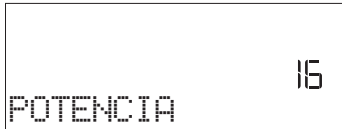
Pulse **+** o **-** para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccione el idioma que desee.

Pulse **✓** para confirmar su selección.

Nota: El idioma puede cambiarse posteriormente seleccionando «IDIOMA» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar

2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

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



Gire el selector de ajuste para escoger 16 «Alta» o 13 «Baja» y pulse **✓** para confirmar.

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

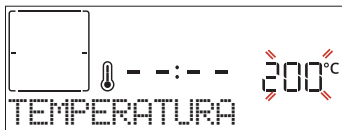
Pulse para encender el horno: la pantalla mostrará la última función principal en curso o el menú principal.

Puede seleccionar las funciones pulsando el icono de una de las funciones principales o desplazándose por el menú: Para seleccionar un elemento del menú (la pantalla mostrará el primer elemento disponible), pulse **+** o **-** para seleccionar el elemento deseado y después pulse **✓** para confirmar.

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden. Pulsando **<<** puede volver a cambiar el ajuste anterior.

TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL / NIVEL DE VAPOR



Cuando el valor parpadee en la pantalla, pulse **+** o **-** para cambiarlo, después pulse **✓** para confirmar y siga con los ajustes siguientes (si es posible).

Del mismo modo puede ajustar el nivel del grill: Existen tres



FAVORITOS

Para recuperar la lista de las 10 funciones favoritas.

3. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

Después de seleccionar la potencia, tendrá que configurar la hora actual: En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.



Pulse **+** o **-** para establecer la hora actual y pulse **✓**: En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos.

Pulse **+** o **-** para ajustar los minutos y pulse **✓** para confirmar.

Nota: Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver a configurar la hora. Seleccione «RELOJ» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar

4. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (p. ej. «Aire forzado» u «Horno Convecc.»).

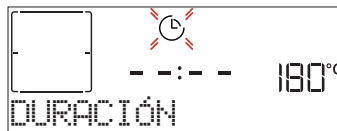
Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

niveles de potencia para el grill: 3 (alta), 2 (media), 1 (baja).

En la función «Aire forzado + Vapor», puede seleccionar los siguientes valores de cantidad de vapor: 1 (Bajo), 2 (Medio), 3 (Alto).

Nota: Una vez activada la función, se puede cambiar la temperatura o el nivel del grill con **+** o **-**.

DURACIÓN



Cuando el icono parpadee en la pantalla, pulse **+** o **-** para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse **✓** para confirmar. Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción (sin tiempo programado): Pulse **✓** o para confirmar e iniciar la función. Si selecciona este modo no puede programar un inicio diferido.

Nota: Pulse para ajustar el tiempo de cocción establecido: pulse **+** o **-** para cambiarlo y pulse **✓** para confirmar.


TIEMPO FINAL (APLAZAMIENTO)

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final.

La pantalla muestra el tiempo final mientras el icono  parpadea.



Pulse **+** o **-** para configurar la hora a la que quiere que termine la cocción y pulse **✓** para confirmar y activar la función. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

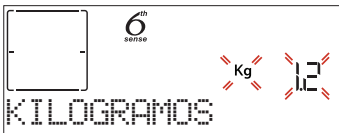
Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentamiento del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción. Durante el tiempo de espera, puede pulsar **+** o **-** para cambiar el tiempo final programado o pulsar **◀** para cambiar otros ajustes. Si pulsa  para ver la información, puede cambiar entre el tiempo final y la duración.

6th SENSE

Estas funciones seleccionan de forma automática el mejor modo de cocción y la mejor la temperatura y duración para cocinar, asar u hornear todos los platos disponibles.

Cuando sea necesario, indique simplemente la característica del alimento para obtener un resultado óptimo.

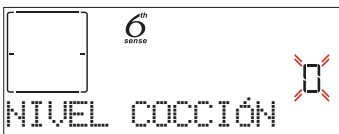
PESO / ALTURA / PIZZA (CAPAS DE BANDEJAS REDONDAS)




Para configurar la función correctamente, siga las indicaciones en la pantalla: cuando se muestren, pulse **+** o **-** para establecer el valor deseado, después pulse **✓** para confirmar.

NIVEL COCCIÓN / GRATINAR

En algunas funciones 6th Sense se puede ajustar el grado de cocción.



Cuando se indique, pulse **+** o **-** para seleccionar el nivel deseado entre poco hecho (-1) y muy hecho (+1). Pulse **✓** o  para confirmar e iniciar la función. Del mismo modo, cuando sea posible, en algunas funciones 6th Sense puede ajustarse el nivel de gratinado entre bajo (-1) y alto (1).

COCCIÓN CON VAPOR

Si selecciona la función de «Aire forzado + Vapor» o una de las distintas recetas especiales de 6th Sense puede cocinar cualquier tipo de alimento con vapor.

El vapor se extiende por la comida de forma más rápida y uniforme que el aire caliente típico de las funciones convencionales: esto reduce los tiempos de cocción, mantiene los valiosos nutrientes de los alimentos y asegura unos resultados excelentes y verdaderamente deliciosos en todas sus recetas.

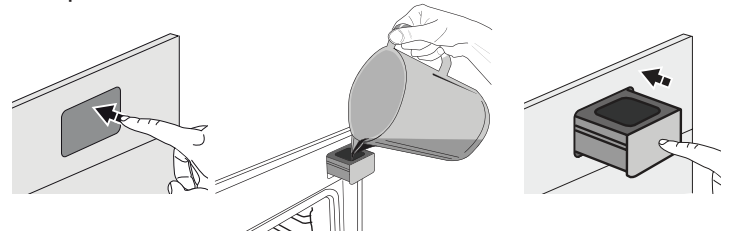
Durante todo el ciclo de cocción con vapor, la puerta debe mantenerse cerrada.

Para continuar con la cocción con vapor, es necesario rellenar el depósito situado en el interior del horno utilizando el cajón del panel de control.

Cuando se solicite en la pantalla con las indicaciones «AÑADA

AGUA» o «LLENAR CAJÓN», abra el cajón presionándolo ligeramente.


Vierta agua potable lentamente hasta que la pantalla muestre «DEPÓSITO LLENO». La capacidad máxima del depósito es de 1,5 litro aproximadamente.





Solo será necesario añadir agua cuando el depósito no esté lo suficientemente lleno para completar la cocción.

Evite rellenar el depósito cuando el horno esté apagado o antes de que se solicite en la pantalla.

3. INICIO DE LA FUNCIÓN

En cualquier momento, si los valores predeterminados son los deseados o una vez aplicados los ajustes que desea, pulse  para activar la función.

Durante la fase de aplazamiento, al pulsar  el horno iniciará la función inmediatamente.

Nota: Una vez seleccionada una función, la pantalla recomendará el nivel más adecuado para cada función. En cualquier momento puede detener una función activa pulsando .

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Pulse **<<** para volver a la pantalla anterior y seleccionar una función distinta o espere a que se enfríe por completo.

4. PRECALENTAMIENTO

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



Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida y le pedirá «AÑADIR ALIMENTO». En este momento, abra la puerta, coloque los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentado puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pausará el proceso.

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento. La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento utilizando **+** o **-**.

5. INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN / DAR LA VUELTA O COMPROBAR EL ESTADO DE LA COMIDA

Al abrir la puerta, la cocción se interrumpirá temporalmente y las resistencias se desactivarán.

Para reanudar la cocción, cierre la puerta.

Algunas funciones 6th Sense requerirán que dé la vuelta a la comida durante la cocción.



Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar. Abra la puerta, realice la acción indicada por la pantalla, cierre la puerta y reanude la cocción.

Del mismo modo, cuando haya pasado el 10 % del tiempo de la cocción el horno le solicitará que compruebe el estado de la comida.

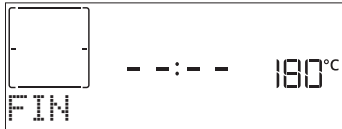


Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las acciones que deberá realizar. Compruebe los alimentos, cierre la puerta y reanude la cocción.

Nota: Pulse para omitir estas acciones. Por otro lado, si no se realiza ninguna acción pasado un tiempo, el horno continuará con la cocción.

6. FINAL DE COCCIÓN

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

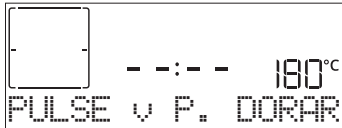


Pulse para seguir cocinando en modo manual (sin tiempo programado) o pulse para alargar el tiempo de cocción configurando una nueva duración. En ambos casos, los parámetros de cocción se mantendrán.

Una vez retirados los alimentos, deje enfriar el horno con la puerta cerrada.

GRATINAR

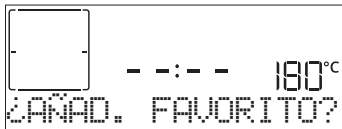
Algunas funciones del horno le permiten gratinar la superficie de los alimentos activando el grill una vez finalizada la cocción.



Cuando la pantalla lo indique, si lo desea pulse para iniciar un ciclo de gratinado de cinco minutos. Puede detener la función en cualquier momento pulsando para apagar el horno.

. FAVORITOS

Una vez completada la cocción, la pantalla le indicará que guarde la función asignándole un número del 1 al 10 en su lista de favoritos.



Si desea guardar una función como favorita y memorizar los ajustes actuales para el futuro, mantenga pulsado , si desea ignorar la solicitud, pulse .

Una vez pulsado , pulse para seleccionar el número, después pulse para confirmar.

Nota: Si la memoria está llena o si el número seleccionado ya está ocupado, el horno le solicitará la confirmación para sobrescribir la

función anterior.

Para activar las últimas funciones guardadas, pulse : La pantalla mostrará una lista de sus funciones favoritas.

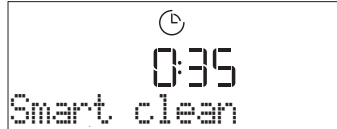


Pulse o para seleccionar la función, confirme pulsando , y después pulse para activarla.

LIMPIEZA

• SMARTCLEAN

Pulse hasta que se muestre «Smart Clean» en la pantalla.



Pulse para activar la función: la pantalla le indicará que realice todas las acciones necesarias para obtener los mejores resultados de limpieza: Siga las indicaciones y después pulse cuando haya acabado. Una vez realizados todos los pasos, cuando sea necesario pulse para activar el ciclo de limpieza.

Nota: Recomendamos no abrir la puerta del horno durante el ciclo de limpieza para evitar la pérdida de vapor de agua, ya que esto podría afectar de forma negativa al resultado final de la limpieza.

Cuando termine el ciclo, un mensaje parpadeará en la pantalla. Deje que se enfríe el horno y, a continuación, limpie y seque las superficies interiores con un paño o una esponja.

DRENAR

La función de drenaje permite eliminar el agua para evitar que se estanque en el depósito. Para un uso óptimo del producto, es aconsejable realizar el drenaje cada vez que se usa el horno con un ciclo de vapor.



Una vez seleccionada la función «Drenar», pulse y siga las acciones indicadas: Abra la puerta y coloque una jarra grande bajo la boquilla de drenaje situada en la parte inferior derecha del panel. Una vez iniciado el drenaje, mantenga la jarra en esta posición hasta que la operación se haya completado.

La duración media del drenaje de carga completa es de unos tres minutos. En caso necesario, es posible pausar el proceso de drenaje pulsando el botón ATRÁS o PARAR (por ejemplo, si la jarra se ha llenado de agua en mitad del proceso de drenaje).

La jarra debe ser de al menos 2 litros.

Nota: para asegurar que el agua esté fría, no es posible realizar esta actividad hasta 4 horas después del último ciclo (o de la última vez que el producto estuvo conectado). Durante el tiempo de espera, la pantalla mostrará la siguiente información «AGUA CALIENTE - ESPERE».

• DESINCRUSTAR

Esta función especial, activada a intervalos regulares, le permite mantener el depósito y el circuito de vapor en condiciones óptimas.

Se mostrará el mensaje <DESINCRUSTAR> en la pantalla para recordarle que ejecute esta operación de forma regular.

La solicitud de descalcificación se activa en función del número de ciclos de cocción al vapor ejecutados u horas de funcionamiento del hervidor de vapor desde el último ciclo de descalcificación (ver tabla inferior).

El mensaje «DESINCRUSTAR» aparece al cabo de	QUÉ HACER
15 ciclos de cocción al vapor 22 horas de duración de cocción al vapor	Se recomienda la descalcificación
20 ciclos de cocción al vapor 30 horas de duración de cocción al vapor	No es posible ejecutar un ciclo de vapor hasta que se haya realizado un ciclo de descalcificación

El procedimiento de descalcificación puede ejecutarse en cualquier otro momento si el usuario desea una limpieza más a fondo del depósito y del circuito interno de vapor.

La duración promedio de la función completa es de alrededor de 180 minutos. Una vez iniciada la función, siga todos los pasos indicados en la pantalla.

Nota: La función se puede pausar, pero si se cancela en algún momento, se deberá repetir todo el ciclo de descalcificación desde el principio.

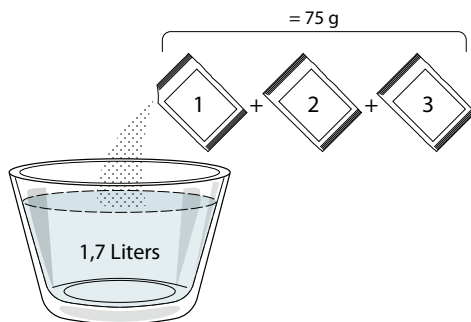
» **FASE 1: VACIANDO (hasta 3 min)**

Cuando la pantalla muestre <COLOQUE UN RECIPIENTE BAJO EL INYECTOR>, continúe con la tarea de drenaje según se describe en el párrafo correspondiente al Drenaje.

Nota: para asegurar que el agua esté fría, no es posible realizar esta actividad hasta 4 horas después del último ciclo (o de la última vez que el producto estuvo conectado). Durante el tiempo de espera, la pantalla mostrará la siguiente información «AGUA CALIENTE - ESPERE». La jarra debe ser de al menos 2 litros.

» **FASE 2: DESCALCIFICACIÓN (~120 MIN)**

Cuando la pantalla muestre <AÑADIR 1,7 L DE SOLUCIÓN>, añada la solución descalcificante al cajón. Recomendamos preparar la solución de descalcificación diluyendo 3 sobrecitos (correspondientes a 75 g) del descalcificador especializado Oven WPRO* en 1,7 litros de agua potable a temperatura ambiente.



Una vez añadida la solución descalcificante al cajón, pulse para iniciar el proceso de descalcificación principal. Durante las distintas fases de la descalcificación, no es necesario que preste atención al aparato. Una vez finalizada cada una de las fases, sonará un aviso acústico y aparecerán en la pantalla instrucciones para pasar a la siguiente fase.

» **FASE 3: VACIANDO (hasta 3 min)**

Cuando la pantalla muestre <COLOQUE UN RECIPIENTE BAJO EL INYECTOR>, continúe con la tarea de drenaje según se describe en el párrafo correspondiente al Drenaje.

» **FASE 4: ACLARADO (~20 min)**

Para limpiar el depósito y el circuito del vapor, debe realizar un ciclo de aclarado. Cuando la pantalla muestre <AÑADIR AGUA PARA ACLARAR>, añada agua potable al cajón hasta que la pantalla muestre «DEPÓSITO LLENO» y pulse para iniciar el primer aclarado.

» **FASE 5: VACIANDO (hasta 3 min)**

» **FASE 6: ACLARADO (~20 MIN)**

» **FASE 7: VACIANDO (hasta 3 min)**

» **FASE 8: ACLARADO (~20 MIN)**

» **FASE 9: VACIANDO (hasta 3 min)**

Después de la última operación de drenaje, pulse OK para completar la descalcificación. Cuando el procedimiento de Descalcificación haya finalizado, podrá usar todas las funciones de vapor.

*El descalcificador WPRO es un producto profesional recomendado para mantener un rendimiento óptimo de la función de vapor del horno. Siga las instrucciones de uso del envase del producto. Si desea hacer un pedido o solicitar información, póngase en contacto con el servicio postventa o entre en el sitio web www.whirlpool.eu

Whirlpool declina cualquier responsabilidad por daños provocados por el uso de otros productos de limpieza disponibles en el mercado.

. TEMPORIZADOR

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar esta función, asegúrese de que el horno esté apagado y pulse $+ 0 -$: El icono parpadeará en la pantalla. Pulse $+ 0 -$ para seleccionar el tiempo que necesita y pulse para activar el temporizador.



Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.

Nota: El temporizador no activa ninguno de los ciclos de cocción. Pulse $+ 0 -$ para cambiar el tiempo ajustado en el temporizador; pulse \llcorner o para detener el temporizador en cualquier momento.

Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

Pulse para encender el horno y después seleccione la función que desee. Una vez iniciada la función, el temporizador seguirá la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.

Nota: Durante esta fase no podrá ver el temporizador (solamente se mostrará el icono) , que continuará con la cuenta atrás en segundo plano. Si desea recuperar la pantalla del temporizador, pulse para detener la función activa.

. BLOQ. DE TECLAS

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado \llcorner durante al menos cinco segundos. Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.



Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción. Por motivos de seguridad, puede apagar el horno en cualquier momento pulsando el botón .

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS		CANTIDAD RECOMENDADA	DAR LA VUELTA (del tiempo de cocción)	NIVEL Y ACCESORIOS	
LASAÑA	-	0,5-3 kg	-	2 	
CARNE	Buey asado	Asado (grado de cocción 0)	0,6-2 Kg	-	3
		Hamburguesas (grado de cocción 0)	1,5-3 cm	3/5	5 4
	Cerdo asado	Asado	0,6-2,5 kg	-	3
		Salchichas y wurstel	1,5-4 cm	2/3	5 4
	Pollo asado	Entero	0,6-3 kg	-	2
		Filete y pechuga	1-5 cm	2/3	5 4
Pinchos morunos		una rejilla	1/2	5 4 	
PESCADO	Filetes	0,5 - 3 (cm)	-	3 2 	
	Filetes congelados	0,5 - 3 (cm)	-	3 2 	
VERDURAS	Verduras asadas	Patatas	0,5-1,5 kg	-	3
		Verduras rellenas	0,1 - 0,5 kg cad	-	3
		Verduras asadas	0,5-1,5 kg	-	3
	Verduras gratinadas	Patatas	una bandeja	-	3
		Tomates	una bandeja	-	3
		Pimientos	una bandeja	-	3
		Brócoli	una bandeja	-	3
		Coliflor	una bandeja	-	3
		Otros	una bandeja	-	3
		Pasteles en molde	Bizcocho	0,5-1,2 kg	-
TARTAS Y PASTELES DULCES	Tartas dulces y tartas rellenas	Galletas	0,2-0,6 kg	-	3
		Pasta choux	una bandeja	-	3
		Tarta	0,4-1,6 kg	-	3
		Strudel	0,4-1,6 kg	-	3
		Tarta rellena de frutas	0,5-2 kg	-	3
TARTAS SALADAS	-	0,8-1,2 kg	-	2 	
PAN	Panecillos 🍞	60-150 g cada uno	-	3 	
	Barra de pan de molde Pan de sándwich en molde 🍞	400-600 g cada uno	-	2 	
	Pan grande 🍞	0,7-2,0 kg	-	2 	
	Baguettes 🍞	200-300 g cada uno	-	3 	
PIZZA	Fina	bandeja redonda	-	2 	
	Gruesa	bandeja redonda	-	2 	
	Congelados	1 - 4 capas	-	2 	

ACCESORIOS






















Rejilla

Bandeja de horno o
molde en rejillaGrasera / Bandeja
pastelera o bandeja de
horno sobre rejillaGrasera / Bandeja
pasteleraGrasera con
500 ml de agua



TABLA DE COCCIÓN DE AIRE FORZADO + VAPOR

RECETA	NIVEL DE VAPOR	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min.)	REJILLA Y ACCESORIOS
Galletas de pastaflora / Galletas	BAJO	Sí	140 - 150	35 - 55	 3
Pastelitos / Magdalenas	BAJO	Sí	160 - 170	30 - 40	 3
Tartas esponjosas	BAJO	Sí	170 - 180	40 - 60	 2
Bizcocho	BAJO	Sí	160 - 170	30 - 40	 2
Focaccia	BAJO	Sí	200 - 220	20 - 40	 3
Barra de pan	BAJO	Sí	170 - 180	70 - 100	 3
Panecillo	BAJO	Sí	200 - 220	30 - 50	 3
Baguette	BAJO	Sí	200 - 220	30 - 50	 3
Papas asadas	MEDIO	Sí	200 - 220	50 - 70	 3
Ternera / carne de res / cerdo de 1 kg	MEDIO	Sí	180 - 200	60 - 100	 3
Ternera / carne de res / cerdo (piezas)	MEDIO	Sí	160 - 180	60-80	 3
Asado de carne de res poco hecho 1 kg	MEDIO	Sí	200 - 220	40 - 50	 3
Asado de carne de res poco hecho 2 kg	MEDIO	Sí	200	55 - 65	 3
Pierna de cordero	MEDIO	Sí	180 - 200	65 - 75	 3
Codillos de cerdo estofados	MEDIO	Sí	160 - 180	85 - 100	 3
Pollo / pintada / pato de 1-1,5 kg	MEDIO	Sí	200 - 220	50 - 70	 3
Pollo / pintada / pato (piezas)	MEDIO	Sí	200 - 220	55 - 65	 3
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)	MEDIO	Sí	180 - 200	25 - 40	 3
Filete de pescado	ALTO	Sí	180 - 200	15 - 30	 3

ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja de horno o molde en rejilla



Grasera / Bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla


































Grasera / Bandeja pastelera



Grasera con 500 ml de agua

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min.)	REJILLA Y ACCESORIOS
Bizcochos esponjosos		Sí	170	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	4 1
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		Sí	160 - 200	30 - 85	3
		Sí	160 - 200	35 - 90	4 1
Galletas / Galletas de pastaflora		Sí	150	20 - 40	3
		Sí	140	30 - 50	4
		Sí	140	30 - 50	4 1
		Sí	135	40 - 60	5 3 1
Pastelitos / Magdalenas		Sí	170	20 - 40	3
		Sí	150	30 - 50	4
		Sí	150	30 - 50	4 1
		Sí	150	40 - 60	5 3 1
Lionesas		Sí	180 - 200	30 - 40	3
		Sí	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sí	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Merengues		Sí	90	110 - 150	3
		Sí	90	130 - 150	4 1
		Sí	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pan / Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	2
		Sí	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Fina, gruesa, focaccia)		Sí	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza congelada		Sí	250	10 - 15	3
		Sí	250	10 - 20	4 1
		Sí	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tartas saladas (tarta de verduras, tartas saladas)		Sí	180 - 190	45 - 55	3
		Sí	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sí	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Volovanes / Canapés de hojaldre		Sí	190 - 200	20 - 30	3
		Sí	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sí	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNCIÓNES



Convencional



Aire forzado



Horneado por convección



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4



Eco Aire Forzado

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min.)	REJILLA Y ACCESORIOS
Lasaña / flanes / pasta al horno / canelones		Sí	190 - 200	45 - 65	3
Cordero / Ternera / Carne de res / Cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80 - 110	3
Cerdo asado con piel 2 kg		-	170	110 - 150	2
Pollo / conejo / pato 1 kg		Sí	200 - 230	50 - 100	3
Pavo / oca 3 kg		Sí	190 - 200	80 - 130	2
Pescado al horno/en papillote (filetes, entero)		Sí	180 - 200	40 - 60	3
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 60	2
Tostada		-	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetes de pescado / Filetes		-	2 (Media)	20 - 30 **	4 3
Salchichas / Pinchos morunos / Costillas / Hamburguesas		-	2 - 3 (Medio - Alto)	15 - 30 **	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2 (Media)	55 - 70 ***	2 1
Pierna de cordero / Jarretes		-	2 (Media)	60 - 90 ***	3
Papas Asadas		-	2 (Media)	35 - 55 ***	3
Verduras gratinadas		-	3 (Alta)	10 - 25	3
Galletas	Galletas	Sí	135	50 - 70	5 4 3 1
Tartas	Tartas	Sí	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizza redonda	Pizza	Sí	210	40 - 60	5 4 2 1
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5) / lasaña (nivel 3) / carne (nivel 1)		Sí	190	40 - 120 *	5 3 1
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5) / verduras asadas (nivel 4) / lasaña (nivel 2) / trozos de carne (nivel 1)	Menu	Sí	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100 *	4 1
Carnes y patatas		Sí	200	45 - 100 *	4 1
Pescado y verduras		Sí	180	30 - 50 *	4 1
Piezas de carne rellenas asadas		-	200	80 - 120 *	3
Cortes de carne (conejo, pollo, cordero)		-	200	50 - 100 *	3

* Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

** Dé la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

*** Dé la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos.

Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario).

Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado.

En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos.

Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

ACCESORIOS	Rejilla	Bandeja de horno o molde en rejilla	Grasera / Bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla	Grasera / Bandeja pastelera	Grasera con 500 ml de agua
------------	---------	-------------------------------------	--	-----------------------------	----------------------------

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

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

Utilice guantes de protección.

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

SUPERFICIES EXTERIORES

. Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra.

Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.

. No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

. Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causados por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

. Active la función «Smart Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.

. Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

. Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

ACCESORIOS

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

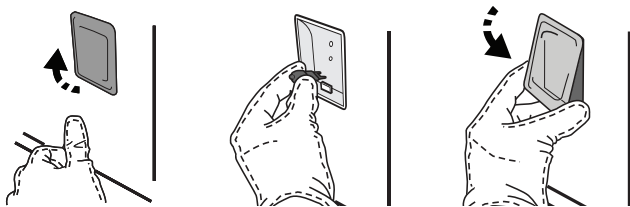
HERVIDOR

Para garantizar el funcionamiento óptimo del horno y ayudar a prevenir las incrustaciones de cal, le recomendamos que utilice las funciones «Drenar» y «Desincrustar» con regularidad.

Tras un largo periodo sin utilizar la función «Aire forzado + Vapor», se recomienda activar un ciclo de cocción con el horno vacío y el depósito completamente lleno.

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Extraiga las guías para estantes.
3. Retire la tapa de la bombilla.
4. Sustituya la bombilla.
5. Vuelva a poner la tapa y empuje contra la pared para encajarla bien.
6. Vuelva a colocar las guías de estantes.
7. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.



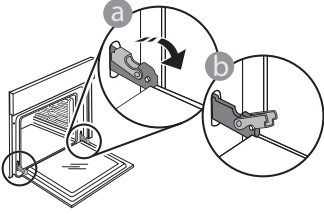
Este producto incluye una fuente de luz con una clase de eficiencia energética G.

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

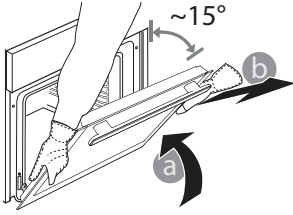
- Si utiliza lámparas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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

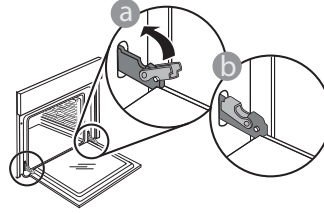


2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

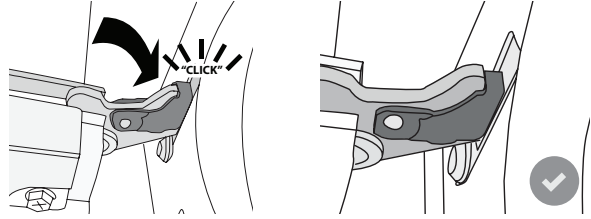


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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



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



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

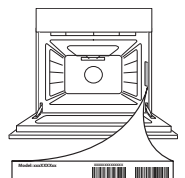
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número o letra.	Fallo del horno.	Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema. Intente ejecutar la función «RES. AJUSTE FAB.», que puede seleccionar en «AJUSTES». Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».
El horno no se calienta.	Cuando «DEMO» está establecido en «Activado», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. DEMO aparecerá en la pantalla cada 60 segundos.	Acceda a «DEMO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La luz se apaga.	El modo «ECO» está activado.	Acceda a «ECO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
El suministro eléctrico de la casa se desconecta.	Configuración de potencia incorrecta.	Compruebe que la red doméstica tenga una potencia superior a 3 kW. Si o es así, reduzca la potencia a 13 amperios. Acceda a «POTENCIA» en «AJUSTES» y seleccione «BAJA».



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

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





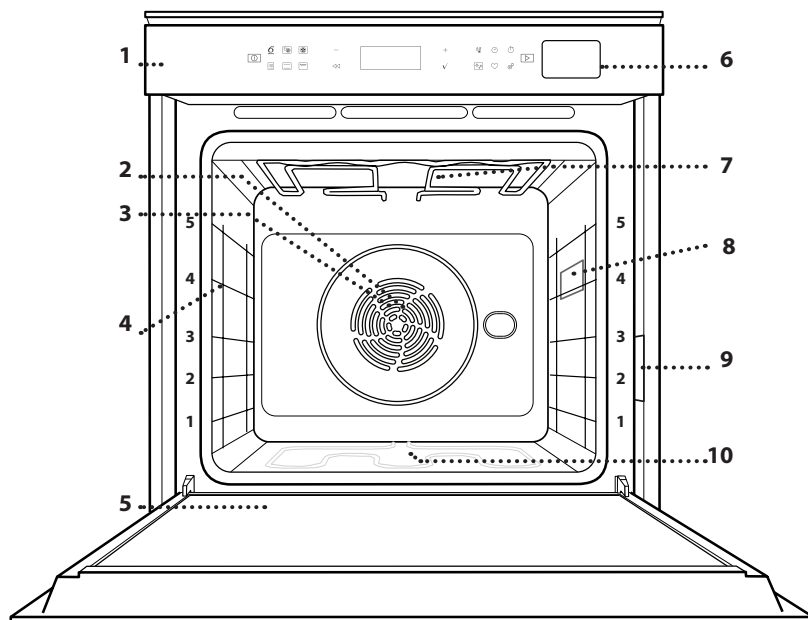
GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register



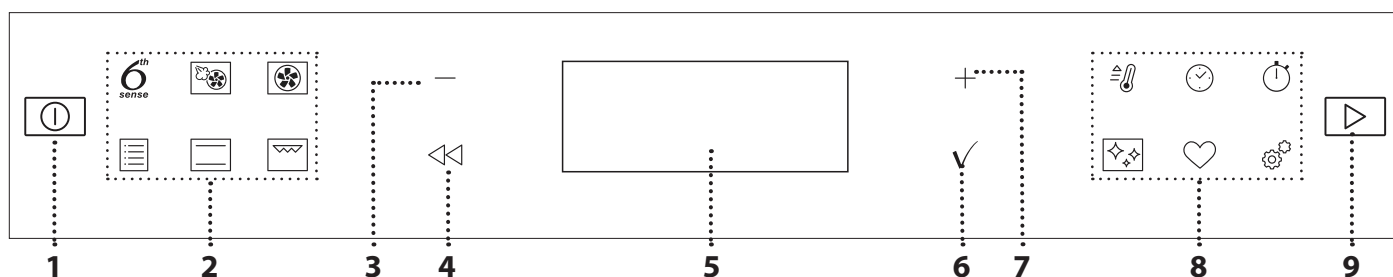
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola
3. Resistenza circolare (non visibile)
4. Griglie laterali (il livello è indicato nella parte anteriore del forno)
5. Porta
6. Cassetto per l'acqua
7. Resistenza superiore / grill
8. Luce
9. Targhetta matricola (da non rimuovere)
10. Resistenza inferiore (non visibile)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno o arrestare un funzione attiva.

2. TASTI DI ACCESSO DIRETTO ALLE FUNZIONI

Per accedere rapidamente alle funzioni e al menu.

3. TASTO DI NAVIGAZIONE MENO

Per scorrere i menu e ridurre le impostazioni o i valori delle funzioni.

4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

5. DISPLAY

6. CONFERMA

Per confermare la selezione di una funzione o un valore impostato.

7. TASTO DI NAVIGAZIONE PIÙ

Per scorrere i menu e aumentare le impostazioni o i valori delle funzioni.

8. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A OPZIONI E FUNZIONI

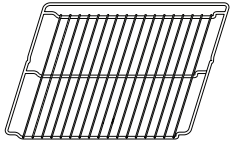
Per impostare rapidamente le funzioni, la durata, le impostazioni e i preferiti.

9. AVVIO

Per avviare una funzione utilizzando i valori impostati o di base.

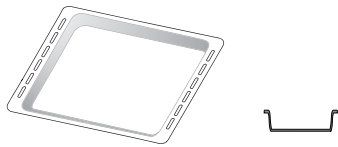
ACCESSORI

GRIGLIA



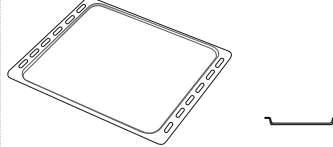
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina.

LECCARDA



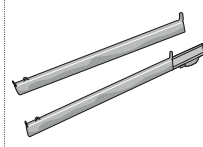
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

TEGLIA



Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

GUIDE SCORREVOLI *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

* Disponibile solo su alcuni modelli

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza.

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

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

RIMUOVERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

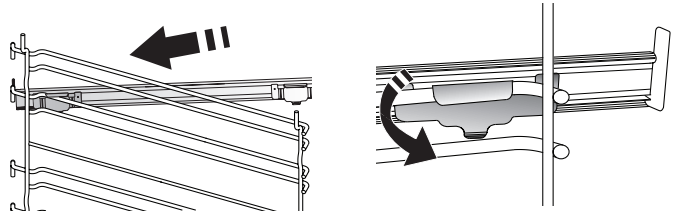
Per togliere una griglia laterale, sollevarla e quindi estrarre delicatamente la parte inferiore dalla sede: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.

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

MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.

Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa. abbassare in posizione l'altra clip. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.



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

FUNZIONI



6th SENSE

Questa funzione permette la cottura completamente automatica di tutte le pietanze (lasagne, carne, pesce, verdure, torte dolci e salate, pane, pizza).

Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.



TERMOVENTILATO + VAPORE

Combinando le proprietà del vapore con quelle della cottura termoventilata, questa funzione permette di ottenere una cottura piacevolmente croccante e dorata all'esterno mantenendo l'interno tenero e succoso. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di scegliere un livello di vapore ALTO per il pesce, MEDIO per la carne e BASSO per pane e dolci.



TERMOVENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.



FUNZIONI TRADIZIONALI

• VENTILATO

Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.

• FUNZIONI COOK 4

Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.

• TURBO GRILL

Per arrostitire grossi tagli di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

• CIBI SURGELATI

Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.

• FUNZIONI SPECIALI

» MAXI COOKING

Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

» LIEVITAZIONE

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

» SCONGELARE

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.

» TIENI IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

» ECO TERMOVENTILATO

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



STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



GRILL

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



PRERISC RAPIDO

Per preriscaldare rapidamente il forno.



TIMER

Per modificare i tempi di cottura delle funzioni.



CONTA MINUTI

Per impostare il timer senza attivare una funzione.



PULIZIA

• SMART CLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno, attivando la funzione a forno freddo.

• SCARICO ACQUA

Per svuotare automaticamente la caldaia, evitando che rimangano residui d'acqua quando l'apparecchio deve restare inutilizzato per un certo periodo.

• DECALCIFICAZIONE

Per rimuovere i depositi di calcare dalla caldaia. Si consiglia di attivare la funzione a intervalli regolari. In caso contrario, sul display comparirà un messaggio per ricordare che è necessario pulire il forno.



IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia. Il display si riattiva automaticamente premendo un tasto qualsiasi. Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Per disattivare questa modalità, accedere a "DEMO"

dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".

Selezionando "RESET", l'apparecchio si spegne e vengono ripristinate le impostazioni della prima accensione. Tutte le impostazioni successive vengono cancellate.



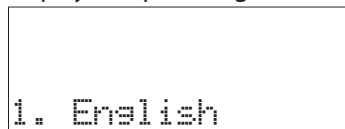
PREFERITI

Per richiamare la lista delle 10 funzioni preferite.

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: Sul display compare "English".



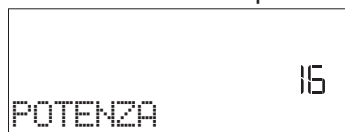
Premere + o - per scorrere tra le lingue disponibili e selezionare quella desiderata.

Premere ✓ per confermare la selezione.

Nota: la lingua potrà essere cambiata successivamente selezionando "LINGUA" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo .

2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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



Ruotare la *manopola di regolazione* per selezionare 16 "Alto" o 13 "Basso" e premere ✓ per confermare.

3. IMPOSTARE L'ORA

Dopo avere selezionato la potenza, è necessario impostare l'ora: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.



Premere + o - per impostare l'ora corrente e premere ✓ : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.

Premere + o - per impostare i minuti e premere ✓ per confermare.

Nota: dopo un'interruzione prolungata della corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Selezionare "OROLOGIO" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo .

4. RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale.

Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

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

Nota: si raccomanda di ventilare la stanza dopo il primo utilizzo.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

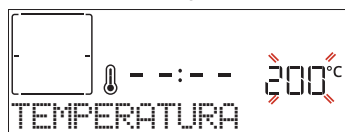
Premere per accendere il forno: il display mostrerà l'ultima funzione utilizzata o il menu principale.

Per selezionare una funzione è possibile premere l'icona corrispondente (per le funzioni principali) oppure scegliere la voce desiderata da un menu: Per selezionare una funzione da un menu (il display mostrerà la prima voce disponibile), premere + o - per selezionare la voce desiderata, quindi premere ✓ per confermare.

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare. Premendo << è possibile modificare nuovamente l'impostazione precedente.

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL / LIVELLO VAPORE



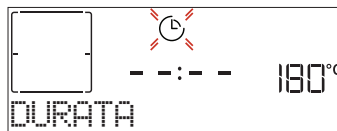
Quando il valore lampeggia sul display, premere + o - per regolarlo, quindi premere ✓ per confermare e procedere con le impostazioni seguenti (per i valori che è possibile modificare).

Usare la stessa procedura per impostare la potenza del grill: Sono disponibili tre livelli di potenza per il grill: 3 (alto), 2 (medio), 1 (basso).

Nella funzione "Termoventilato + Vapore", è possibile scegliere la quantità di vapore tra i seguenti valori: 1 (Basso), 2 (Medio), 3 (Alto).

Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura o la potenza del grill usando + o - .


DURATA



Quando l'icona lampeggia sul display, premere + o - per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere ✓ per confermare. È possibile non impostare la durata se si preferisce gestire manualmente il tempo di cottura: Premere ✓ o per confermare e avviare la funzione. Selezionando questa modalità non è possibile programmare un avvio ritardato.


Nota: durante la cottura, premendo è possibile regolare il tempo impostato: premere + o - per modificare il valore, quindi premere ✓ per confermare.

FINE COTTURA (AVVIO RITARDATO)

In molte funzioni, una volta impostato un tempo di cottura è possibile posticipare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine. Il display mostra l'ora di fine mentre l'icona  lampeggia.



Premere $+$ o $-$ per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere \checkmark per confermare e attivare la funzione. Introdurre gli alimenti nel forno e chiudere lo sportello: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Nota: programmare l'avvio ritardato di una cottura, disattiva in ogni caso la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura. Durante il tempo di attesa, è possibile premere $+$ o $-$ per regolare l'ora di fine programmata oppure premere \ll per modificare altre impostazioni. Premendo , è possibile alternare la visualizzazione tra l'ora di fine cottura e la durata.

6th SENSE

Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità, la temperatura e la durata di cottura più adatte per ottenere risultati ottimali.

Alla richiesta, sarà sufficiente indicare le caratteristiche degli alimenti per ottenere un risultato ottimale.

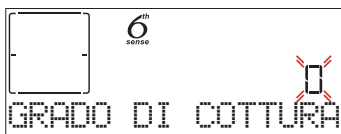
PESO / ALTEZZA / PIZZA (LIVELLI TEGLIA ROTONDA)



Per impostare questa funzione correttamente, seguire le indicazioni che compaiono sul display: alla richiesta, premere $+$ o $-$ per impostare i valori desiderati, quindi premere \checkmark per confermare.

GRADO DI COTTURA / DORATURA

In alcune funzioni 6th Sense è possibile regolare il grado di cottura.



Alla richiesta, premere $+$ o $-$ per selezionare il livello desiderato tra la cottura al sangue (-1) e un risultato ben cotto (+1). Premere \checkmark o \triangleright per confermare e avviare la funzione.

Allo stesso modo, in alcune funzioni 6th Sense è possibile regolare il grado di doratura tra un valore minimo (-1) e un valore massimo (1).

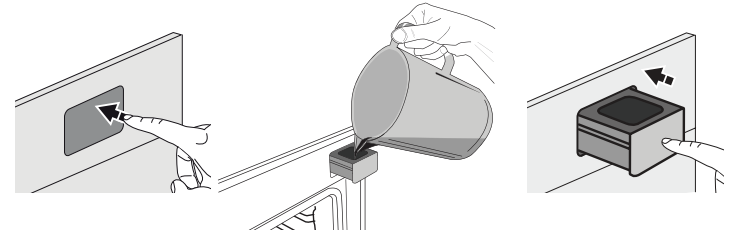
COTTURA A VAPORE

Selezionando la funzione "Termoventilato + Vapore" o una delle altre funzioni 6th Sense preimpostate, è possibile cuocere qualsiasi tipo di pietanza con l'uso del vapore. Il vapore penetra negli alimenti in modo più veloce e uniforme rispetto alla sola aria calda utilizzata nelle funzioni tradizionali: questa azione riduce i tempi di cottura, preservando le preziose sostanze nutritive degli alimenti e assicurando risultati eccellenti e saporiti in tutte le preparazioni.

È importante che la porta del forno rimanga chiusa per l'intera durata della cottura a vapore.

Per procedere alla cottura a vapore, sarà necessario riempire il serbatoio interno del forno usando il cassetto posto sul pannello comandi.

Quando il display mostra i messaggi "AGGIUNGI ACQUA" o "RIEMPI CASSETTO", aprire il cassetto premendolo leggermente. Versare acqua potabile finché compare il messaggio "SERBATOIO PIENO". Il serbatoio ha una capienza massima di circa 1,5 litri.



Sarà necessario aggiungere acqua solo se il livello del serbatoio non è sufficiente per completare la cottura.

Si raccomanda di non riempire il serbatoio a forno spento o prima che compaia il messaggio corrispondente sul display.

3. AVVIARE LA FUNZIONE

Dopo avere confermato i valori predefiniti o avere applicato le impostazioni preferite, premere \triangleright per attivare la funzione prescelta.

Se è stato impostato un avvio ritardato, premendo \triangleright sarà possibile annullare il ritardo e avviare subito la funzione programmata.

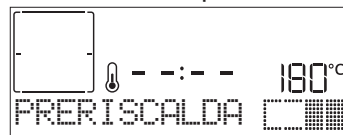
Nota: dopo avere selezionato una funzione, il display consiglia il livello più adatto per quella funzione.

La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo ⓪ .

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. Premere \ll per tornare alla schermata precedente e scegliere un'altra funzione, oppure attendere il completo raffreddamento del forno.

4. PRERISCALDAMENTO

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



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

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

Nota: introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento. La temperatura finale del forno può essere modificata usando $+$ o $-$.

5. METTERE IN PAUSA LA COTTURA / GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

Aprendo la porta, le resistenze vengono disattivate e la cottura viene temporaneamente interrotta.

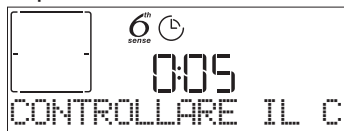
Per riprendere la cottura, chiudere la porta.

Alcune funzioni 6th Sense prevedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura.




Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Aprire la porta, eseguire l'operazione indicata sul display e chiudere la porta per riprendere la cottura.

Allo stesso modo, quando manca il 10% del tempo di cottura impostato, il forno richiede di controllare gli alimenti.

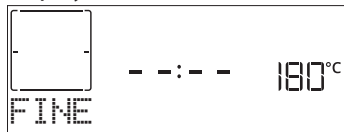




Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Controllare gli alimenti, chiudere la porta e riprendere la cottura.

Nota: premendo  è possibile ignorare le operazioni richieste. In ogni caso, una volta trascorso un certo tempo senza che l'operazione venga eseguita, il forno riprende automaticamente la cottura.

6. FINE COTTURA

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

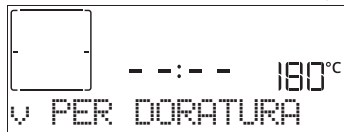




Premere  per continuare la cottura in modalità manuale (senza timer) o premere  per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.

Dopo avere estratto le pietanze, lasciar raffreddare il forno con la porta chiusa.

DORATURA

Con alcune funzioni, alla fine della cottura il forno consente di dorare la superficie del cibo grazie all'utilizzo del grill.









Quando il display mostra il messaggio corrispondente, premendo  viene avviato un ciclo di doratura di cinque minuti. Questa funzione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo  per spegnere il forno.

PREFERITI

Al termine della cottura, sul display compare un messaggio che propone di salvare la funzione nella lista dei preferiti con un numero da 1 a 10.







Se si desidera salvare la funzione tra i preferiti e memorizzare le impostazioni correnti per usi successivi premere , oppure premere  per ignorare la richiesta.

Dopo avere premuto , premere  o  per selezionare il numero di posizione, quindi premere  per confermare.

Nota: se la memoria è piena o la posizione è già occupata, viene chiesto di confermare la sovrascrittura della funzione precedente.

Per richiamare successivamente le funzioni salvate premere : il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.

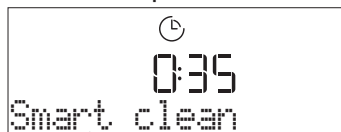





Premere  o  per selezionare la funzione, confermarla premendo  e premere  per attivarla.

PULIZIA

• SMART CLEAN

Premere  per visualizzare "Smart Clean" sul display.



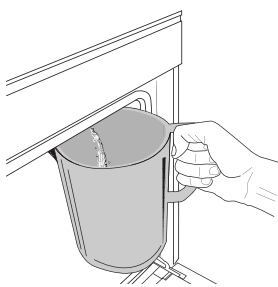
Premere  per attivare la funzione: il display indicherà le operazioni richieste per ottenere una pulizia ottimale: seguire le indicazioni e quindi premere . Una volta eseguite tutte le operazioni preliminari, alla richiesta del forno premere  per attivare il ciclo di pulizia.


Nota: Si raccomanda di non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia per evitare perdite di vapore, che potrebbero avere un effetto negativo sul risultato finale.

A ciclo ultimato, il relativo messaggio di avviso lampeggia sul display. Lasciar raffreddare il forno, quindi pulire e asciugare le superfici interne con un panno o una spugna.

• SCARICO

Questa funzione permette di scaricare l'acqua per impedire che ristagni nel serbatoio. Per un utilizzo ottimale dell'apparecchio, si consiglia di effettuare sempre lo scarico ogni volta che si utilizza il forno con un ciclo a vapore. Una volta selezionata la funzione



"Scarico acqua", premere  e seguire le azioni indicate: aprire la porta e appoggiare una caraffa capiente sotto l'ugello di scarico, situato nella parte in basso a destra del pannello. Una volta iniziato lo scarico, tenere la caraffa in posizione fino al termine del processo. La durata media dello scarico a pieno carico è di circa tre minuti. Se necessario, è

possibile mettere in pausa il processo di scarico premendo il pulsante INDIETRO o STOP (per esempio nel caso in cui la vasca fosse già piena d'acqua a metà del processo di scarico).

La caraffa deve avere una capienza minima di 2 litri.

Nota: per garantire che l'acqua sia fredda, non è possibile eseguire questa attività prima che siano trascorse 4 ore dall'ultimo ciclo (o dall'ultima volta che il prodotto è stato alimentato). Durante questo tempo di attesa il display mostrerà il seguente feedback "L'ACQUA È CALDA - ATTENDERE".

• DECALCIFICAZIONE

Questa funzione speciale, che viene attivata periodicamente, ha lo scopo di mantenere il serbatoio e il circuito del vapore in

condizioni ottimali.

Il messaggio <DECALCIFICARE> verrà visualizzato sul display, per ricordare di eseguire questa operazione regolarmente. Il fabbisogno di decalcificazione viene attivato dal numero di cicli di cottura a vapore eseguiti o dalle ore di lavoro del bollitore a vapore dall'ultimo ciclo di decalcificazione (vedere la tabella sottostante).

IL MESSAGGIO "DECALCIF." appare dopo	COSA FARE
15 cicli di cottura a vapore 22 ore di cottura a vapore	Si consiglia la decalcificazione
20 cicli di cottura a vapore	Non è possibile eseguire un ciclo a vapore fino a quando non viene eseguito un ciclo di decalcificazione
30 ore di cottura a vapore	

La procedura di decalcificazione può essere eseguita ogniqualvolta l'utente desideri una pulizia più profonda del serbatoio e del circuito del vapore interno.

La durata media della funzione è di circa 180 minuti. Dopo avere avviato la funzione, eseguire le operazioni indicate sul display.

Nota: è possibile mettere in pausa la funzione; se tuttavia si sceglie di annullarla, sarà necessario ripetere l'intero ciclo di decalcificazione dall'inizio.

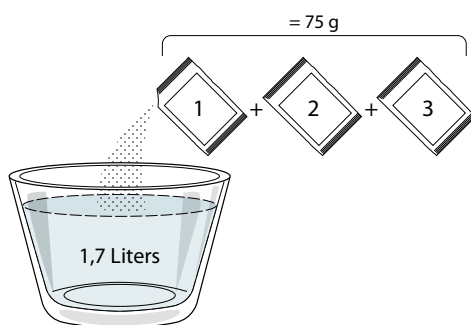
» FASE 1: SCARICO IN CORSO (fino a 3 min.)

Quando il display visualizza <POSIZIONARE UN CONTENITORE SOTTO L'UGELLO>, procedere con lo scarico come descritto nel paragrafo dedicato allo Scarico.

Nota: per garantire che l'acqua sia fredda, non è possibile eseguire questa attività prima che siano trascorse 4 ore dall'ultimo ciclo (o dall'ultima volta che il prodotto è stato alimentato). Durante questo tempo di attesa il display mostrerà il seguente feedback "L'ACQUA È CALDA - ATTENDERE". La caraffa deve avere una capienza minima di 2 litri.

» FASE 2: DECALCIFICAZIONE IN CORSO (~120 MIN.)

Quando il display visualizza <AGG. 1,7 L DI SOLUZIONE>, versare la soluzione decalcificante nel cassetto. Si consiglia di preparare la soluzione decalcificante versando 3 bustine (corrispondenti a 75g) di anticalcare specifico Oven WPRO* in 1,7 litri d'acqua potabile a temperatura ambiente.



Una volta versata la soluzione decalcificante all'interno del cassetto, premere per avviare il processo di decalcificazione principale. Le fasi di decalcificazione non richiedono la presenza dell'utente davanti all'apparecchio. Al termine di ogni fase, verrà riprodotto un feedback acustico e il display mostrerà le istruzioni per procedere con la fase successiva.

» FASE 3: SCARICO IN CORSO (fino a 3 min.)

Quando il display visualizza <POSIZIONARE UN CONTENITORE SOTTO L'UGELLO>, procedere con lo scarico come descritto nel paragrafo dedicato allo Scarico.

» FASE 4: RISCACQUO (~20 min.)

Il ciclo di risciacquo ha la funzione di pulire il serbatoio e il circuito del vapore.

Quando il display visualizza <AGGIUNGERE ACQUA PER RISCACQUARE>, versare l'acqua potabile nel cassetto, fino a quando il display mostra "SERBATOIO PIENO", quindi premere per avviare il primo risciacquo.

» FASE 5: SCARICO (fino a 3 min.)

» FASE 6: RISCACQUO (~20 min.)

» FASE 7: SCARICO (fino a 3 min.)

» FASE 8: RISCACQUO (~20 min.)

» FASE 9: SCARICO (fino a 3 min.)

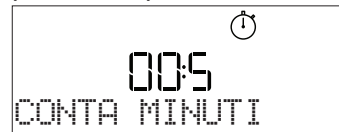
Dopo l'ultima operazione di scarico premere OK per completare la decalcificazione. Quando la procedura di decalcificazione è completata, sarà possibile utilizzare tutte le funzioni del vapore.

*WPRO è il decalcificante professionale consigliato per ottenere prestazioni sempre ottimali dalle funzioni di cottura a vapore del forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto. Per ordini e informazioni, contattare il Servizio Assistenza o www.whirlpool.eu

Whirlpool non sarà responsabile per i danni causati dall'impiego di altri prodotti di pulizia reperibili in commercio.

. CONTA MINUTI

Quando il forno è spento, il display può essere utilizzato come contaminuti. Per attivare questa funzione, assicurarsi che il forno sia spento e premere $+ 0 -$: sul display lampeggerà l'icona . Premere $+ 0 -$ per impostare il tempo desiderato, quindi premere per attivare il timer.



Un segnale acustico e il display avviseranno che il conto alla rovescia è terminato.

Nota: il conta minuti non attiva nessun ciclo di cottura. Premere $+ 0 -$ per modificare il tempo impostato sul timer; per spegnere il timer in qualsiasi momento, premere \ll o .

Dopo avere attivato il conta minuti, è anche possibile selezionare e attivare una funzione. Premere per accendere il forno, quindi selezionare la funzione desiderata. Una volta avviata la funzione, il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione stessa.








































Nota: Durante questa fase non sarà possibile vedere il contaminuti (sarà visualizzata solo l'icona) , ma il conto alla rovescia continuerà. Per tornare a visualizzare il contaminuti, premere per interrompere la funzione correntemente attiva.

. BLOCCO TASTI

Per bloccare i tasti, tenere premuto \ll per almeno cinque secondi. Per disattivare, ripetere la stessa procedura.



Nota: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento premendo .

CATEGORIE DI ALIMENTI		QUANTITÀ CONSIGLIATA	GIRARE (del tempo di cottura)	LIVELLO E ACCESSORI
LASAGNA	-	0,5 - 3 kg	-	2 
CARNE	Manzo arrosto	Arrosto (imp. cottura 0)	0,6 - 2 kg	3 
		Hamburger (imp. cottura 0)	1,5 - 3 cm	3/5 5  4 
	Maiale-arrosto	Arrosto	0,6 - 2,5 kg	3 
		Salsicce & wurstel	1,5 - 4 cm	2/3 5  4 
	Pollo-arrosto	Intero	0,6 - 3 kg	2 
		Filetto & petto	1 - 5 cm	2/3 5  4 
Spiedini		una griglia	1/2 5  4 	
PESCE	Filetti	0,5 - 3 cm	- 3  2 	
	Filetti-surgelati	0,5 - 3 cm	- 3  2 	
VERDURE	Verdure-arrostate	Patate	0,5 - 1,5 kg	3 
		Verdure-ripiene	0,1 - 0,5 kg cad	3 
		Verdure-arrostate	0,5 - 1,5 kg	3 
	Verdure-gratinate	Patate	una teglia	- 3 
		Pomodori	una teglia	- 3 
		Peperoni	una teglia	- 3 
		Broccoli	una teglia	- 3 
		Cavolfiori	una teglia	- 3 
		Altro	una teglia	- 3 
	TORTE & DOLCI	Torte lievitate	Pan di spagna	0,5 - 1,2 kg
Pasticceria & torte ripiene		Biscotti	0,2 - 0,6 kg	- 3 
		Bignè	una teglia	- 3 
		Crostata	0,4 - 1,6 kg	- 3 
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	- 3 
	Torta ripiena alla frutta	0,5 - 2 kg	- 3 	
TORTA SALATA	-	0,8 - 1,2 kg	- 2 	
PANE	Panini 	60 - 150 g l'uno	- 3 	
	Pane in cassetta 	400 - 600 g l'uno	- 2 	
	Pane grande 	0,7 - 2,0 kg	- 2 	
	Baguette 	200 - 300 g l'uno	- 3 	
PIZZA	Sottile	Teglia rotonda	- 2	
	Alta	Teglia rotonda	- 2	
	Surgelati	Livelli 1 - 4	- 2	

ACCESSORI



Griglia

Pirofila o tortiera su griglia
su grigliaLeccarda / teglia
o pirofila su griglia

Leccarda / teglia

Leccarda con
500 ml di acqua



TABELLA DI COTTURA TERMOVENTILATO + VAPORE

RICETTA	LIVELLO VAPORE	PRERISCALD.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	RIPIANO E ACCESSORI
Pasta frolla / Biscotti	BASSO	Sì	140 - 150	35 - 55	3
Tortine / Muffin	BASSO	Sì	160 - 170	30 - 40	3
Torte lievitate	BASSO	Sì	170 - 180	40 - 60	2
Pan di spagna	BASSO	Sì	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	BASSO	Sì	200 - 220	20 - 40	3
Pagnotta	BASSO	Sì	170 - 180	70 - 100	3
Panini	BASSO	Sì	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	BASSO	Sì	200 - 220	30 - 50	3
Patate arrosto	MEDIO	Sì	200 - 220	50 - 70	3
Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg	MEDIO	Sì	180 - 200	60 - 100	3
Vitello / Manzo / Maiale (spezzatino)	MEDIO	Sì	160 - 180	60-80	3
Roast beef al sangue 1 kg	MEDIO	Sì	200 - 220	40 - 50	3
Roast beef al sangue 2 kg	MEDIO	Sì	200	55 - 65	3
Coscia d'agnello	MEDIO	Sì	180 - 200	65 - 75	3
Stinco di maiale stufato	MEDIO	Sì	160 - 180	85 - 100	3
Pollo / Faraona / Anatra (1-1,5 kg)	MEDIO	Sì	200 - 220	50 - 70	3
Pollo / Faraona / Anatra (in pezzi)	MEDIO	Sì	200 - 220	55 - 65	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	MEDIO	Sì	180 - 200	25 - 40	3
Filetti pesce	ALTO	Sì	180 - 200	15 - 30	3

ACCESSORI

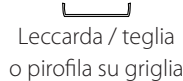
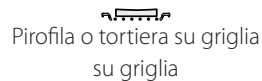


























































































TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALD.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (min.)	RIPIANO E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		Sì	170	30 - 50	2 
		Sì	160	30 - 50	2 
		Sì	160	30 - 50	4 1  
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Sì	160 - 200	30 - 85	3 
		Sì	160 - 200	35 - 90	4 1  
Biscotti / Pasta frolla		Sì	150	20 - 40	3 
		Sì	140	30 - 50	4 
		Sì	140	30 - 50	4 1  
		Sì	135	40 - 60	5 3 1   
Tortine / Muffin		Sì	170	20 - 40	3 
		Sì	150	30 - 50	4 
		Sì	150	30 - 50	4 1  
		Sì	150	40 - 60	5 3 1   
Bigné		Sì	180 - 200	30 - 40	3 
		Sì	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Sì	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1   
Meringhe		Sì	90	110 - 150	3 
		Sì	90	130 - 150	4 1  
		Sì	90	140 - 160 *	5 3 1   
Pizza / Pane / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	2 
		Sì	190 - 230	20 - 50	4 1  
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Sì	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1   
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	3 
		Sì	250	10 - 20	4 1  
		Sì	220 - 240	15 - 30	5 3 1   
Torte salate (torta di verdura, torta salata)		Sì	180 - 190	45 - 55	3 
		Sì	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Sì	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1   
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	3 
		Sì	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Sì	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1   

FUNZIONI



Statico



Termoventilato



Ventilato



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4



Eco
Termoventilato

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALD.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (min.)	RIPIANO E ACCESSORI
Lasagne / Flan / Pasta al forno / Cannelloni		Sì	190 - 200	45 - 65	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)		Sì	190 - 200	80 - 110	3
Maiale arrosto con cotenna 2 kg		-	170	110 - 150	2
Pollo / Coniglio / Anatra (1 kg)		Sì	200 - 230	50 - 100	3
Tacchino / Oca (3 kg)		Sì	190 - 200	80 - 130	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	2
Pane tostato		-	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetti / Tranci di pesce		-	2 (media)	20 - 30 **	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (media - alto)	15 - 30 **	5 4
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2 (media)	55 - 70 ***	2 1
Coscia d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90 ***	3
Patate arrosto		-	2 (media)	35 - 55 ***	3
Verdure gratinate		-	3 (Alta)	10 - 25	3
Biscotti	 Biscotti	Sì	135	50 - 70	5 4 3 1
Crostate	 Crostate	Sì	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizza tonda	 Pizza	Sì	210	40 - 60	5 4 2 1
Pasto completo: Crostata (Liv. 5) / Lasagne (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		Sì	190	40 - 120 *	5 3 1
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrosto (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)	 Menu	Sì	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 *	4 1
Carne e patate		Sì	200	45 - 100 *	4 1
Pesce e verdure		Sì	180	30 - 50 *	4 1
Arrosti ripieni		-	200	80 - 120 *	3
Tagli di carne (coniglio, pollo, agnello)		-	200	50 - 100 *	3

* Il tempo di cottura è indicativo: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

** Girare gli alimenti a metà cottura.

*** Girare gli alimenti a due terzi di cottura (se necessario).

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo.

I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto).

Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori.

Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti.

Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

ACCESSORI					
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia su griglia	Leccarda / teglia o pirofila su griglia	Leccarda / teglia	Leccarda con 500 ml di acqua

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.
Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detersivi abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.
Utilizzare guanti protettivi.

Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

- . Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- . Non usare detersivi corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

- . Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- . Attivare la funzione "Smart Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- . Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.
- . Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

ACCESSORI

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

CALDAIA

Per garantire prestazioni ottimali nel tempo, ed evitare incrostazioni dovute al deposito di calcare, si consiglia di attivare con regolarità le funzioni "Scarico acqua" e "Decalcificazione".

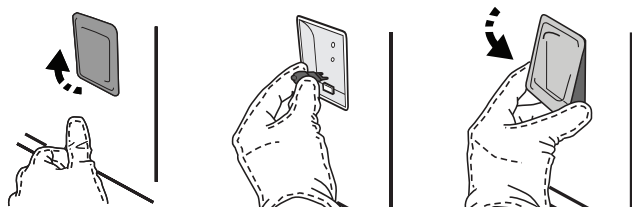
Se la funzione "Termoventilato + Vapore" è rimasta inutilizzata per un lungo periodo, si consiglia di effettuare un ciclo di cottura a forno vuoto riempiendo completamente il serbatoio.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere le griglie laterali.
3. Estrarre la protezione della lampadina.
4. Sostituire la lampadina.
5. Riposizionare il coprilampada e premerlo con fermezza fino a quando scatta in posizione.
6. Riapplicare le griglie laterali.
7. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Nota: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

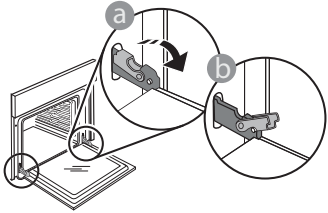
- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.



Questo prodotto contiene una sorgente luminosa con classe di efficienza energetica G.

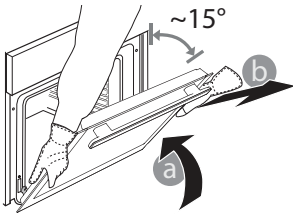
RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



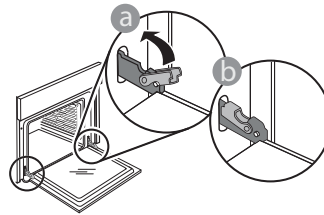
2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia.

Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

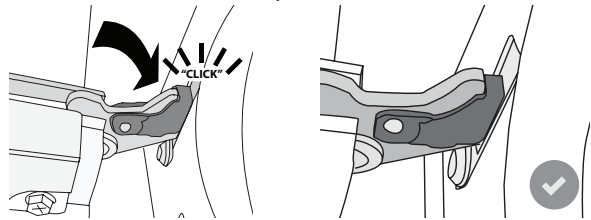


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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



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



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

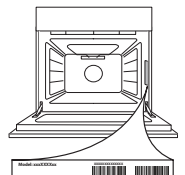
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione della corrente elettrica. Disconnessione dalla rete elettrica.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno per verificare se il problema persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Il forno è guasto.	Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste. Provare a ripristinare l'apparecchio selezionando "RESET" dal menu "IMPOSTAZIONI". Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".
Il forno non si riscalda.	Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi.	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La luce si spegne.	La modalità "ECO" è impostata su "On".	Accedere a "ECO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne.	La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente.	Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Selezionare "POTENZA" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "BASSO".



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

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





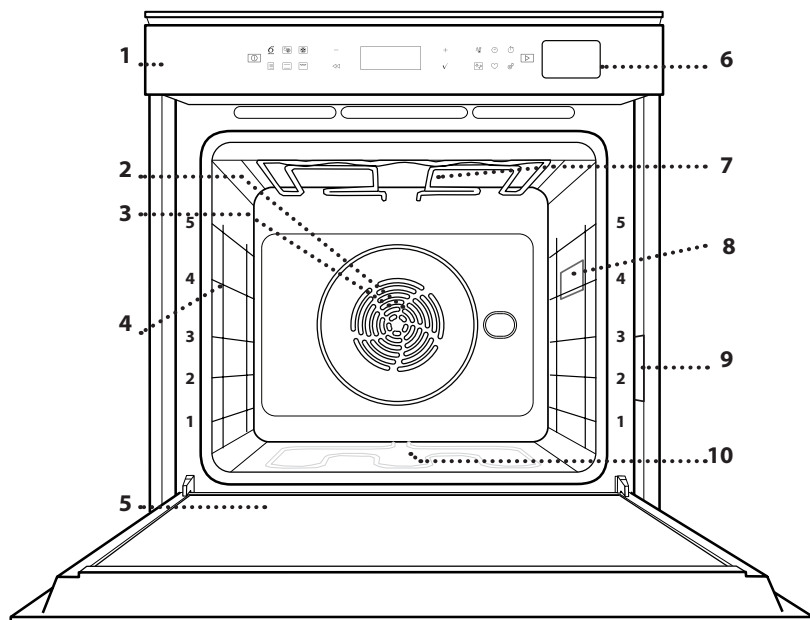
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL

W celu uzyskania kompleksowej pomocy
prosimy zarejestrować urządzenie na stronie
www.whirlpool.eu/register



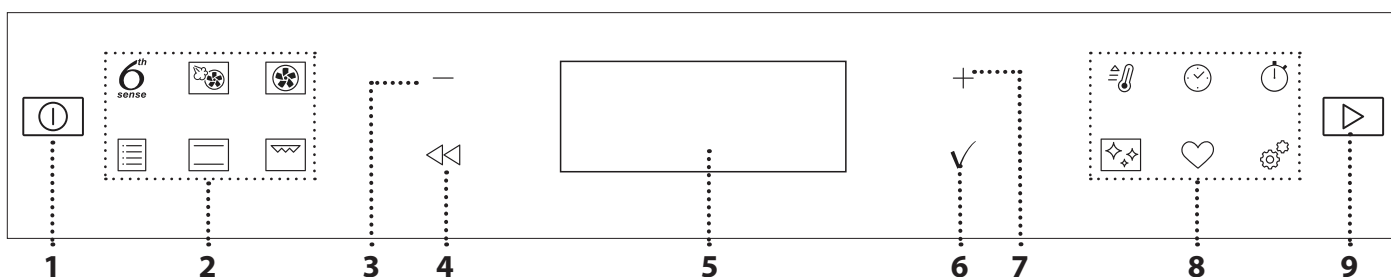
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać
instrukcję bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Grzałka okrągła
(niewidoczna)
4. Prowadnice
(poziom jest zaznaczony z przodu
piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Szuflada na wodę
7. Grzałka górna / grill
8. Oświetlenie
9. Tabliczka znamionowa
(nie zdejmować)
10. Niższy element grzewczy
(niewidoczna)

OPIS PANELU STEROWANIA



1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Do włączania lub wyłączenia piekarnika, a także wyłączenia lub wstrzymania wykonywania funkcji.

2. BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI

Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji i głównego menu.

3. PRZYCISK NAWIGACYJNY MINUS

Przewijanie menu oraz zmniejszanie ustawienia lub wartości funkcji.

4. POWRÓT

Aby wrócić do poprzedniego ekranu.

Podczas pieczenia pozwala zmienić ustawienia.

5. WYŚWIETLACZ

6. POTWIERDŹ

Do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawienia.

7. PRZYCISK NAWIGACYJNY PLUS

Aby przewijać menu oraz zwiększać ustawienia i wartości funkcji.

8. OPCJE / BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI

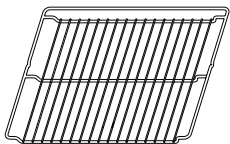
Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji, czasu trwania, ustawień i ulubionych.

9. START

Do włączania funkcji z użyciem specjalnych lub podstawowych ustawień.

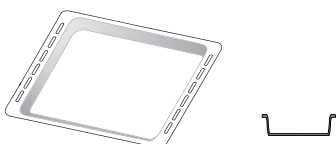
AKCESORIA

RUSZT



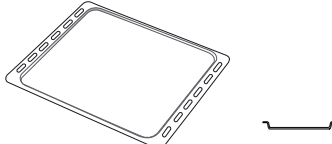
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



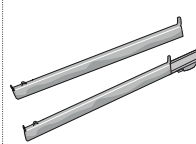
Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA



Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

WYSUWANE PROWADNICE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt poziomo, przesuwając go wzdłuż prowadnic, upewniając się, że strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

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

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

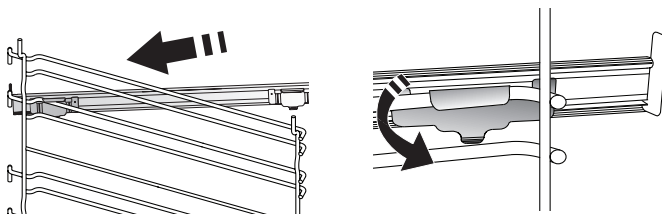
. Aby wyjąć prowadnice półek, należy je podnieść i następnie delikatnie wyciągnąć dolną część z miejsca zamocowania: Teraz można wyjąć prowadnice.

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

MONTOWANIE WYSUWANYCH PROWADNIC (JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)

Wyjąć prowadnice z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwanych prowadnic.

Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu. Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy szyny przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.



Uwaga: Wsuwane prowadnice mogą być zamontowane na dowolnym poziomie

FUNKCJE



6th SENSE

Umożliwiają one w pełni automatyczne pieczenie różnych typów potraw (lasagna, mięso, ryby, warzywa, ciasta i ciastka, słone ciasta, chleb, pizza). Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.



TERMOOBIEG + PARA

Łącząc właściwości pary z wymuszonym obiegiem powietrza, ta funkcja pozwala przygotować potrawy, które będą przyjemnie chrupiące i zarumienione na zewnątrz, ale jednocześnie delikatne i soczyste w środku. Aby uzyskać najlepsze wyniki pieczenia, zalecamy wybranie WYSOKIEGO poziomu pary do pieczenia ryb, ŚREDNIEGO do mięsa i NISKIEGO do pieczywa i deserów.



TERMOOBIEG

Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na kilku półkach (maksymalnie trzech). Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.



TYPOWE FUNKCJE

• PIECZENIE KONWEKCYJNE

Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce.

• FUNKCJE COOK 4

Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na czterech poziomach. Funkcji tej można używać do pieczenia ciasteczek, ciast, okrągłej pizzy (również mrożonej) oraz do przygotowywania całych posiłków. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami z tabeli pieczenia, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

• TURBO GRILL

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

• WYPIEK Z MROŻ.

Funkcja automatycznie dobiera optymalną temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

• FUNKCJE SPECJALNE

» MAXI COOKING

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.

» WYRASTANIE

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

» ROZMRAŻANIE

Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na

środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.

» KEEP WARM

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo upieczonych potraw.

» WYM. OBIEG ECO

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki łagodnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światelko kontrolki pozostanie wyłączone podczas pieczenia. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.



KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



GRILL

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



SZYBKIE NAGRZEW.

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.



CZASOMIERZE

Do edycji wartości czasowych funkcji.



MINUTNIK

Do liczenia czasu bez konieczności uruchamiania żadnej funkcji.



CZYSZCZENIE

• SMART CLEAN

Działanie pary uwalnianej podczas specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia pozwala na łatwe usunięcie zanieczyszczeń oraz resztek potraw. Na dno piekarnika wlać 200 ml pitnej wody i uruchomić funkcję, upewniając się, że piekarnik jest zimny.

• OPRÓŻ. WODY

Służy do automatycznego opróżniania komory piekarnika, aby nie pozostawiono resztek wody wewnątrz urządzenia, gdy planowana jest dłuższa przerwa w jego eksploatacji.

• ODKAMIENIANIE

Służy do usuwania kamienia odkładającego się w wytwornicy pary. Zaleca się włączanie tej funkcji w regularnych odstępach czasu. Jeśli funkcja nie była długo włączana, na wyświetlaczu pojawi się komunikat przypominający o konieczności wyczyszczenia piekarnika.



USTAWIENIA

Do zmiany ustawień piekarnika.

Gdy tryb ECO jest aktywny, jasność wyświetlacza zostaje zmniejszona w celu zredukowania zużycia energii, a po upływie 1 min światło wyłącza się. Wyświetlacz włączy się ponownie automatycznie, gdy tylko zostanie wciśnięty któryś

z przycisków. Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „włączanie”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Aby wyłączyć ten tryb, należy przejść do „DEMO” z menu „USTAWIENIA” i wyłączyć „Off”.

Po wybraniu opcji „UST. FABRYCZNE” urządzenie wyłącza się i powraca do pierwszego uruchomienia. Wszystkie ustawienia użytkownika zostają anulowane.



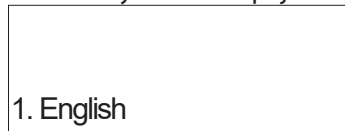
ULUBIONE

Aby odtworzyć listę 10 ulubionych funkcji.

PIERWSZE UŻYCIE

1. WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas: Na wyświetlaczu pojawi się „English”.



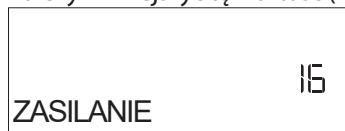
Wcisnąć **+** lub **-**, aby przewinąć listę dostępnych języków i wybrać żądany język.

Aby potwierdzić wybór, należy wcisnąć **✓**.

Uwaga: Można dokonać późniejszej zmiany języka, wybierając „JĘZYK” w menu „USTAWIENIA”, dostępny po naciśnięciu przycisku

2. USTAWIANIE ZUŻYCIA ENERGII

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



Przekręcić *pokrętło regulacji*, aby wybrać 16 „High” (wysoki) lub 13 „Low” (niski) i nacisnąć **✓**, aby potwierdzić.

3. USTAWIENIE CZASU

Po dokonaniu wyboru mocy należy ustawić bieżący czas: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry godziny.



Wcisnąć **+** lub **-**, aby ustawić bieżącą godzinę, po czym nacisnąć **✓**: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry minut. Wcisnąć **+** lub **-**, aby ustawić minuty, po czym nacisnąć **✓** w celu potwierdzenia.

Uwaga: W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zajść potrzeba ponownego ustawienia czasu. Wybrać opcję „ZEGAR” w menu „USTAWIENIA”, dostępną po naciśnięciu przycisku

4. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zaleca się rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się niepożądanego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie karty zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić go włączonym przez około godzinę, najlepiej stosując funkcję z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg” lub „Piecz. Konwek.”).

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBÓR FUNKCJI

Aby włączyć kuchenkę, wcisnąć : Na wyświetlaczu pokaże się ostatnio używana główna funkcja lub menu główne.

Funkcje można wybierać, naciskając ikonę jednej z głównych funkcji lub przewijając menu: Aby wybrać pozycję z menu (na wyświetlaczu pojawi się pierwsza dostępna pozycja), nacisnąć przycisk **+** lub **-**, aby wybrać żadaną, a następnie nacisnąć przycisk **✓** celem potwierdzenia.

2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można kolejno zmieniać. Wciśnięcie **◀** pozwala ponownie zmienić poprzednie ustawienie.

TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA / POZIOM PARY



Gdy na ekranie miga wartość, wcisnąć **+** lub **-**, by ją zmienić, a następnie nacisnąć **✓**, by potwierdzić i przejść do kolejnych ustawień (jeśli to możliwe).

W ten sam sposób można ustawić poziom grillowania: Istnieją trzy zdefiniowane poziomy mocy dla grillowania: 3 (wysoki), 2 (średni), 1 (niski). W funkcji „Termoobieg + Para” można wybrać ilość potrzebnej pary z następujących poziomów: 1 (niski), 2

(średni), 3 (wysoki).

Uwaga: Po włączeniu funkcji można zmienić temperaturę/poziom grillowania za pomocą **+** lub **-**.

CZAS TRWANIA



Gdy na ekranie miga ikona , wcisnąć **+** lub **-**, by ustawić wybrany czas gotowania i potwierdzić, wciskając **✓**. Jeśli użytkownik chce przyrządzić potrawę samodzielnie (bez określania czasu), nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania/pieczenia: Wcisnąć **✓** lub , aby zatwierdzić i aktywować funkcję. Wybór tego trybu uniemożliwia zaprogramowanie opóźnionego startu.

Uwaga: Można zmienić czas ustawiony w trakcie gotowania, naciskając : Wcisnąć **+** lub **-**, aby dostosować wartość i zatwierdzić, naciskając **✓**.

KONIEC (OPÓŹNIONY START)

Dla wielu funkcji, po ustawieniu czasu pieczenia, można opóźnić uruchomienie funkcji, programując czas jej zakończenia. Gdy ikona miga, wyświetlacz pokazuje czas zakończenia pieczenia.



Wcisnąć **+** lub **-**, aby ustawić żądany czas zakończenia pieczenia, a następnie wcisnąć **✓**, aby zatwierdzić i uruchomić funkcję. Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upływie czasu obliczonego tak, aby cykl gotowania/pieczczenia zakończył się o ustalonej godzinie.

Uwaga: Programowanie czasu opóźnienia gotowania/pieczczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik osiągnie żądaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia. W trakcie oczekiwania można nacisnąć **+** lub **-**, aby ponownie dostosować czas zakończenia, lub wcisnąć **◀**, aby zmienić inne ustawienia. Wcisnąc **⌚** w celu wyświetlenia informacji, możliwe jest przejście od czasu zakończenia do czasu trwania.

6th SENSE

Te funkcje automatycznie wybierają optymalny tryb gotowania, opiekania, temperaturę i czas trwania dla wszystkich dostępnych potraw.

Jeśli jest to konieczne, wystarczy jedynie wskazać cechy produktu i cieszyć się wspaniałym efektem.

WAGA / WYSOKOŚĆ / PIZZA (OKRĄGŁA -TACA-WARSTWY)



Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu: po wyświetleniu nakazu, nacisnąć przycisk **+** lub **-**, aby ustawić żądaną wartość, a następnie nacisnąć przycisk **✓**, aby potwierdzić.

WPIECZENIE / PRZYRUMIENIANIE

Niektóre funkcje 6th Sense umożliwiają dostosowanie stopnia wypieczenia potrawy.



Po wyświetleniu nakazu, nacisnąć przycisk **+** lub **-**, żeby wybrać żądany poziom wypieczenia od surowego (-1) do dobrze wypieczonego (+1). Wcisnąć **✓** lub **▶**, aby zatwierdzić i aktywować funkcję.

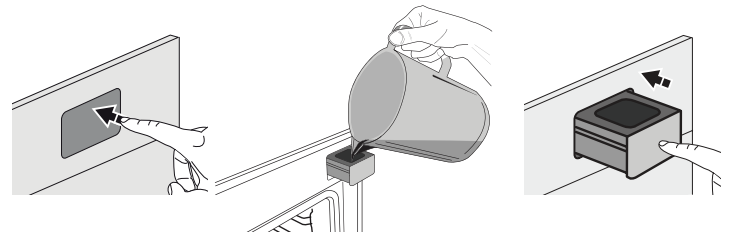
W ten sam sposób, gdy jest to dozwolone, niektóre funkcje 6th Sense umożliwiają dostosowanie poziomu przyrumieniania między niskim (-1) i wysokim (1).

. PIECZENIE NA PARZE

Wybierając „Termoobieg + Para” lub jeden z dedykowanych przepisów funkcji 6th Sense, na parze można piec każdy rodzaj potrawy.

Para rozprzestrzenia się szybciej i bardziej równomiernie przez potrawę, w porównaniu do mechanizmu oddziaływania tylko gorącego powietrza, typowego dla funkcji konwencjonalnych: skraca to czas pieczenia, ogranicza utratę cennych składników odżywczych potraw i zapewnia uzyskanie doskonałych, naprawdę smacznych wyników przy wszystkich zastosowanych przepisach. Przez cały czas pieczenia na parze drzwiczki muszą być zamknięte. Aby przystąpić do pieczenia na parze, konieczne będzie napełnienie zbiornika, znajdującego się wewnątrz piekarnika, za pomocą szuflady na panelu sterowania. Po pojawieniu się na wyświetlaczu oznaczeń „DODAJ WODY”

lub „ZAPEŁNIJ POZIOM”, otworzyć szufladę, lekko ją naciskając. Wlać powoli trochę wody pitnej, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „POJEMNIK PEŁNY”. Maksymalna pojemność zbiornika wynosi ok. 1,5 litra.



Dodanie wody będzie konieczne tylko wtedy, gdy zbiornik nie zostanie wystarczająco napełniony, aby zakończyć pieczenie. Należy unikać napełniania zbiornika, gdy piekarnik jest wyłączony lub gdy zostanie przełączony do żądanego sygnału funkcji na wyświetlaczu.

3. ROZPOCZĘCIE DZIAŁANIA FUNKCJI

W dowolnym momencie, jeśli ustawienia początkowe są odpowiednie lub po zaprogramowaniu żądanych ustawień, wcisnąć **▶** w celu aktywowania funkcji.

W trakcie fazy opóźnienia, po wcisnięciu **▶**, piekarnik automatycznie uruchomi funkcję.

Uwaga: Po wybraniu danej funkcji, wyświetlacz proponuje najbardziej odpowiedni poziom dla każdej z nich.

W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk **⊞**.

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Wcisnąć **◀**, aby powrócić do poprzedniego ekranu i wybrać inną funkcję lub poczekać do całkowitego ostygnięcia.

4. NAGRZEWANIE

Niektóre funkcje posiadają fazę wstępnego nagrzewania: Po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje, że faza wstępnego nagrzewania jest aktywna.



Po zakończeniu tej fazy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat, że piekarnik osiągnął ustaloną temperaturę, wymaganą, aby „DODAJ POTRAWĘ”. W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, włożyć potrawę do piekarnika, zamknąć drzwiczki i rozpocząć pieczenie.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania przerwie nagrzewanie piekarnika.

Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania. Zawsze można zmienić żądaną temperaturę za pomocą **+** lub **-**.

5. PRZERWANIE PIECZENIA / OBRÓCENIE LUB SPRAWDZENIE POTRAWY

Po otwarciu drzwiczek pieczenie zostanie chwilowo wstrzymane poprzez dezaktywowanie elementów grzejnych. Aby wznowić pieczenie, zamknąć drzwiczki.

Niektóre funkcje 6th Sense wymagają obracania potraw podczas pieczenia.



Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania

czynności. Otworzyć drzwiczki, wykonać czynność wskazaną na wyświetlaczu i zamknąć drzwiczki, aby wznowić pieczenie. W ten sam sposób, w momencie kiedy pozostanie 10% czasu do zakończenia pieczenia, piekarnik wyświetli komunikat, aby sprawdzić potrawę.

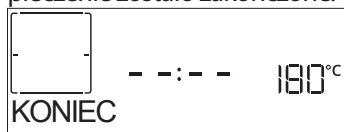


Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Sprawdzić potrawę, zamknąć drzwiczki i wznowić pieczenie.

Uwaga: Aby pominąć te czynności, wcisnąć . W przeciwnym razie, jeśli żadna czynność nie zostanie wykonana po określonym czasie, piekarnik będzie kontynuował pieczenie.

6. KONIEC GOTOWANIA

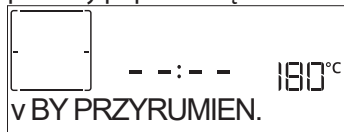
Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.



Nacisnąć , żeby kontynuować pieczenie w trybie ręcznym (bez ustawiania czasu trwania) lub nacisnąć , żeby wydłużyć czas pieczenia, ustawiając nową wartość. W obu przypadkach wartości gotowania zostaną zachowane. Po wyjęciu potrawy zamknąć drzwiczki i poczekać na ochłodzenie się komory.

PRZYRUMIENIANIE

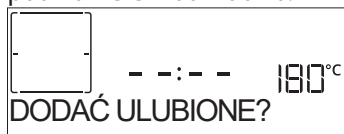
Niektóre funkcje piekarnika pozwalają na przyrumienienie potrawy poprzez włączenie funkcji grill po zakończeniu pieczenia.



Gdy na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat, w razie potrzeby nacisnąć , aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania. W dowolnym momencie funkcję można zatrzymać naciskając , aby wyłączyć piekarnik.

ULUBIONE

Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat zachęcający do zapisania funkcji na liście ulubionych pod numerem od 1 do 10.



Chcąc zapamiętać jakąś funkcję jako ulubioną i zapisać bieżące ustawienia do wykorzystania w przyszłości, należy nacisnąć , aby ignorować nacisnąć .

Po wciśnięciu wcisnąć lub , aby wybrać numer pozycji i zatwierdzić przyciskiem .

Uwaga: Jeśli pamięć jest pełna lub dany numer został już wykorzystany, należy zatwierdzić nadpisanie poprzedniej funkcji na danym numerze.

Aby w późniejszym czasie wywołać zapisane funkcje, nacisnąć : Na wyświetlaczu pojawi się lista ulubionych funkcji użytkownika.

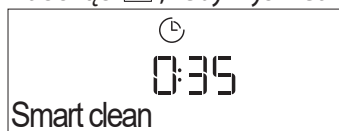


Za pomocą lub wybrać funkcję, zatwierdzić, naciskając , a następnie nacisnąć , aby uaktywnić.

CZYSZCZENIE

SMARTCLEAN

Nacisnąć , żeby wyświetlić "Smart Clean" na wyświetlaczu.



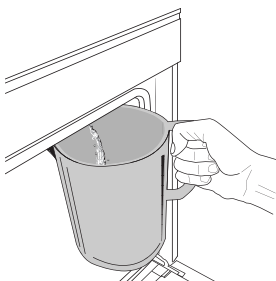
Nacisnąć , żeby aktywować funkcję: na wyświetlaczu pojawi się komunikat dotyczący wszystkich czynności niezbędnych do uzyskania najlepszych wyników czyszczenia: Podążać za wskazówkami i po zakończeniu nacisnąć . Po zakończeniu wszystkich czynności, jeśli zachodzi taka konieczność, nacisnąć , aby aktywować cykl czyszczenia.

Uwaga: W trakcie cyklu czyszczenia zaleca się nie otwierać drzwiczek piekarnika. W przeciwnym razie wydostająca się z komory piekarnika para wodna może negatywnie wpłynąć na rezultat czyszczenia.

Po zakończeniu cyklu czyszczenia na wyświetlaczu zacznie migać odpowiedni komunikat. Należy pozostawić piekarnik do ostygnięcia, a następnie przetrzeć i osuszyć jego wewnętrzne powierzchnie za pomocą ściereczki lub gąbki.

OPRÓŻNIANIE

Funkcja opróżniania umożliwia taki odpływ wody, aby nie pozostawała w zbiorniku. W celu optymalnego wykorzystania urządzenia zawsze zaleca się opróżnianie piekarnika za każdym razem, gdy piekarnik był używany w cyklu gotowania na parze.



Po wybraniu funkcji „Opróżnianie” nacisnąć i wykonać wskazane czynności: Otworzyć drzwiczki i włożyć duży dzbanek pod dyszę spustową znajdującą się u dołu po prawej stronie panelu. Po rozpoczęciu opróżniania, utrzymać dzbanek w niezmienionej pozycji, aż do zakończenia operacji. Średni czas trwania opróżniania przy pełnym obciążeniu wynosi około trzech

minut.

W razie potrzeby można wstrzymać proces opróżniania, naciskając przycisk WSTECZ lub STOP (na przykład w przypadku, gdy dzbanek był już wypełniony wodą w połowie procesu opróżniania).

Naczynie musi mieć pojemność 2 litrów.

Uwaga: aby zapewnić, żeby woda była zimna, nie jest możliwe przeprowadzenia tej czynności przed upływem 4 godzin od ostatniego cyklu (lub od ostatniego uruchomienia produktu). W czasie oczekiwania na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat „GORĄCA WODA! - CZEKAJ”.

ODKAMIENIAJ

Ta specjalna funkcja, włączana w regularnych odstępach czasu, umożliwia utrzymanie zbiornika i przepływu pary w najlepszym stanie. Na wyświetlaczu będzie pojawiać się komunikat <ODKAMIENIAJ> przypominający o konieczności regularnego wykonywania tej operacji.

Wymóg odkamieniania jest uruchamiany przez liczbę wykonanych cykli gotowania na parze lub liczbę godzin pracy

parowaru od ostatniego cyklu odkamieniania (patrz tabela poniżej).

KOMUNIKAT „USUN KAMIEN” pojawia się po	CO ROBIĆ
15 cykli gotowania na parze 22 godziny gotowania na parze	Zaleca się odkamienianie
20 cykli gotowania na parze	Nie jest możliwe przeprowadzenie cyklu Gotowania na parze, dopóki nie zostanie przeprowadzony cykl Odkamieniania
30 godziny gotowania na parze	

Procedura odkamieniania może być również wykonywana, gdy użytkownik życzy sobie głębszego oczyszczenia zbiornika i wewnętrznego obwodu pary.

Przeciętny czas trwania całej funkcji to około 180 minut. Po uruchomieniu funkcji należy wykonać wszystkie kroki wskazane na wyświetlaczu.

Uwaga: Funkcję można przerwać, ale jeśli zostanie przerwana w dowolnym momencie, cały cykl odkamieniania musi być powtórzony od początku.

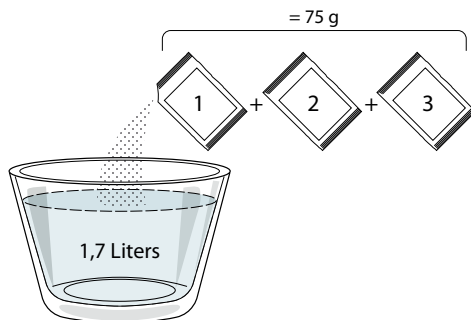
» **FAZA 1: OPRÓŻNIANIE (do 3 min.)**

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat <WŁÓŻ POJEMNIK POD DYSZĘ>, należy wykonać opróżnianie zgodnie z opisem w odpowiednim paragrafie Opróżnianie.

Uwaga: aby zapewnić, żeby woda była zimna, nie jest możliwe przeprowadzenia tej czynności przed upływem 4 godzin od ostatniego cyklu (lub od ostatniego uruchomienia produktu). W czasie oczekiwania na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat „GORĄCA WODA! - CZEKAJ”. Naczynie musi mieć pojemność 2 litrów.

» **FAZA 2: ODKAMIENIANIE (~120 MIN.)**

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat <DODAJ 1,7 L ROZTWORU>, należy włączyć roztwór odkamieniający do szuflady. Zalecane jest przygotowanie roztworu odkamieniającego poprzez dodanie 3 saszetki (co odpowiada 75 g) specjalnego odkamieniacza Oven WPRO* do piekarnika do 1,7 litra wody pitnej o temperaturze otoczenia.



Gdy roztwór odkamieniający zostanie nalany do szuflady, nacisnąć [▶], aby rozpocząć główny proces odkamieniania. Fazy odkamieniania nie wymagają przebywania przed urządzeniem. Po zakończeniu każdej z faz zostanie odtworzone powiadomienie dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się instrukcja przejścia do następnej fazy.

» **FAZA 3: OPRÓŻNIANIE (do 3 min.)**

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat <WŁÓŻ POJEMNIK POD DYSZĘ>, należy wykonać opróżnianie zgodnie z opisem w odpowiednim paragrafie Opróżnianie.

» **FAZA 4: PŁUKANIE (~20 min.)**

Aby wyczyścić zbiornik i obwód przepływu pary, należy wykonać cykl płukania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat

<DODAJ WODY ABY WYPŁUKAĆ>, włączyć wodę pitną do szuflady, aż na wyświetlaczu pojawi się napis „POJEMNIK PEŁNY”, następnie nacisnąć [▶], aby rozpocząć pierwsze płukanie.

- » **FAZA 5: OPRÓŻNIANIE (do 3 min.)**
- » **FAZA 6: PŁUKANIE (~20 MIN.)**
- » **FAZA 7: OPRÓŻNIANIE (do 3 min.)**
- » **FAZA 8: PŁUKANIE (~20 MIN.)**
- » **FAZA 9: OPRÓŻNIANIE (do 3 min.)**

Po ostatniej operacji opróżniania nacisnąć OK, aby zakończyć odkamienianie. Po zakończeniu procedury odkamieniania będzie można korzystać ze wszystkich funkcji gotowania na parze.

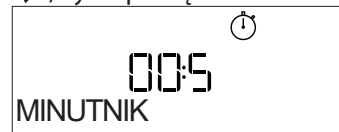
*Odkamieniacz WPRO jest profesjonalnym produktem zalecanym do utrzymania najlepszego działania funkcji gotowania na parze w piekarniku. Prosimy przestrzegać wskazówek dotyczących użytkownika podanych na opakowaniu. W przypadku zamówień i potrzeby zasięgnięcia informacji należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym lub www.whirlpool.eu

Whirlpool nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenie spowodowane użyciem innych środków czyszczących dostępnych na rynku.

. MINUTNIK

Kiedy urządzenie jest wyłączone, wyświetlacz może być używany jako timer. Aby włączyć tę funkcję, należy upewnić się, że kuchenka jest wyłączona, i nacisnąć + lub - : ikona ⌚ będzie migać na wyświetlaczu.

Nacisnąć + lub -, by ustawić żądany czas, a następnie wcisnąć ✓, by rozpocząć odliczanie czasu.



Gdy tylko minutnik zakończy odliczanie wybranego czasu, na wyświetlaczu pojawi się komunikat i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Uwaga: Minutnik nie włącza żadnego z cykli gotowania. Nacisnąć + lub -, aby zmienić czas ustawiony w timerze nacisnąć ⏪ lub ⏩, aby wyłączyć timer w dowolnym momencie.

Gdy minutnik jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję. Nacisnąć [⏸], aby włączyć piekarnik, a następnie wybrać żądaną funkcję. Po uruchomieniu funkcji czasomierz będzie niezależnie kontynuował odliczanie, bez ingerencji w działanie samej funkcji.

Uwaga: W trakcie tej fazy minutnik nie wyświetla się (widać jedynie ikonę ⌚), ale kontynuuje odliczanie w tle. Aby przywrócić ekran minutnika, wcisnąć [⏸], przerywając obecnie aktywną funkcję.

. BLOK. KLAWIATURY

Aby zablokować przyciski, wcisnąć i przytrzymać << przez co najmniej pięć sekund. Powtórzenie tej procedury spowoduje zdjęcie blokady klawiatury.



Uwaga: Funkcję tę można włączyć również podczas przygotowywania potrawy. Ze względów bezpieczeństwa w każdym momencie piekarnik można wyłączyć, wciskając [⏸].
































































KATEGORIE ŻYWNOSCI		SUGEROWANA ILOŚĆ	Obrócić (czas pieczenia)	POZIOM I AKCESORIA	
LASAGNE	-	0,5 - 3 kg	-	 2	
MIĘSO	Pieczeń wołowa	Pieczeń (wypieczenie 0)	0,6 - 2 kg	 3	
		Hamburgery (wypieczenie 0)	1,5 - 3 cm	 5  4	
	Pieczeń wieprz.	Pieczeń	0,6 - 2,5 kg	 3	
		Kiełbaski i parówki	1,5 - 4 cm	 5  4	
	Pieczony kurczak	W całości	0,6 - 3 kg	 2	
		Filety i piersi	1 - 5 cm	 5  4	
Kebab		jeden ruszt	 5  4		
RYBY	Filety	0,5 - 3 cm	 3  2		
	Filety mrożone	0,5 - 3 cm	 3  2		
WARZYWA	Warzywa pieczone	Ziemniaki	0,5 - 1,5 kg	 3	
		Warzywa nadziewane	0,1 - 0,5 kg cad	 3	
		Warzywa pieczone	0,5 - 1,5 kg	 3	
	Warzywa gratin	Ziemniaki	jedna taca	 3	
		Pomidory	jedna taca	 3	
		Papryka	jedna taca	 3	
		Brokuły	jedna taca	 3	
		Kalafior	jedna taca	 3	
		Inne	jedna taca	 3	
		Wyrastanie ciast w formie	Biskopt	0,5 - 1,2 kg	 3
CIASTA I CIASTKA	Ciastka i ciasta nadziewane	Herbatniki	0,2 - 0,6 kg	 3	
		Ciasto ptysiowe	jedna taca	 3	
		Tarta	0,4 - 1,6 kg	 3	
		Strucla	0,4 - 1,6 kg	 3	
		Ciasto owocowe	0,5 - 2 kg	 3	
SŁONE CIASTA	-	0,8 - 1,2 kg	 2		
CHLEB	Bułki 🍞	60 - 150 g na sztukę	 3		
	Bochenek kanapkowy w formie 🍞	400 - 600 g na sztukę	 2		
	Duży bochenek 🍞	0,7 - 2,0 kg	 2		
	Bagietki 🍞	200 - 300 g na sztukę	 3		
PIZZA	Cienkie ciasto	okrągła - taca	 2		
	Grube ciasto	okrągła - taca	 2		
	Mrożone	1 - 4 poziomy	 2		
AKCESORIA	 Ruszt druciany	 Blacha lub forma do ciasta na ruszcie	 Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub blacha ruszcie piekarnika	 Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	 Taca na ściekający tłuszcz z 500 ml wody



TABELA PIECZENIA TERMOOBIEG + PARA

PRZEPIS	POZIOM PARY	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min.)	PÓŁKA I AKCESORIA
Ciasteczka / herbatniki	NISKI	Tak	140 - 150	35 - 55	 3
Małe ciasta / muffiny	NISKI	Tak	160 - 170	30 - 40	 3
Ciasta drożdżowe	NISKI	Tak	170 - 180	40 - 60	 2
Biszkopty	NISKI	Tak	160 - 170	30 - 40	 2
Focaccia	NISKI	Tak	200 - 220	20 - 40	 3
Bochenek chleba	NISKI	Tak	170 - 180	70 - 100	 3
Mały chleb	NISKI	Tak	200 - 220	30 - 50	 3
Bagietka	NISKI	Tak	200 - 220	30 - 50	 3
Pieczone ziemniaki	ŚREDNI	Tak	200 - 220	50 - 70	 3
Cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg	ŚREDNI	Tak	180 - 200	60 - 100	 3
Cielęcina / wołowina / wieprzowina (kawałki)	ŚREDNI	Tak	160 - 180	60-80	 3
Befszyk krwisty 1 kg	ŚREDNI	Tak	200 - 220	40 - 50	 3
Befszyk krwisty 2 kg	ŚREDNI	Tak	200	55 - 65	 3
Pieczeń jagnięca	ŚREDNI	Tak	180 - 200	65 - 75	 3
Duszona golonka wieprzowa	ŚREDNI	Tak	160 - 180	85 - 100	 3
Kurczak / perliczka / kaczka 1 - 1,5 kg	ŚREDNI	Tak	200 - 220	50 - 70	 3
Kurczak / perliczka / kaczka (kawałki)	ŚREDNI	Tak	200 - 220	55 - 65	 3
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)	ŚREDNI	Tak	180 - 200	25 - 40	 3
Filety rybne	WYSOKI	Tak	180 - 200	15 - 30	 3


AKCESORIA




Ruszt druciany



Blacha lub forma do ciasta na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub blacha ruszcie piekarnika



Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia



Taca na ściekający tłuszcz z 500 ml wody

TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min.)	PÓŁKA I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe / biszkopty		Tak	170	30 - 50	2
		Tak	160	30 - 50	2
		Tak	160	30 - 50	4 1
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		Tak	160 - 200	30 - 85	3
		Tak	160 - 200	35 - 90	4 1
Ciasteczka / Kruche ciasteczka		Tak	150	20 - 40	3
		Tak	140	30 - 50	4
		Tak	140	30 - 50	4 1
		Tak	135	40 - 60	5 3 1
Ciastka / Muffiny		Tak	170	20 - 40	3
		Tak	150	30 - 50	4
		Tak	150	30 - 50	4 1
		Tak	150	40 - 60	5 3 1
Ptyisie		Tak	180 - 200	30 - 40	3
		Tak	180 - 190	35 - 45	4 1
		Tak	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Bezy		Tak	90	110 - 150	3
		Tak	90	130 - 150	4 1
		Tak	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza/ Chleb/ Focaccia		Tak	190 - 250	15 - 50	2
Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		Tak	190 - 230	20 - 50	4 1
		Tak	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 15	3
		Tak	250	10 - 20	4 1
		Tak	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tarta mięsno-warzywna (tarta warzywna, quiche)		Tak	180 - 190	45 - 55	3
		Tak	180 - 190	45 - 60	4 1
		Tak	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptyisiowego		Tak	190 - 200	20 - 30	3
		Tak	180 - 190	20 - 40	4 1
		Tak	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNKCJE

Pieczenie tradycyjne

Wymuszony nadmuch

Piecz. Konwek.

Grill

Turbo Grill

Maxi Cooking

Cook 4

Wym. Obieg Eco

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min.)	PÓŁKA I AKCESORIA
Lasagne/ Tarta / Z.makaronowa / Cannelloni		Tak	190 - 200	45 - 65	3
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1 kg		Tak	190 - 200	80 - 110	3
Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórą 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kurczak / królik / kaczka 1 kg		Tak	200 - 230	50 - 100	3
Indyk / Gęś 3 kg		Tak	190 - 200	80 - 130	2
Ryba pieczona/w folii (filety, w całości)		Tak	180 - 200	40 - 60	3
Warzywa nadziewane (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 60	2
Tosty		-	3 (Wysoka)	3 - 6	5
Filety / kawałki ryb		-	2 (Środkowa)	20 - 30 **	4 3
Kiełbaski/ szaszłyki/ żeberka/ hamburgery		-	2 - 3 (Środkowa - Wysoka)	15 - 30 **	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2 (Środkowa)	55 - 70 ***	2 1
Udziec jagnięcy/ golonka		-	2 (Środkowa)	60 - 90 ***	3
Pieczone ziemniaki		-	2 (Środkowa)	35 - 55 ***	3
Zapiekanka warzywna		-	3 (Wysoka)	10 - 25	3
Herbatniki	Herbatniki	Tak	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarty	Tarty	Tak	170	50 - 70	5 4 3 1
Okrągła pizza	Pizza	Tak	210	40 - 60	5 4 2 1
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5) lasagne (poziom 3) / mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 *	5 3 1
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ warzywa pieczone (poziom 4) / lasania (poziom 2) / plastry mięsa (poziom 1)	Menu	Tak	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne i mięso		Tak	200	50 - 100 *	4 1
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 100 *	4 1
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 *	4 1
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa		-	200	80 - 120 *	3
Kawałki mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)		-	200	50 - 100 *	3

* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

** Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

*** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw.

Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego.

Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów.

Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych.

Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

AKCESORIA					
	Ruszt druciany	Blacha lub forma do ciasta na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub blacha ruszcie piekarnika	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Taca na ściekający tłuszcz z 500 ml wody

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł. Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia. Używać rękawic ochronnych.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

. Czyścić powierzchnie wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.

. Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

Po każdym użyciu piekarnik pozostawić do schłodzenia. Następnie oczyścić go, najlepiej jeżeli jest jeszcze ciepły, aby usunąć resztki jedzenia lub plamy spowodowane pozostałościami żywności. Aby usunąć wilgoć, zgromadzoną podczas pieczenia produktów o dużej zawartości wody, pozostawić piekarnik do całkowitego schłodzenia, a następnie wytrzeć go ściereczką lub gąbką.

. Włączyć funkcję „Smart Clean” dla optymalnego czyszczenia wewnętrznych powierzchni urządzenia.

. Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

. Aby sobie ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można usunąć za pomocą szczotki do mycia naczyń lub gąbki.

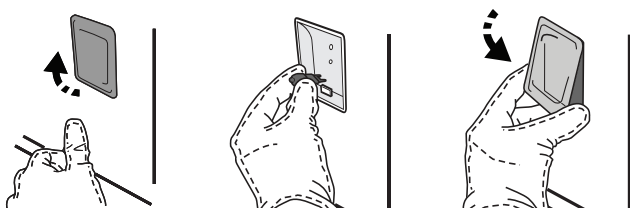
KOMORA PIEKARNIKA

Aby piekarnik zawsze pracował z optymalną wydajnością i aby zapobiegać nagromadzeniu się osadów kamienia, zaleca się regularne stosowanie funkcji „Opróżnianie” i „Odkamienianie”.

Po długim okresie nieużywania funkcji „Termoobieg + para”, zaleca się aktywować cykl pieczenia z pustym piekarnikiem, przy całkowitym napełnieniu zbiornika.

WYMIANA LAMPY

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Wyjąć prowadnice półek.
3. Zdjąć osłonę lampy.
4. Wymienić lampę.
5. Zamontować osłonę lampy, wpychając ją mocno, aż zaskoczy na miejsce.
6. Włożyć z powrotem prowadnice półek.
7. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.



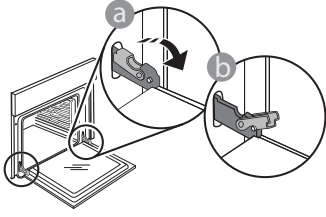
Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 20-40 W/230 V typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

- Jeśli używane są żarówki halogenowe, nie wolno dotykać ich gołymi rękami – ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówki. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

Produkt ten wyposażony jest w oświetlenie klasy efektywności energetycznej G.

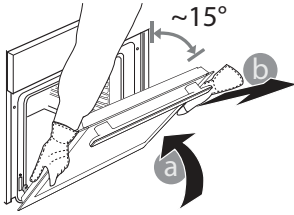
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

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



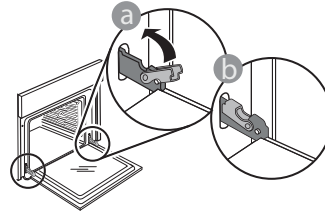
2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.

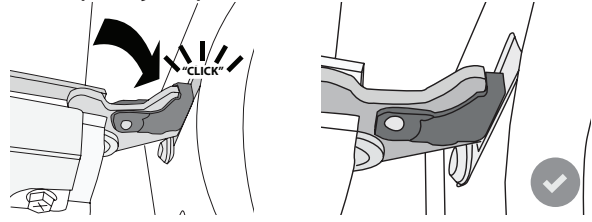


3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i blokując górną część na swoim miejscu.

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



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



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

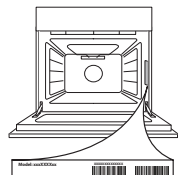
USUWANIE USTEREK

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba lub litera.	Awaria piekarnika.	Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając, czy usterka nie ustąpiła. Spróbować przywrócić „UST. FABRYCZNE” z poziomu menu „USTAWIENIA”. Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Kiedy opcja „DEMO” jest włączona („On”), wszystkie polecenia są aktywne, a wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Co każde 60 s na wyświetlaczu pojawia się opcja DEMO.	Przejdź do „DEMO” w „USTAWIENIA” i wybierz „Wył”.
Lampka wyłącza się.	Tryb „ECO” jest „Wł”.	Przejdź do „ECO” w „USTAWIENIA” i wybierz „Wył”.
Zasilanie w domu zostaje wyłączone.	Błąd ustawień poboru mocy.	Sprawdzić, czy pobór mocy domowej sieci elektrycznej ma wartość nie mniejszą niż 3 kW. W przeciwnym wypadku zmniejszyć moc do 13 amperów. Przejdź do „ZASILANIE” w „USTAWIENIA” i wybierz „NISKI”.



Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.whirlpool.eu
- Używając kodu QR
- Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.w



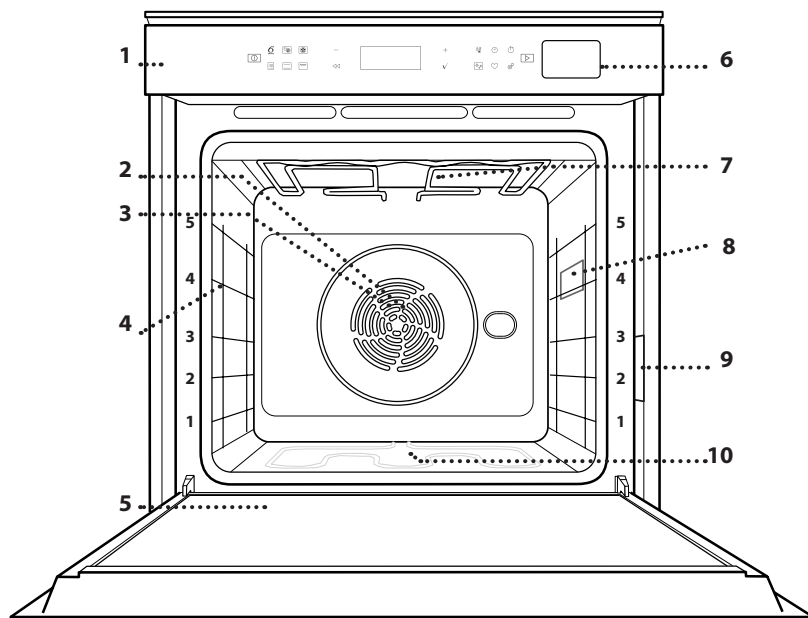


OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL
 Para beneficiar de uma assistência mais completa, registe o seu produto em www.whirlpool.eu/register



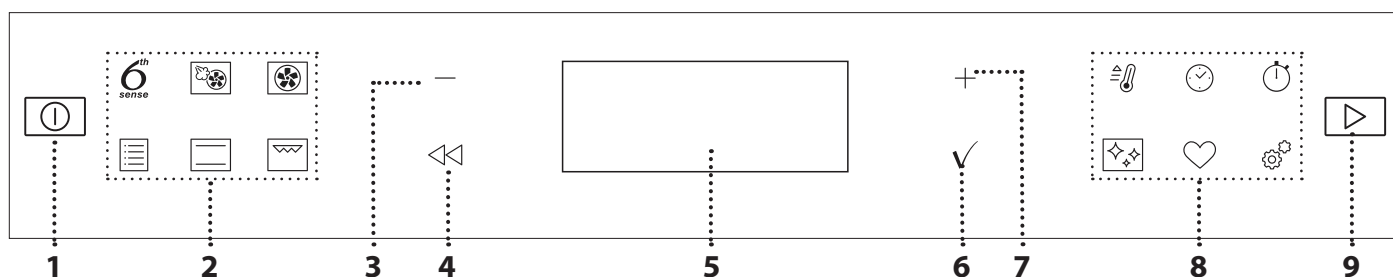
Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



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

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



1. ON / OFF

Para ligar e desligar o forno e parar uma função ativa.

2. ACESSO DIRETO ÀS FUNÇÕES

Para aceder rapidamente às funções e ao menu.

3. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MENOS

Para percorrer um menu e diminuir as configurações, valores ou uma função.

4. RETROCEDER

Para regressar ao ecrã anterior. Permite alterar as definições durante a cozedura.

5. VISOR

6. CONFIRMAR

Para confirmar a seleção de uma função ou de um valor definido.

7. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MAIS

Para percorrer um menu e aumentar as definições ou valores de uma função.

8. OPÇÕES / ACESSO DIRETO ÀS FUNÇÕES

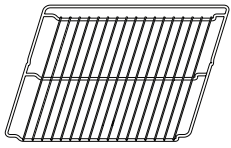
Para aceder rapidamente às funções, duração, definições e favoritos.

9. INICIAR

Para iniciar uma função usando as definições especificadas ou básicas.

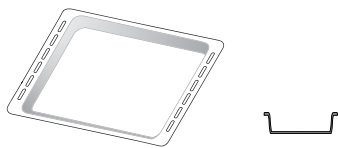
ACESSÓRIOS

GRELHA



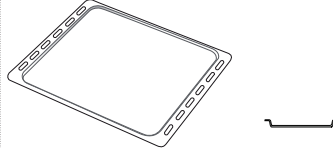
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte de recipientes de cozedura, formas para assar e quaisquer outros adequados para fornos.

TABULEIRO COLETOR



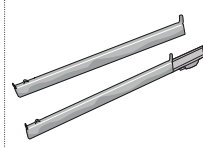
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, focaccia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

TABULEIRO PARA ASSAR



Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.

CALHAS DESLIZANTES*



Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

* Disponível apenas em determinados modelos

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

COMO INTRODUIZIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

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

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

RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

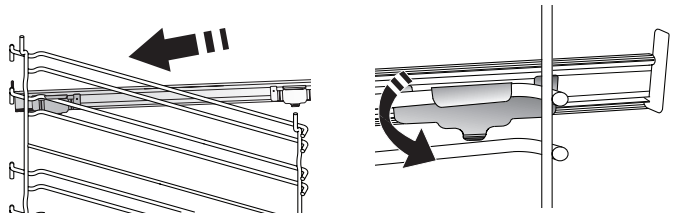
. Para retirar as guias de nível, levante as guias e, suavemente, puxe a parte inferior e extraia-a do respetivo suporte: Agora, as guias de nível podem ser retiradas.

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

COMO INSTALAR AS CALHAS DESLIZANTES (CASO EXISTAM)

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

Fixe o encaixe superior da corredeira à guia de nível e faça-a deslizar até parar. Baixe o outro encaixe para o posicionar. Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível. Assegure-se de que as corredeiras se movem livremente. Repita estes procedimentos para a outra guia de nível, no mesmo nível.



Lembre-se: As corredeiras podem ser instaladas em qualquer nível.

FUNÇÕES



6th SENSE

Estas funções permitem uma cozedura totalmente automática para todos os tipos de alimentos (lasanha, carne, peixe, legumes, bolos e pastéis, bolos salgados, pão, pizza). Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura.



AR FORÇADO + VAPOR

Combinando as propriedades do vapor com as propriedades do ar forçado, esta função permite-lhe cozinhar pratos agradavelmente crocantes e dourados no exterior mas, ao mesmo tempo, tenros e suculentos no interior. Para obter os melhores resultados de cozedura, recomendamos que selecione o nível de vapor ALTO para cozinhar peixe, o nível MÉDIO para cozinhar carne e o nível BAIXO para cozinhar pão e sobremesas.



AR FORÇADO

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



FUNÇÕES TRADICIONAIS

• COZ. CONVECÇÃO

Para cozinhar carne, bolos com recheio apenas num tabuleiro.

• FUNÇÕES COOK 4

Para cozinhar diferentes alimentos que necessitem da mesma temperatura de cozedura em quatro níveis ao mesmo tempo. Esta função pode ser utilizada para cozinhar biscoitos, bolos, pizzas redondas (também congeladas) e para preparar uma refeição completa. Siga a tabela de cozedura para obter os melhores resultados.

• TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

• COZEDURA CONG.

Esta função seleciona automaticamente a temperatura e o modo ideal para cozinhar 5 tipos diferentes de alimentos congelados já preparados. Não é necessário preaquecer o forno.

• FUNÇÕES ESPECIAIS DE COZEDURA

» MAXI COOKING

Para cozinhar pedaços grandes de carne (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura para que fique dourada de forma homogénea de ambos os lados. Recomenda-se ir regando a carne com molho para que não seque demasiado.

» FERMENTAR

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

» DESCONGELAR

Para descongelar mais rapidamente os alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível intermédio. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para não secar.

» MANTER QUENTE

Para manter os alimentos acabados de cozinhar quentes e estaladiços.

» AR FORÇADO ECO

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



CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.



GRELHADOR

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



PREAQ. RÁPIDO

Para efetuar o preaquecimento rápido do forno.



TEMPORIZADORES

Para editar os valores da função de tempo.



TEMPORIZADOR

Para manter o tempo sem ativar uma função.



LIMPEZA

• SMART CLEAN

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

• DRENAR

Para escoar automaticamente o fervedor de forma a evitar a permanência de água residual no seu interior, quando o aparelho não for utilizado durante um longo período de tempo.

• DESINCRUSTAR

Para remover depósitos de calcário do fervedor. Recomendamos a utilização desta função a intervalos regulares. Caso não utilize a função com intervalos regulares será apresentada uma mensagem no visor alertando-o para a necessidade de limpar o forno.



DEFINIÇÃO

Para ajustar as definições do forno.

Quando o modo "ECO" está ativo, a luminosidade do visor é reduzida e as luzes desligam-se para poupar energia e a lâmpada desliga-se após 1 minuto. Será novamente ativado automaticamente quando algum dos botões for premido.

Quando o modo "DEMO" está "ON" (Ligado), todos os comandos estão ativos e os menus disponíveis, mas o forno

não aquece. Para desativar este modo, procure "DEMO" no menu "DEFINIÇÃO" e selecione "Off" (Desligado).

Ao selecionar "REP. DE FÁBRICA" (reposição das definições de fábrica), o produto desliga-se e volta a ligar-se como na primeira utilização. Todas as configurações serão apagadas.



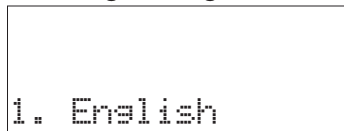
FAVORITO

Para aceder à lista das 10 funções favoritas.

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ


1. SELECIONAR O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora: "English" surgirá no visor.



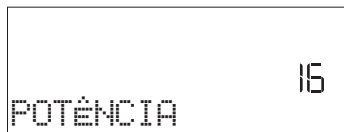
Prima + ou - para percorrer a lista dos idiomas disponíveis e selecionar aquele que pretende.

Prima ✓ para confirmar a sua seleção.

Lembre-se: O idioma pode ser subsequentemente mudado selecionando "IDIOMA" no menu "DEFINIÇÃO", disponível ao premir .

2. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA

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



Rode o *botão de regulação* para selecionar 16 "Alto" ou 13 "Baixo" e prima ✓ para confirmar.

3. ACERTAR A HORA

Após selecionar o consumo de energia, terá de definir a hora atual: No visor piscam os dois dígitos relativos à hora.



Prima + ou - para definir a hora atual e prima ✓ : No visor piscam os dois dígitos relativos aos minutos.

Prima + ou - para definir os minutos e prima ✓ para confirmar.

Lembre-se: poderá ter de acertar novamente a hora após um longo corte de energia. Selecione a opção "RELÓGIO" no menu "DEFINIÇÃO", disponível ao premir .

4. AQUECER O FORNO

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


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

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior. Aqueça o forno a 200 °C durante uma hora, aproximadamente, de preferência utilizando uma função com circulação de ar (por exemplo "Ar forçado" ou "Coz. convecção").

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

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Prima  para ligar o forno: o visor mostrará a última função principal utilizada ou o menu principal.

As funções podem ser selecionadas utilizando o ícone para as funções principais ou percorrendo o menu: Para selecionar um item de um menu (o visor mostrará o primeiro item disponível), prima + ou - para selecionar o item desejado, depois prima ✓ para confirmar.

2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições. O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas em sequência. Ao premir << poderá repor a definição anterior novamente.

TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL / NÍVEL DE VAPOR



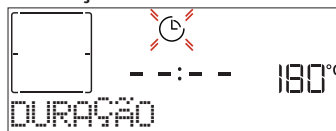
Quando o valor pisca no visor, prima + ou - para alterá-lo e prima ✓ para confirmar a sua seleção e continuar a alterar as definições seguintes (se possível).



Da mesma forma, é possível configurar o nível do grill: Existem três níveis de potência definidos para grelhar: 3 (alto), 2 (médio), 1 (baixo).

Através da função "Ar Forçado + Vapor" poderá selecionar a quantidade de vapor necessária a partir dos seguintes níveis: 1 (baixo), 2 (médio), 3 (alto).

Lembre-se: Uma vez que ativada a função, a temperatura/nível do grill podem ser mudados utilizando + ou - .

DURAÇÃO




Quando o ícone  pisca no visor, prima + ou - para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima ✓ para confirmar. Não é necessário definir o tempo de cozedura, caso pretenda fazer a gestão da cozedura manualmente (sem duração definida): Prima ✓ ou  para confirmar e iniciar a função. Ao selecionar este modo, não pode programar um início atrasado.

Lembre-se: Pode ajustar o tempo de cozedura definido durante a cozedura, premindo  : prima + ou - para corrigi-lo e, em


seguida, prima ✓ para confirmar.

HORA DE FIM (INÍCIO DIFERIDO)

Em muitas funções, uma vez definido um tempo de cozedura, pode atrasar o início da função, programando o seu tempo de fim. O visor apresenta o tempo de fim enquanto o ícone  pisca.



Prima + ou - para definir o final pretendido da cozedura e, em seguida, prima ✓ para confirmar e ativar a função. Coloque os alimentos no forno e feche a porta: A função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.

Lembre-se: Programar um início diferido da cozedura irá desativar a fase de preaquecimento do forno: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela. Durante o tempo de espera, pode premir + ou - para corrigir o tempo final programado ou << para alterar outras definições. Ao premir , para visualizar informação, é possível alternar entre o tempo final e a duração.

6th SENSE

Estas funções selecionam automaticamente o melhor modo, temperatura e duração da cozedura para cozinhar, assar ou cozer todos os pratos disponíveis.

Quanto for necessário, indique apenas as características dos alimentos para obter o resultado ideal.

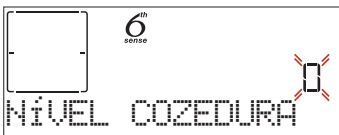
PESO / ALTURA / PIZZA (REDONDO-TABULEIRO-FATIAS)



Para configurar corretamente a função, siga as indicações no visor: quando indicado, prima + ou - para definir o valor necessário e, em seguida, prima ✓ para confirmar.

NÍVEL COZEDURA / DOURAR

Algumas funções 6th Sense permitem regular o nível de cozedura.



Quando tal lhe for solicitado, prima + ou - para selecionar o nível desejado entre mal passado (-1) e bem passado (+1). Prima ✓ ou > para confirmar e iniciar a função.

Da mesma forma, em algumas funções 6th Sense, se permitido, é possível ajustar o nível para dourar os alimentos entre baixo (-1) e alto (1).

COZINHAR A VAPOR

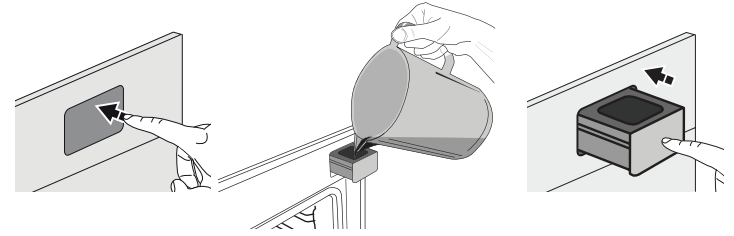
Selecionando a função "Ar Forçado + Vapor" ou uma das várias receitas 6th Sense dedicadas, é possível cozinhar qualquer tipo de alimentos, graças ao uso do vapor.

O vapor propaga-se mais rápida e uniformemente pelos alimentos comparativamente com o ar quente característico das funções convencionais: tal permite reduzir os tempos de cozedura e conservar todos os preciosos nutrientes dos alimentos, garantindo resultados verdadeiramente excelentes e deliciosos em todas as suas receitas.

A porta deve permanecer fechada durante toda a duração da cozedura a vapor.

Para cozinhar a vapor é necessário encher o depósito localizado no interior do forno através da gaveta dedicada existente no painel de controlo do aparelho.

Quando as mensagens "ADIC. ÁGUA" ou "ENCHER GAVETA" surgirem no visor, abra a gaveta, pressionando-a ligeiramente. Encha-a lentamente com água potável até que o visor apresente a mensagem "DEPÓSITO CHEIO". A capacidade máxima do depósito é de aprox. 1,5 litros.



Apenas será necessário adicionar água à gaveta se o depósito não possuir água suficiente para concluir a cozedura. Evite encher o depósito quando o forno estiver desligado pois, caso tal seja necessário, surgirá uma mensagem no visor.

3. INICIAR A FUNÇÃO

A qualquer momento, se os valores de predefinição forem os desejados ou quando tiver aplicado as configurações requeridas, prima > para ativar a função.

Durante a fase de atraso, ao premir > o forno irá iniciar imediatamente a função.

Lembre-se: Depois de selecionada a função, o visor irá recomendar o nível mais apropriado para cada função.

Pode interromper a função a qualquer altura, premindo .

Se o forno estiver quente e a função necessitar de uma temperatura máxima específica, surgirá uma mensagem no visor. Prima << para voltar ao ecrã anterior e selecionar uma função diferente ou aguarde até que o forno arrefeça totalmente.

4. PRAQUECIMENTO

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



Quando esta fase terminar, será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura definida, solicitando-lhe "ADIC. ALIMENTO".

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

Lembre-se: Colocar os alimentos no forno antes do preaquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura. Abrir a porta durante a fase de preaquecimento fará com que esta seja interrompida.

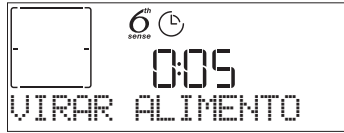
O tempo de cozedura não inclui uma fase de preaquecimento. Poderá alterar sempre a temperatura que deseja que o forno atinja, utilizando + ou -.

5. PAUSA NA COZEDURA / VIRAR OU VERIFICAR ALIMENTOS

Ao abrir a porta, a cozedura para temporariamente, desativando os elementos de aquecimento.

Para continuar a cozedura, feche a porta.

Algumas funções 6th Sense necessitam que os alimentos sejam virados durante a cozedura.



Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar. Abra a porta, realize a ação indicada no visor e feche a porta para continuar a cozedura.

Da mesma forma, a 10% do final da cozedura, o forno indica-lhe para verificar os alimentos.

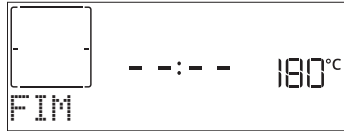


Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar. Verifique a comida, feche a porta e continue a cozedura.

Lembre-se: Prima para saltar estas ações. Caso contrário, se não for realizada qualquer ação após um determinado período de tempo, o forno continuará a cozinhar.

6. FIM DA COZEDURA

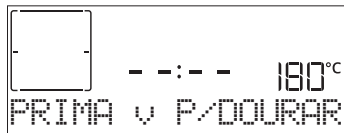
Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a cozedura está concluída.



Prima para continuar a cozinhar no modo manual (sem duração definida) ou prima $+$ para prolongar o tempo de cozedura, configurando uma nova duração. Em ambos os casos, os parâmetros de cozedura serão mantidos. Uma vez retirada a comida, deixe o forno arrefecer com a porta fechada.

DOURAR

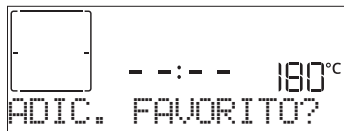
Algumas funções do forno permitem-lhe alourar a superfície dos alimentos, ativando o grelhador quando a cozedura está concluída.



Quando o visor apresentar a mensagem relevante, prima \checkmark , se necessário, para iniciar um ciclo para alourar de cinco minutos. Pode interromper a função a qualquer altura, premindo para desligar o forno.

. FAVORITO

Quando a cozedura estiver completa, o visor apresentará uma mensagem solicitando-lhe que guarde a função na sua lista de favoritos com um número entre 1 e 10.



Se quiser guardar a função como favorita e guardar as configurações atuais para uso futuro, prima \checkmark , caso contrário, prima \leftarrow para ignorar. Assim que premir \checkmark , prima $+$ ou $-$ para selecionar a posição do número, depois prima \checkmark para confirmar.

Lembre-se: Se a memória estiver cheia ou o número que pretende já tiver sido atribuído, o forno solicitar-lhe-á se deseja substituir a função anterior.

Para posterior acesso às funções que gravou, prima \heartsuit : O visor apresentará a sua lista de funções favoritas.

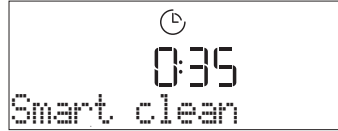


Prima $+$ ou $-$ para selecionar a função, confirme premindo \checkmark e, em seguida, prima para ativar.

LIMPEZA

• LIMPEZA INTELIGENTE

Prima para mostrar a função "Smart Clean" no visor.



Prima para ativar a função: o visor apresentará todas as ações necessárias para obter os melhores resultados de limpeza: Siga as instruções e prima \checkmark quando terminar. Assim que terminar todos os passos, prima , quando necessário, para ativar o ciclo de limpeza.

Lembre-se: É recomendado que não abra a porta do forno durante o ciclo de limpeza de modo a evitar a perda de vapor de água que poderá ter um efeito negativo no resultado final da limpeza.

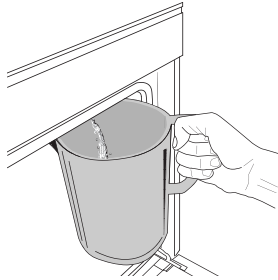
Uma vez concluído o ciclo, o visor apresentará uma mensagem adequada, a piscar. Deixe o forno arrefecer e, em seguida, limpe e seque as superfícies interiores com um pano ou uma esponja.

• DRENAGEM

A função de drenagem permite que a água seja escoada de forma a evitar que fique estagnada no depósito. Para uma utilização otimizada do aparelho, é recomendável efetuar a drenagem sempre que o forno tenha sido utilizado com um ciclo de vapor. Uma vez selecionada a função "Drainga", prima

e siga as instruções indicadas:

Abra a porta e coloque um recipiente grande por baixo do bico de escoamento localizado na parte inferior direita do painel. Uma vez iniciado o escoamento, mantenha o recipiente em posição até que o escoamento esteja concluído. A duração média da drenagem de carga completa é de cerca de três minutos.



Se necessário, é possível parar o processo de drenagem premindo o botão "BACK" (Retroceder) ou "STOP" (Parar) (por exemplo, em caso de o jarro ficar cheio a meio do processo de drenagem).

O jarro deve ter capacidade para, pelo menos, 2 litros.

Lembre-se: para garantir que a água está fria, não é possível efetuar esta operação até que tenham passado 4 horas desde o último ciclo (ou desde a última vez que o produto foi ligado). Durante este tempo de espera, o visor irá apresentar o seguinte feedback "ÁGUA ESTÁ QUENTE - AGUARDE".

• DESCALCIFICAR

Esta função especial, ativada em intervalos regulares, permite-lhe manter o circuito do depósito e do vapor nas melhores condições.

Será apresentada a mensagem <A DESINCRUSTAR> no visor, alertando-o para a necessidade de efetuar esta operação regularmente. A necessidade de descalcificação depende do

número de ciclos de cozedura a vapor efetuados ou das horas de trabalho do fervedor decorridas desde o último ciclo de descalcificação (consulte a tabela abaixo).

A MENSAGEM "A DESINCRUSTAR" surge após	O QUE FAZER
15 ciclos de cozedura a vapor 22 horas de cozedura a vapor	Descalcificação recomendada
20 ciclos de cozedura a vapor	Não é possível executar um ciclo de vapor até que um ciclo de descalcificação seja efetuado
30 horas de cozedura a vapor	

O procedimento de descalcificação também pode ser efetuado sempre que o utilizador pretender obter uma limpeza mais profunda do depósito e do circuito interno de vapor.

A duração média da função completa é de cerca de 180 minutos. Uma vez iniciada a função, siga todos os passos indicados no visor. Lembre-se: a função pode ser interrompida a qualquer momento, contudo, caso seja cancelada, será necessário repetir todo o ciclo de descalcificação desde o início.

» **FASE 1: A ESCOAR (até 3 min.)**

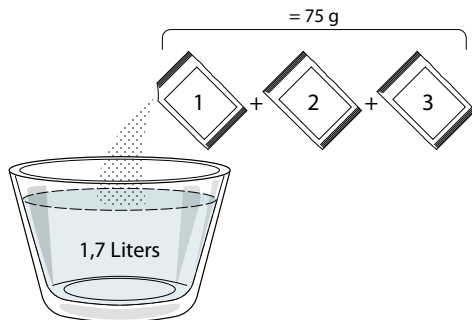
Quando o visor apresentar <COLOQUE UM RECIPIENTE SOB O BOCAL>, prossiga com a operação de drenagem conforme descrito no parágrafo "Drenar" dedicado.

Lembre-se: para garantir que a água está fria, não é possível efetuar esta operação até que tenham passado 4 horas desde o último ciclo (ou desde a última vez que o produto foi ligado). Durante este tempo de espera, o visor irá apresentar o seguinte feedback "ÁGUA ESTÁ QUENTE - AGUARDE".

O jarro deve ter capacidade para, pelo menos, 2 litros.

» **FASE 2: DESCALCIFICAR (~120 MIN.)**

Quando o visor apresentar <ADICIONE 1,7 L DE SOLUÇÃO>, verta a solução de descalcificação na gaveta. Recomendamos que prepare a solução descalcificante adicionando 3 saquetas (correspondente a 75 g) do produto descalcificante específico para fornos WPRO* em 1,7 litros de água potável à temperatura ambiente.



Uma vez despejada a solução de descalcificação dentro da gaveta, prima para iniciar o processo de descalcificação. As fases de descalcificação não requerem que o utilizador supervisione o aparelho pessoalmente. Após a conclusão de cada fase, é emitido um sinal sonoro e o visor apresenta instruções para prosseguir com a próxima fase.

» **FASE 3: A ESCOAR (até 3 min.)**

Quando o visor apresentar <COLOQUE UM RECIPIENTE SOB O BOCAL>, prossiga com a operação de drenagem conforme descrito no parágrafo "Drenagem" dedicado.

» **FASE 4: ENXAGUAR (~20 min.)**

Para limpar o depósito e o circuito de vapor, é necessário realizar um ciclo de enxaguamento.

Quando o visor apresentar <ADIC. ÁGUA PARA ENXAGUAR>, deite água potável na gaveta, até o visor apresentar "DEPÓSITO

CHEIO" e, de seguida, prima para iniciar o primeiro enxaguamento.

- » **FASE 5: A ESCOAR (até 3 min.)**
- » **FASE 6: ENXAGUAR (~20 MIN.)**
- » **FASE 7: A ESCOAR (até 3 min.)**
- » **FASE 8: ENXAGUAR (~20 MIN.)**
- » **FASE 9: A ESCOAR (até 3 min.)**

Após a última operação de drenagem, prima OK para concluir a descalcificação.

Quando o procedimento de descalcificação estiver concluído, será possível utilizar todas as funções a vapor.

*Recomendamos a utilização do produto descalcificante WPRO profissional para a manutenção do seu forno de forma a obter o melhor desempenho da função de vapor do seu forno. Siga as instruções de utilização contidas na embalagem. Para encomendas e informações, contacte o nosso serviço pós-venda ou consulte www.whirlpool.eu

A Whirlpool não será responsável por quaisquer danos causados pela utilização de outros produtos de limpeza disponíveis no mercado.

. TEMPORIZADOR

Quando o forno é desligado, o visor pode ser utilizado como um temporizador. Para ativar a função, assegure-se de que o forno está desligado e prima $+$ ou $-$: O ícone começará a piscar no visor. Prima $+$ ou $-$ para definir o tempo pretendido e, de seguida, prima \checkmark para ativar o temporizador.



Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro e esta informação será apresentada no visor.

Lembre-se: O temporizador não ativa quaisquer ciclos de cozedura. Prima $+$ ou $-$ para alterar o tempo definido no temporizador; prima \lll ou para desligar o temporizador em qualquer altura.

Uma vez ativado o temporizador, poderá também selecionar e ativar uma função. Prima para ligar o forno e, em seguida, selecione a função pretendida. Depois de iniciada a função, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si.




































Lembre-se: Durante esta fase, não é possível ver o temporizador (apenas o ícone será apresentado), que continuará a contagem decrescente em segundo plano. Para voltar ao ecrã do temporizador prima para parar a função que está atualmente ativa.

. BLOQ. TECLADO

Para bloquear o teclado, prima e mantenha premido \lll durante, pelo menos, 5 segundos. Para desbloquear, repita o procedimento.



Lembre-se: Esta função também pode ser ativada durante a cozedura. Por motivos de segurança, o forno pode ser desligado a qualquer altura premindo .

CATEGORIAS DE ALIMENTOS		QUANTIDADE SUGERIDA	VIRAR (do tempo de cozedura)	NÍVEL E ACESSÓRIOS	
LASANHA	-	0,5 - 3 kg	-	2 	
CARNE	Carne assada	Assado (grau de preparação 0)	-	3 	
		Hambúrgueres (grau de preparação 0)	1,5 - 3 cm	3/5  	
	Porco assado	Assado	0,6 - 2,5 kg	-	3 
		Salsichas	1,5 - 4 cm	2/3	5  
	Frango assado	Inteiro	0,6 - 3 kg	-	2 
		Filetes & Peito	1 - 5 cm	2/3	5  
	Kebab	uma grelha	1/2	5  	
PEIXE	Filetes	0,5 - 3 (cm)	-	3  	
	Filetes cong.	0,5 - 3 (cm)	-	3  	
LEGUMES	Legumes assados	Batatas	0,5 - 1,5 kg	-	3 
		Legumes recheados	0,1 - 0,5 kg cada	-	3 
		Legumes assados	0,5 - 1,5 kg	-	3 
	Legumes gratinados	Batatas	um tabuleiro	-	3 
		Tomates	um tabuleiro	-	3 
		Pimentos	um tabuleiro	-	3 
		Brócolos	um tabuleiro	-	3 
		Couve-flor	um tabuleiro	-	3 
		Outros	um tabuleiro	-	3 
	BOLOS E PASTÉIS	Bolos de fermentação	Pão-de-ló	0,5 - 1,2 kg	-
Pastéis e tartes recheadas		Cookies	0,2 - 0,6 kg	-	3 
		Massa "choux"	um tabuleiro	-	3 
		Torta	0,4 - 1,6 kg	-	3 
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	3 
		Tarte rec. fruta	0,5 - 2 kg	-	3 
BOLOS SALGADOS	-	0,8 - 1,2 kg	-	2 	
PÃO	Rolls 🍞	60 - 150 g cada	-	3 	
	Pão de forma 🍞	400 - 600 g cada	-	2 	
	Pão grande 🍞	0,7 - 2,0 kg	-	2 	
	Baguetes 🍞	200 - 300 g cada	-	3 	
PIZZA	Fina	redondo - tabuleiro	-	2 	
	Grossa	redondo - tabuleiro	-	2 	
	Congelados	1 - 4 fatias	-	2 	

ACESSÓRIOS






















Grelha

Tabuleiro de assar ou
forma de bolos na grelha
metálicaTabuleiro coletor / tabuleiro
para assar ou tabuleiro de
assar na grelhaTabuleiro coletor /
tabuleiro para assarTabuleiro coletor com
500 ml de água



TABELA COZEDURA AR FORÇADO + VAPOR

RECEITA	NÍVEL DE VAPOR	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	GRELHA E ACESSÓRIOS
Biscoitos / Cookies	BAIXO	Sim	140 - 150	35 - 55	
Bolos pequenos / queques	BAIXO	Sim	160 - 170	30 - 40	
Bolos com levedura	BAIXO	Sim	170 - 180	40 - 60	
Pães de ló	BAIXO	Sim	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	BAIXO	Sim	200 - 220	20 - 40	
Pão de forma	BAIXO	Sim	170 - 180	70 - 100	
Pão pequeno	BAIXO	Sim	200 - 220	30 - 50	
Baguetes	BAIXO	Sim	200 - 220	30 - 50	
Batatas assadas	MÉDIO	Sim	200 - 220	50 - 70	
Vitela / Vaca / Porco 1 kg	MÉDIO	Sim	180 - 200	60 - 100	
Vitela / Vaca / Porco (pedaços)	MÉDIO	Sim	160 - 180	60-80	
Rosbife mal passado 1 kg	MÉDIO	Sim	200 - 220	40 - 50	
Rosbife mal passado 2 kg	MÉDIO	Sim	200	55 - 65	
Perna de borrego	MÉDIO	Sim	180 - 200	65 - 75	
Chispe guisado	MÉDIO	Sim	160 - 180	85 - 100	
Frango / galinha-d'angola / pato 1 - 1,5 kg	MÉDIO	Sim	200 - 220	50 - 70	
Frango / galinha-d'angola / pato (pedaços)	MÉDIO	Sim	200 - 220	55 - 65	
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)	MÉDIO	Sim	180 - 200	25 - 40	
Filetes de peixe	ALTO	Sim	180 - 200	15 - 30	

ACESSÓRIOS



Grelha



Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha metálica



Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar ou tabuleiro de assar na grelha



Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar



Tabuleiro coletor com 500 ml de água

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	GRELHA E ACESSÓRIOS
Bolos levedados / Pães-de-ló		Sim	170	30 - 50	2
		Sim	160	30 - 50	2
		Sim	160	30 - 50	4 1
Bolos recheados (cheesecake, strudel, tarte de maçã)		Sim	160 - 200	30 - 85	3
		Sim	160 - 200	35 - 90	4 1
Cookies / Biscoitos		Sim	150	20 - 40	3
		Sim	140	30 - 50	4
		Sim	140	30 - 50	4 1
		Sim	135	40 - 60	5 3 1
Bolos pequenos / queques		Sim	170	20 - 40	3
		Sim	150	30 - 50	4
		Sim	150	30 - 50	4 1
		Sim	150	40 - 60	5 3 1
Massa "choux"		Sim	180 - 200	30 - 40	3
		Sim	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sim	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Merengues		Sim	90	110 - 150	3
		Sim	90	130 - 150	4 1
		Sim	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pão / Focaccia		Sim	190 - 250	15 - 50	2
		Sim	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (massa fina, massa grossa, focaccia)		Sim	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza congelada		Sim	250	10 - 15	3
		Sim	250	10 - 20	4 1
		Sim	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 190	45 - 55	3
		Sim	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sim	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vols-au-vent / Salgadinhos de massa folhada		Sim	190 - 200	20 - 30	3
		Sim	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sim	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNÇÕES



Convencional



Ar forçado



Coz. Convecção



Grelhador



Turbo Grill



MaxiCooking



Cook 4



Ar Forçado Eco

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	GRELHA E ACESSÓRIOS
Lasanha / Flans / Massa cozida / Cannelloni		Sim	190 - 200	45 - 65	3
Borrego / Vitela / Carne de vaca / Lombo de porco 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	3
Porco assado estaladiço 2 kg		-	170	110 - 150	2
Frango / Coelho / Pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	3
Peru / ganso 3 kg		Sim	190 - 200	80 - 130	2
Peixe assado/em papelote (filetes, inteiros)		Sim	180 - 200	40 - 60	3
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	180 - 200	50 - 60	2
Torrar		-	3 (alto)	3 - 6	5
Filetes / Steaks		-	2 (médio)	20 - 30 **	4 3
Salsichas / Kebab / Costeletas / Hambúrgueres		-	2 - 3 (médio-alto)	15 - 30 **	5 4
Frango assado 1-1,3 kg		—	2 (médio)	55 - 70 ***	2 1
Perna de borrego / Perna de frango		-	2 (médio)	60 - 90 ***	3
Batatas assadas		-	2 (médio)	35 - 55 ***	3
Gratinado de legumes		-	3 (alto)	10 - 25	3
Cookies	 Cookies	Sim	135	50 - 70	5 4 3 1
Tartes	 Tartes	Sim	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizza redonda	 Pizza	Sim	210	40 - 60	5 4 2 1
Refeição completa: Tarte de frutas (nível 5) / lasanha (nível 3) / carne (nível 1)		Sim	190	40 - 120 *	5 3 1
Refeição completa: Tarte de frutas (nível 5) / legumes assados (nível 4) / lasanha (nível 2) / fatias de carne (nível 1)	 Menu	Sim	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasanha e Carne		Sim	200	50 - 100 *	4 1
Carne e Batatas		Sim	200	45 - 100 *	4 1
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50 *	4 1
Peças de carne recheadas		-	200	80 - 120 *	3
Peças de carne (coelho, frango, borrego)		-	200	50 - 100 *	3

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

** Vire o alimento a meio da cozedura.

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

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos.

Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o preaquecimento (sempre que necessário).

As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado.

Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas.

Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

ACESSÓRIOS					
	Grelha	Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha metálica	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar ou tabuleiro de assar na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Não utilize um acessório de palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, pois estes podem danificar as superfícies do aparelho.

Use luvas de proteção.

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

SUPERFÍCIES EXTERIORES

. Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido.

Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.

. Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe-as imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

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

. Ative a função "Smart Clean" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno.

. Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

. A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

ACESSÓRIOS

Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

FERVEDOR

Para garantir sempre o melhor desempenho do forno e ajudar a evitar a acumulação de depósitos de calcário ao longo do tempo, recomendamos a utilização das funções "Drenar" e "Desincrustar" regularmente.

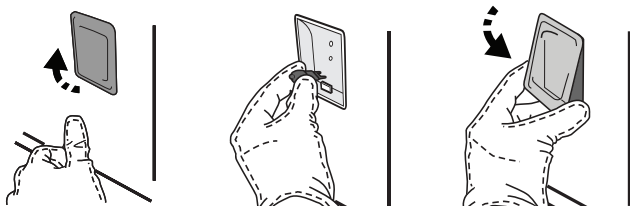
Após um longo período de inatividade da função "Ar Forçado + Vapor", é altamente recomendável que ative um ciclo de cozedura com o forno vazio (sem alimentos) e o depósito totalmente cheio de água.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Remova as guias de nível.
3. Remova a cobertura da lâmpada.
4. Substitua a lâmpada.
5. Volte a colocar a cobertura da lâmpada, empurrando-a contra a parede para que encaixe corretamente.
6. Reponha as guias de nível.
7. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

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

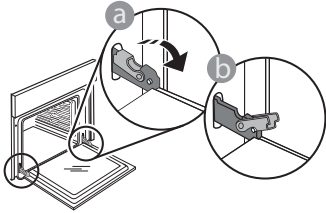
- Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie diretamente com as mãos, uma vez que os seus dedos poderão danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.



Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.

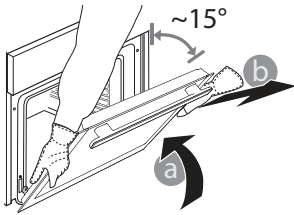
REMOVER E REPOR A PORTA

1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



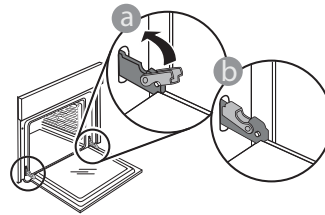
2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.

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

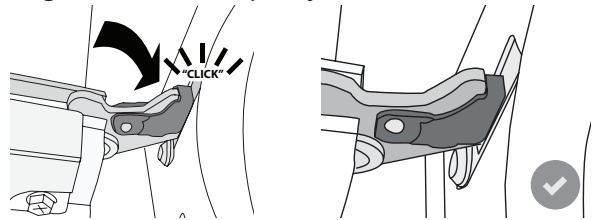


3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

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



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



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

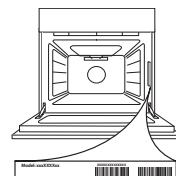
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra.	Falha do forno.	Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido. Tente selecionar a opção "REP. DE FÁBRICA", selecionável a partir das "DEFINIÇÕES". Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".
O forno não aquece.	Quando o modo "DEMO" está "On" (Ligado), todos os comandos estão ativos e os menus disponíveis, mas o forno não aquece. A palavra "DEMO" surge no visor a cada 60 segundos.	Aceda a "DEMO" a partir de "DEFINIÇÃO" e selecione "Off" (Desligado).
A luz desliga-se.	O modo "ECO" está "On" (Ligado).	Aceda a "ECO" a partir de "DEFINIÇÃO" e selecione "Off" (Desligado).
Houve uma falha de eletricidade.	Regulação da potência incorreta.	Certifique-se de que a sua rede doméstica possui uma potência de, pelo menos, 3 kW. Se não for o caso, reduza a potência para 13 amperes. Aceda à função "POTÊNCIA" a partir das "DEFINIÇÕES" e selecione a opção "BAIXO".



As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- visitando o nosso website docs.whirlpool.eu
- Utilizando o código QR
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.





VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS

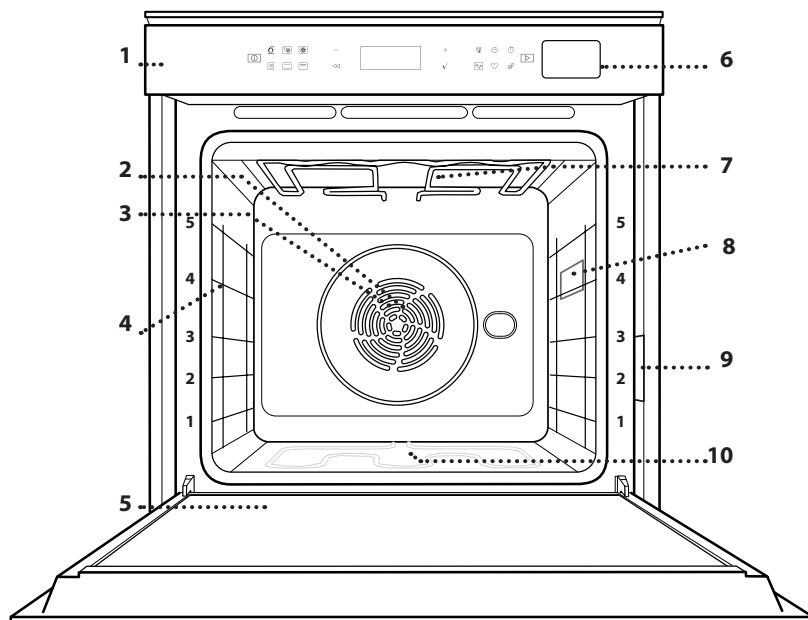
WHIRLPOOL

Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.whirlpool.eu/register



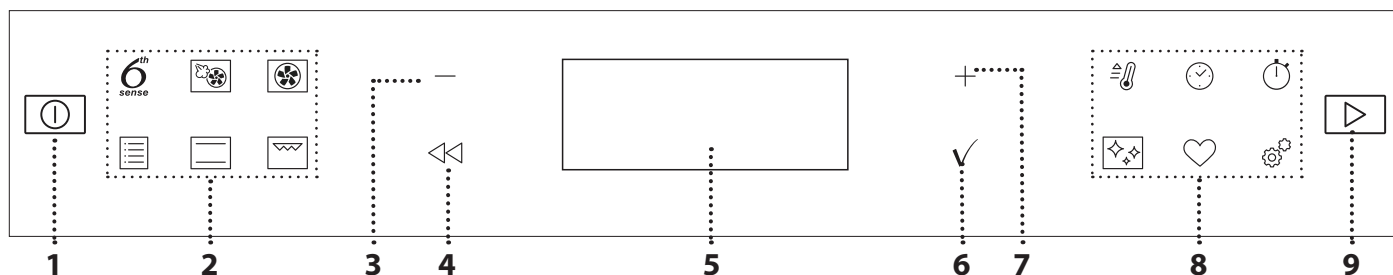
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile de siguranță.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panoul de comandă
2. Ventilator
3. Rezistență circulară (nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Ușa
6. Sertar apă
7. Rezistență superioară/grill
8. Bec
9. Plăcuța cu datele de identificare (a nu se demonta)
10. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



1. PORNIT / OPRIT

Pentru pornirea și oprirea cuptorului, precum și pentru oprirea unei funcții active.

2. ACCES DIRECT LA FUNCȚII

Pentru accesarea rapidă a funcțiilor și meniului.

3. BUTON DE NAVIGARE MINUS

Pentru derularea printr-un meniu și reducerea setărilor sau valorilor unei funcții.

4. ÎNAPOI

Pentru revenirea la ecranul anterior. Permite modificarea setărilor în timpul preparării.

5. AFIȘAJ

6. CONFIRMARE

Pentru confirmarea unei funcții selectate sau a unei valori setate.

7. BUTON DE NAVIGARE PLUS

Pentru derularea printr-un meniu și creșterea setărilor sau valorilor unei funcții.

8. ACCES DIRECT LA OPȚIUNI / FUNCȚII

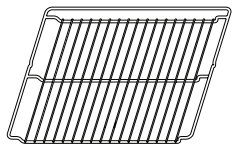
Pentru accesarea rapidă a funcțiilor, duratei, setărilor și favoritelor.

9. PORNIRE

Pentru a porni o funcție folosind setările specificate sau de bază.

ACCESORII

GRĂȚAR METALIC



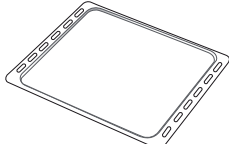
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



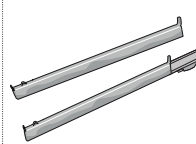
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT



Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papioț etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

* Disponibile numai la anumite modele

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

INTRODUCEREA GRĂȚARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca și grătarul metalic.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR

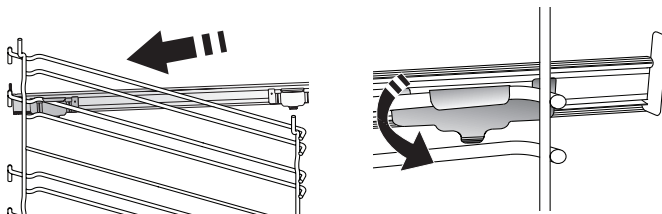
. Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și apoi trageți ușor partea inferioară din locaș: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.

. Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.

MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Demontați ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.

Cuplați clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisați-l până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție. Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei spre ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.



Vă rugăm să rețineți: Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

FUNCȚII



6th SENSE

Acestea permit prepararea automată integrală pentru toate tipurile de alimente (lasagna, carne, pește, legume, prăjituri și produse de patiserie, plăcinte, pâine, pizza). Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea.



AER FORȚAT + ABURI

Prin combinarea proprietăților aburului cu cele ale aerului forțat, această funcție vă permite să gătiți alimente crocante și rumenite frumos la exterior, dar fragede și suculente la interior. Pentru a obține rezultate de preparare optime, vă recomandăm să selectați un nivel RIDICAT de aburi pentru prepararea peștelui, MEDIU pentru carne și REDUS pentru pâine și deserturi.



AER FORȚAT

Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.



FUNCȚII TRADIȚIONALE

• COACERE PRIN CONVECȚIE

Pentru a prepara carnea, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.

• FUNCȚII COOK 4

Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe patru niveluri în același timp. Această funcție poate fi utilizată pentru a prepara fursecuri, prăjituri, pizza rotundă (și congelată) și pentru a prepara o masă completă. Respectați tabelul cu informații privind prepararea pentru a obține cele mai bune rezultate.

• TURBO GRILL

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

• COACERE PRODUS CONGELAT

Funcția selectează automat temperatură ideală și cel mai bun mod de preparare pentru 5 tipuri diferite de alimente congelate. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.

• FUNCȚII SPECIALE

» MAXI COOKING

Pentru prepararea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceți carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți. Se recomandă să o stropiți din când în când pentru a nu se usca excesiv.

» DOSPIRE

Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

» DECONGELARE

Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați

alimentele pe nivelul din mijloc. Lăsați alimentele în ambalaj pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafață.

» PĂSTRARE LA CALD

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.

» AER FORȚAT ECO

Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. Pentru a utiliza ciclul ECO și, în consecință, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.



CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.



FUNCȚIA GRILL

Pentru prepararea la grill a medalișoarelor, frigăruilor și cârnaților, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.



PREÎNC RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.



TEMPORIZATOARE

Pentru editarea valorilor aferente duratelor funcțiilor.



TEMPORIZATOR

Pentru citi ora fără a fi necesară activarea unei funcții.



CURĂȚAREA

• SMART CLEAN

Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și activați funcția atunci când cuptorul este rece.

• EVACUARE

Pentru drenarea automată a boilerului în vederea eliminării resturilor de apă reziduală atunci când aparatul nu va fi utilizat o anumită perioadă de timp.

• DECALCIFIERE

Pentru îndepărtarea depunerilor de calcar din boiler. Vă recomandăm să utilizați această funcție la intervale regulate. În caz contrar, pe afișaj va apărea un mesaj prin care vi se va reaminti să curățați cuptorul.



SETĂRI

Pentru reglarea setărilor cuptorului.

Când modul „ECO” este activ, luminozitatea afișajului va fi redusă pentru a economisi energie, iar becul se va stinge după 1 minut. Acesta se va reaprinde automat atunci când este apăsat orice buton.

Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzește. Pentru a dezactiva acest mod, accesați „DEMO” din meniul „SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).
Selectând „SETĂRI FABRICĂ”, produsul se oprește și revine la setările de la prima pornire. Toate setările vor fi șterse.



FAVORIT

Pentru accesarea listei de 10 funcții favorite.

PRIMA UTILIZARE

1. SELECTAREA LIMBII

Va trebui să setați limba și ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Pe afișaj va apărea „English”.



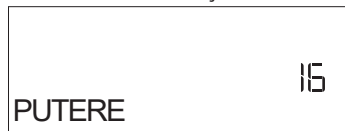
Apăsați + sau - pentru a derula prin lista cu limbile disponibile și selectați-o pe cea dorită.

Apăsați ✓ pentru a confirma selecția.

Vă rugăm să rețineți: Limba poate fi schimbată ulterior selectând opțiunea „LIMBĂ” din meniul „SETĂRI”, disponibil prin apăsare pe

2. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16): Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare (13).



Rotiți butonul de reglare pentru a selecta 16 „High” (ridicat) sau 13 „Low” (reduc) și apăsați ✓ pentru a confirma.

3. SETAREA OREI

După selectarea puterii, va trebui să setați ora curentă: Cele două cifre care reprezintă ora vor clipi pe afișaj.



Apăsați + sau - pentru a seta ora curentă și apăsați ✓ : Cele două cifre care reprezintă minutele vor clipi pe afișaj.

Apăsați + sau - pentru a seta minutele și apăsați ✓ pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: După întreruperi îndelungate ale alimentării cu energie electrică, ar putea fi necesar să setați din nou ora. Selectați „CEAS” din meniul „SETĂRI”, disponibil prin apăsare pe

4. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal.

Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia. Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcție de circulație a aerului (de exemplu „Forced Air” (Aer forțat) sau „Convection Bake” (Coacere cu convecție)).

Vă rugăm să rețineți: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Apăsați pentru a porni cuptorul: pe afișaj va fi prezentată ultima funcție principală care a rulat sau meniul principal.

Funcțiile pot fi selectate apăsând pe pictograma uneia dintre funcțiile principale sau derulând printr-un meniu: Pentru a selecta articolul din meniu (pe afișaj va apărea primul articol disponibil), apăsați + sau - pentru a selecta articolul dorit, apoi apăsați ✓ pentru a confirma.

2. SETAREA FUNCȚIEI

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate secvențial setările care pot fi modificate. Prin apăsarea pe , aveți posibilitatea de a modifica din nou setarea anterioară.

TEMPERATURĂ / NIVEL GRILL / NIVEL ABURI



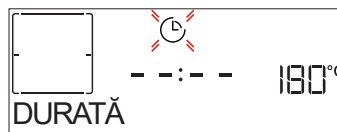
Când valoarea clipește pe afișaj, apăsați + sau - pentru a o modifica, apoi apăsați ✓ pentru a confirma și continuați cu setările care urmează (dacă este posibil).

În mod similar, puteți seta nivelul de putere pentru grill: Există trei niveluri definite de putere pentru grill: 3 (ridicat), 2 (mediu), 1 (reduc).

În cazul funcției „Aer forțat + Aburi”, puteți selecta volumul de aburi dintre următoarele valori: 1 (reduc), 2 (mediu), 3 (ridicat).

Vă rugăm să rețineți: Odată ce funcția a fost activată, temperatura/nivelul grill poate fi modificată folosind + sau - .

DURATĂ



Când pictograma clipește pe afișaj, apăsați + sau - pentru a seta durata de preparare dorită, apoi apăsați ✓ pentru a confirma. Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare (necronometrat): Apăsați ✓ sau pentru a confirma și porniți funcția. Prin selectarea acestui mod, nu puteți programa o pornire temporizată.

Vă rugăm să rețineți: Puteți regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfășurării procesului de preparare apăsând pe : apăsați + sau - pentru a modifica durata, apoi apăsați ✓ pentru a confirma.

ORĂ TERMINARE (PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE)

În cazul mai multor funcții, odată ce ați setat o durată de preparare, puteți amâna pornirea funcției prin programarea orei de finalizare a acesteia. Pe afișaj este prezentată ora de finalizare în timp de pictograma clipește.



Apăsați **+** sau **-** pentru a seta ora la care doriți să se termine procesul de preparare, apoi apăsați **✓** pentru a confirma și activați funcția. Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după calcularea perioadei de timp necesară pentru finalizarea preparării la ora setată.

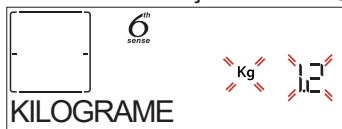
Vă rugăm să rețineți: Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea. În perioada de așteptare, puteți apăsa pe **+** sau **-** pentru a modifica ora de finalizare programată sau apăsați **◀** pentru a schimba alte setări. Pentru a vizualiza informații, prin apăsare pe **⌚** puteți comuta între ora de finalizare și durată.

6th SENSE

Aceste funcții selectează automat modul de preparare, temperatura și durata optime pentru prepararea, frigerea sau coacerea tuturor preparatelor disponibile.

Dacă este necesar, pur și simplu indicați caracteristica alimentului pentru a obține un rezultat optim.

GREUTATE / ÎNĂLȚIME / PIZZA (STRATURI TĂVI ROTUNDE)



Pentru a seta funcția corect, urmați indicațiile de pe afișaj: atunci când vi se solicită acest lucru, apăsați **+** sau **-** pentru a seta valoarea necesară, apoi apăsați **✓** pentru a confirma.

GRAD PREPARARE / RUMENIRE

În cazul anumitor funcții 6th Sense, puteți regla gradul de preparare.



Atunci când vi se solicită acest lucru, apăsați pe **+** sau **-** pentru a selecta nivelul dorit, de la preparate în sânge (-1) la preparate bine făcute (+1). Apăsați **✓** sau **▶** pentru a confirma și porniți funcția.

În același mod, unde este permis, pentru unele funcții 6th Sense, este posibilă reglarea nivelului de rumenire de la redus (-1) la ridicat (1).

PREPARARE CU ABURI

Prin selectarea funcției „Aer forțat + Aburi” sau a uneia dintre cele câteva rețete dedicate 6th Sense este posibilă gătitul oricăror alimente datorită utilizării aburului.

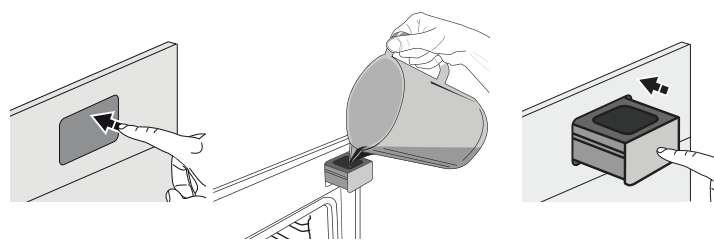
Aburul se răspândește mai rapid și mai uniform prin alimente decât în cazul tipic funcțiilor convenționale unde se utilizează doar aer fierbinte: aceasta reduce duratele de preparare, blocând în interiorul alimentelor nutrienți prețioși și asigurând obținerea unor rezultate excelente, cu adevărat delicioase, pentru toate rețetele dumneavoastră.

Pe întreaga durată a preparării cu aburi, ușa trebuie menținută închisă.

Pentru a continua procesul de preparare cu aburi, este necesar să umpleți rezervorul din interiorul cuptorului folosind sertarul de pe panoul de comandă.

Atunci când apare pe afișaj cu indicațiile „ADĂUGAȚI APĂ” sau

„UMPLEȚI SERTARUL”, deschideți sertarul apăsând ușor. Turnați ușor apă de băut până când pe afișaj apare mesajul „RECIPIENT PLIN”. Capacitatea maximă a rezervorului este de aproximativ 1,5 litri.



Va fi necesar să adăugați apă doar atunci când rezervorul nu va fi umplut suficient pentru a finaliza prepararea. Evitați să umpleți rezervorul când cuptorul este oprit sau până când afișajul nu indică astfel.

3. ACTIVAREA FUNCȚIEI

În orice moment, dacă valorile implicite sunt cele dorite sau odată ce ați aplicat setările necesare, apăsați **▶** pentru a activa funcția.

În timpul perioadei de amânare, prin apăsare pe **▶** cuptorul va porni funcția imediat.

Vă rugăm să rețineți: Odată ce a fost selectată o funcție, pe afișaj vi se va recomanda cel mai adecvat nivel pentru fiecare funcție.

Puteți opri oricând funcția activată apăsând pe **⏻**.

Dacă cuptorul este fierbinte și funcția necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj. Apăsați **◀** pentru a reveni la ecranul anterior și selectați o funcție diferită sau așteptați răcirea completă.

4. PREÎNCĂLZIR

Unele funcții includ o fază de preîncălzire a cuptorului: Odată funcția pornită, pe afișaj este indicat faptul că faza de preîncălzire a fost activată.



Odată ce această etapă este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată, fiind necesar să „ADAUGĂ ALIMENTE”.

În acest moment, deschideți ușa, introduceți alimentele în cuptor, închideți ușa și începeți prepararea.

Vă rugăm să rețineți: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe.

Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire. Puteți modifica oricând temperatura pe care doriți să o atingă cuptorul utilizând **+** sau **-**.

5. ÎNTRERUPEREA PROCESULUI DE PREPARARE / ÎNTOARCEREA SAU VERIFICAREA ALIMENTELOR

Dacă se deschide ușa, procesul de preparare va fi întrerupt temporar prin dezactivarea rezistențelor.

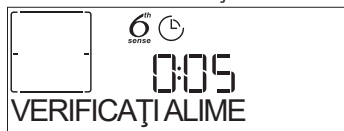
Pentru a relua procesul de preparare, închideți ușa.

Anumite funcții 6th Sense vor necesita întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare.



Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată. Deschideți ușa, executați acțiunea indicată pe afișaj, închideți ușa și reluați procesul de preparare.

În același mod, când a rămas 10% din timpul de preparare, cuptorul va solicita să verificați alimentele.

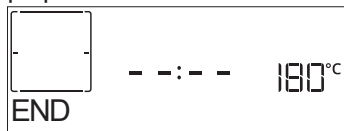


Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată. Verificați alimentele, închideți ușa și reluați procesul de preparare.

Vă rugăm să rețineți: Apăsați pentru a omite aceste acțiuni. În caz contrar, după o anumită perioadă de timp în care nu este efectuată nicio acțiune, cuptorul va continua procesul de preparare.

6. FINALIZAREA PROCESULUI DE PREPARARE

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.



Apăsați pe pentru a continua procesul de preparare în modul manual (necronometrat) sau apăsați pe pentru a prelungi durata de preparare setând o durată nouă. În ambele cazuri, parametrii de preparare vor fi memorati.

Odată ce alimentele au fost scoase, lăsați cuptorul să se răcească cu ușa închisă.

RUMENIRE

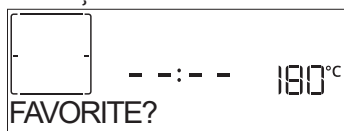
Unele funcții ale cuptorului permit rumenirea suprafeței alimentelor prin activarea grillului odată ce prepararea a fost finalizată.



Atunci când pe afișaj apare mesajul aferent, dacă este necesar, apăsați pe pentru a porni un ciclu de rumenire de cinci minute. Puteți opri funcția oricând apăsând pe butonul pentru a opri cuptorul.

. FAVORIT

Odată terminat procesul de preparare, pe afișaj va apărea un mesaj prin care vi se va solicita să memorați funcția la un număr cuprins între 1 și 10 în lista dumneavoastră de funcții favorite.



Dacă doriți să memorați o funcție ca favorită și să salvați setările curente pentru utilizare ulterioară, apăsați ; în caz contrar, pentru a ignora solicitarea, apăsați .

Odată ce ați apăsăat pe , apăsați sau pentru a selecta poziția numerotată, apoi apăsați pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Dacă memoria este plină sau dacă numărul ales este deja utilizat, cuptorul vă va solicita să confirmați suprascriserea funcției anterioare.

Pentru a apela funcțiile memorate la o dată ulterioară, apăsați : Pe afișaj apare lista cu funcțiile dumneavoastră favorite.

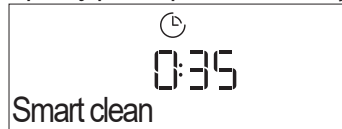


Apăsați sau pentru a selecta funcția, confirmați apăsând , apoi apăsați pentru a activa.

CURĂȚAREA

• SMARTCLEAN

Apăsați pe pentru ca mesajul „Smart Clean” să apară pe afișaj.



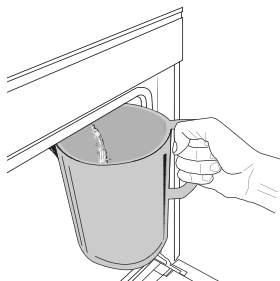
Apăsați pe pentru a activa funcția: afișajul vă va solicita să efectuați toate acțiunile necesare pentru a obține cele mai bune rezultate de curățare: Urmați indicații, apoi apăsați pe atunci când ați terminat. Odată ce au fost finalizate toate etapele, dacă este necesar, apăsați pe pentru a activa ciclul de curățare.

Vă rugăm să rețineți: Este recomandat să nu deschideți ușa cuptorului în timpul derulării ciclului de curățare, pentru a evita pierderea vaporilor de apă, aspect ce poate compromite rezultatul final de curățare.

Odată ciclul finalizat, pe afișaj va începe să clipească un mesaj corespunzător. Lăsați cuptorul să se răcească, iar apoi ștergeți și uscați suprafețele interioare utilizând o lavetă sau un burete.

• EVACUARE

Funcția de evacuare permite evacuarea apei pentru a preveni stagnarea acesteia în rezervor. Pentru utilizarea în mod optim a aparatului, se recomandă să efectuați întotdeauna evacuarea de fiecare dată când cuptorul a fost utilizat cu un ciclu de preparare cu aburi.



Odată selectată funcția „Evacuare”, apăsați pe și urmați acțiunile indicate: Deschideți ușa și așezați o carafă mare sub duza de evacuare amplasată în partea inferioară, în dreapta panoului. Odată începută evacuarea, mențineți carafa în poziție până când se finalizează operațiunea. Durata medie pentru evacuarea

completă este de aproximativ trei minute.

Dacă este necesar, puteți întrerupe procesul de evacuare apăsând butonul ÎNAPOI sau STOP (de exemplu, în cazul în care cana ar fi deja plină cu apă la mijlocul procesului de evacuare).

Cana trebuie să aibă o capacitate de cel puțin 2 litri.

Vă rugăm să rețineți: pentru a vă asigura că apa este rece, nu este posibilă efectuarea acestei activități înainte de a se fi scurs 4 ore de la ultimul ciclu (sau de la ultima alimentare a produsului). În acest timp de așteptare, pe afișaj va apărea următorul feedback „APA FIERBINTE - AȘTEPTAȚI!”.

• DECALCIFIERE

Această funcție specială, activată la intervale regulate, vă permite să păstrați starea optimă a rezervorului și circuitului de aburi.

Pe afișaj va apărea mesajul <DECALCIFIAT> pentru a vă reaminti să efectuați această operație cu regularitate.

Solicitarea de decalcifiere este declanșată de numărul de cicluri

de preparare cu aburi sau de numărul de ore de funcționare a boilerului cu aburi de la ultimul ciclu de decalcifiere (consultați tabelul de mai jos).

Mesajul „DECALCIFIATI” apare după	CE TREBUIE FĂCUT
15 cicluri de preparare cu aburi Durată de 22 de ore de preparare cu aburi	Se recomandă decalcifierea
20 de cicluri de preparare cu aburi Durată de 30 de ore de preparare cu aburi	Nu puteți rula un ciclu de preparare cu aburi până când nu a fost efectuat ciclul de decalcifiere

De asemenea, procedura de decalcifiere poate fi efectuată oricând utilizatorul are nevoie de o curățare mai amănunțită a rezervorului și a circuitului intern de aburi. Durata medie a funcției complete este de aproximativ 180 de minute. De îndată ce este pornită această funcție, urmați toți pașii indicați pe afișaj.

Vă rugăm să rețineți: Funcția poate fi întreruptă însă, dacă este anulată în orice moment, întregul ciclu de decalcifiere trebuie repetat de la început.

» FAZA 1: EVACUARE (până la 3 min.)

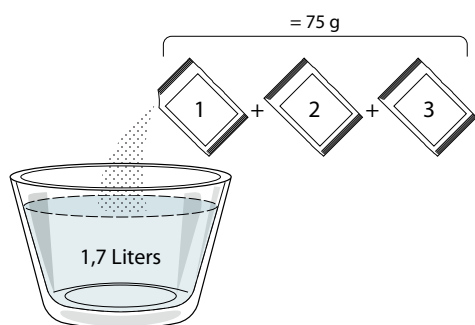
Când pe afișaj apare mesajul <AȘEZAȚI UN RECIPIENT SUB DUZĂ>, vă rugăm să efectuați sarcina de evacuare conform descrierii din paragraful Evacuare aferent.

Vă rugăm să rețineți: pentru a vă asigura că apa este rece, nu este posibilă efectuarea acestei activități înainte de a se fi scurs 4 ore de la ultimul ciclu (sau de la ultima alimentare a produsului). În acest timp de așteptare, pe afișaj va apărea următorul feedback „APA FIERBINTE - AȘTEPTAȚI”.

Cana trebuie să aibă o capacitate de cel puțin 2 litri.

» FAZA 2: DECALCIFIERE (~120 MIN.)

Când pe afișaj apare mesajul <ADĂUGAȚI 1.7 L DE SOLUȚIE>, vă rugăm să turnați soluția de decalcifiere în sertar. Vă recomandăm să preparați soluția de decalcifiere adăugând 3 pachetele (echivalent cu 75 g) de soluție de decalcifiere WPRO* adecvată pentru cuptor în 1,7 litri de apă potabilă la temperatura ambientală.



Odată ce soluția de decalcifiere este turnată în sertar, apăsați pe pentru a începe procesul principal de decalcifiere. Pentru derularea fazelor de decalcifiere nu trebuie să stați în fața aparatului. După finalizarea fiecărei faze, va fi redat un feedback acustic și pe afișaj vor apărea instrucțiunile aferente trecerii la faza următoare.

» FAZA 3: EVACUARE (până la 3 min.)

Când pe afișaj apare mesajul <AȘEZAȚI UN RECIPIENT SUB DUZĂ>, vă rugăm să efectuați sarcina de evacuare conform descrierii din paragraful Evacuare aferent.

» FAZA 4: CLĂTIRE (~20 min.)

Pentru a curăța rezervorul și circuitul de aburi, trebuie efectuat ciclul de clătire.

Când pe afișaj apare mesajul <ADĂUGAȚI APĂ PENTRU A CLĂȚI>, vă rugăm să turnați apă potabilă în sertar, până când pe afișaj apare mesajul „RECIPIENT PLIN”, apoi apăsați pe pentru a începe prima clătire.

- » FAZA 5: EVACUARE (până la 3 min.)
- » FAZA 6: CLĂTIRE (~20 min.)
- » FAZA 7: EVACUARE (până la 3 min.)
- » FAZA 8: CLĂTIRE (~20 min.)
- » FAZA 9: EVACUARE (până la 3 min.)

După ultima operație de evacuare, apăsați OK pentru a finaliza decalcifierea. Când procedura de decalcifiere este finalizată, veți putea utiliza toate funcțiile de preparare cu aburi.

*Soluția de decalcifiere WPRO este produsul profesional recomandat pentru menținerea celei mai bune performanțe a funcției de preparare cu aburi în cuptor. Vă rugăm să urmați instrucțiunile de utilizare de pe ambalaj. Pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare sau www.whirlpool.eu

Whirlpool nu își asumă răspunderea pentru daunele cauzate de utilizarea altor produse de curățare disponibile pe piață.

. TEMPORIZATOR

Când cuptorul este oprit, afișajul poate fi utilizat ca temporizator. Pentru a activa această funcție, asigurați-vă că este oprit cuptorul și apăsați pe + sau - : Pictograma se va aprinde intermitent pe afișaj.

Apăsați + sau - pentru a seta durata de timp necesară, apoi apăsați pentru a activa temporizatorul.



Odată ce temporizatorul a finalizat număratoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicat acest lucru.

Vă rugăm să rețineți: Temporizatorul nu activează niciunul din ciclurile de preparare. Apăsați + sau - pentru a modifica durata de timp setată la temporizator; apăsați sau pentru a opri temporizatorul în orice moment.

Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți, de asemenea, selecta și activa o funcție.

Apăsați pentru a porni cuptorul și apoi selectați funcția necesară.

Odată ce funcția a pornit, temporizatorul va continua număratoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine.

Vă rugăm să rețineți: În această etapă, nu este posibilă vizualizarea temporizatorului (va fi afișată numai pictograma) , care va continua număratoarea inversă în plan secund. Pentru a invoca ecranul temporizatorului, apăsați pentru a opri funcția activă în mod curent.












































. BLOCARE TASTE

Pentru a bloca tastatura, apăsați și mențineți apăsat timp de cel puțin cinci secunde. Pentru a debloca tastatura, efectuați aceeași procedură.






















Vă rugăm să rețineți: Puteți activa această funcție și în timpul procesului de preparare a alimentelor. Din motive de siguranță, cuptorul poate fi oprit în orice moment apăsând butonul .

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

CATEGORII DE ALIMENTE		CANTITATE RECOMANDATĂ	ÎNTOARCEȚI (din timpul de preparare)	NIVEL ȘI ACCESORII	
LASAGNA	-	0,5 - 3 kg	-	2 	
CARNE	Vită-friptă	Friptură (nivelul de rumenire 0)	0,6 - 2 kg	-	3 
		Hamburgeri (nivelul de rumenire 0)	1,5 - 3 cm	3/5	5  4 
	Porc-fript	Friptură	0,6 - 2,5 kg	-	3 
		Cârnați și crenvurști	1,5 - 4 cm	2/3	5  4 
	Pui-fript	Întreg	0,6 - 3 kg	-	2 
		File și piept	1 - 5 cm	2/3	5  4 
Kebab		un grătar	1/2	5  4 	
PEȘTE	Fileuri	0,5 - 3 (cm)	-	3  2 	
	Fileuri-congelate	0,5 - 3 (cm)	-	3  2 	
LEGUME	Legume-fripte	Cartofi	0,5 - 1,5 kg	—	3 
		Legume-umplute	0,1 - 0,5 kg cad	—	3 
		Legume-fripte	0,5 - 1,5 kg	-	3 
	Legume-gratinate	Cartofi	o tavă	-	3 
		Roșii	o tavă	—	3 
		Ardei	o tavă	—	3 
		Broccoli	o tavă	—	3 
		Conopidă	o tavă	—	3 
		Altele	o tavă	—	3 
	PRĂJITURI ȘI PATISERIE	Prăjituri in forma	Pandișpan	0,5 - 1,2 kg	—
Fursecuri			0,2 - 0,6 kg	—	3 
Patiserie și plăcinte		Choux a la creme	o tavă	—	3 
		Tartă	0,4 - 1,6 kg	—	3 
		Ștrudel	0,4 - 1,6 kg	—	3 
		Plăcintă umplută cu fructe	0,5 - 2 kg	-	3 
PLĂCINTE	-	0,8 - 1,2 kg	-	2 	
PÂINE	Chifle 🍞	60 - 150 g fiecare	-	3 	
	Pâine pentru sandviș în formă 🍞	400 - 600 g fiecare	—	2 	
	Pâine mare 🍞	0,7 - 2,0 kg	-	2 	
	Baghete 🍞	200 - 300 g fiecare	-	3 	
PIZZA	Subțire	tavă rotundă	-	2 	
	Pufoasă	tavă rotundă	-	2 	
	Congelate	1 - 4 straturi	-	2 	
ACCESORIILE					
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri pe grătar	Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor cu 500 ml de apă



TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU AER FORȚAT + ABURI

REȚETĂ	NIVEL ABURI	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (min.)	RAFTUL ȘI ACCESORII
Biscuiți fragezi / Fursecuri	REDUS	Da	140 - 150	35 - 55	
Prăjitură mică / Brioșă	REDUS	Da	160 - 170	30 - 40	
Torturi dospite	REDUS	Da	170 - 180	40 - 60	
Pandișpan	REDUS	Da	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	REDUS	Da	200 - 220	20 - 40	
Franzelă	REDUS	Da	170 - 180	70 - 100	
Pâine mică	REDUS	Da	200 - 220	30 - 50	
Baghetă	REDUS	Da	200 - 220	30 - 50	
Cartofi copti	MEDIU	Da	200 - 220	50 - 70	
Carne de vițel / vită / porc, 1 kg	MEDIU	Da	180 - 200	60 - 100	
Carne de vițel / vită / porc (tăiată în bucăți)	MEDIU	Da	160 - 180	60-80	
Friptură de vită, în sânge, 1 kg	MEDIU	Da	200 - 220	40 - 50	
Friptură de vită, în sânge, 2 kg	MEDIU	Da	200	55 - 65	
Friptură de miel	MEDIU	Da	180 - 200	65 - 75	
But de porc pentru tocăniță	MEDIU	Da	160 - 180	85 - 100	
Carne de pui/bibilică/rață 1 - 1,5 kg	MEDIU	Da	200 - 220	50 - 70	
Carne de pui /bibilică / rață (tăiată în bucăți)	MEDIU	Da	200 - 220	55 - 65	
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)	MEDIU	Da	180 - 200	25 - 40	
File de pește	RIDICAT	Da	180 - 200	15 - 30	


ACCESORIILE




Grătar metalic



Tavă de cuptor sau formă
pentru prăjituri
pe grătar



Tavă de colectare a
picăturilor/tavă de copt
sau tavă de cuptor pe
grătar metalic


































Tavă de colectare a
picăturilor / tavă de copt



Tavă de colectare a
picăturilor cu
500 ml de apă

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (min.)	RAFTUL ȘI ACCESORIILE
Torturi dospite/pandișpanuri		Da	170	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	4 1
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu mere)		Da	160 - 200	30 - 85	3
		Da	160 - 200	35 - 90	4 1
Fursecuri / biscuiți fragezi		Da	150	20 - 40	3
		Da	140	30 - 50	4
		Da	140	30 - 50	4 1
		Da	135	40 - 60	5 3 1
Prăjiturele / brișe		Da	170	20 - 40	3
		Da	150	30 - 50	4
		Da	150	30 - 50	4 1
		Da	150	40 - 60	5 3 1
Choux à la crème		Da	180 - 200	30 - 40	3
		Da	180 - 190	35 - 45	4 1
		Da	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Bezele		Da	90	110 - 150	3
		Da	90	130 - 150	4 1
		Da	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / pâine / focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	2
		Da	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)		Da	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza congelată		Da	250	10 - 15	3
		Da	250	10 - 20	4 1
		Da	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 190	45 - 55	3
		Da	180 - 190	45 - 60	4 1
		Da	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	3
		Da	180 - 190	20 - 40	4 1
		Da	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNCȚII



Convențional



Aer forțat



Coacere cu
convecție



Funcția Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4



Eco aer forțat

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (min.)	RAFTUL ȘI ACCESORIILE
Lasagna / budinci / paste la cuptor / cannelloni		Da	190 - 200	45 - 65	3
Miel / vițel / vită / porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Friptură de porc cu șorici 2 kg		-	170	110 - 150	2
Carne de pui / iepure / rață, 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	3
Carne de curcan/gâscă, 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	2
Pește la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	3
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 60	2
Pâine prăjită		-	3 (Ridicată)	3 - 6	5
Fileuri / medalioane de pește		-	2 (Mediu)	20 - 30 **	4 3
Cârnați / frigărui / coaste / hamburgeri		-	2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 30 **	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	2 (Mediu)	55 - 70 ***	2 1
Pulpă de miel / but		-	2 (Mediu)	60 - 90 ***	3
Cartofi copti		-	2 (Mediu)	35 - 55 ***	3
Legume gratinate		-	3 (Ridicată)	10 - 25	3
Fursecuri	Fursecuri	Da	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarte	Tarte	Da	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizza rotundă	Pizza	Da	210	40 - 60	5 4 2 1
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)		Da	190	40 - 120 *	5 3 1
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5) / legume la cuptor (nivel 4) / lasagna (nivel 2) / bucăți de carne (nivel 1)	Meniu	Da	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 *	4 1
Carne și cartofi		Da	200	45 - 100 *	4 1
Pește și legume		Da	180	30 - 50 *	4 1
Fripturi umplute		-	200	80 - 120 *	3
Felii de carne (carne de iepure, carne de pui, carne de miel)		-	200	50 - 100 *	3

* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

** Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

*** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente.

Duratele de coacere încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară).

Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate.

La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătitе suficient, treceți la setări mai mari.

Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare, precum și țavi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

ACCESORIILE					
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri pe grătar	Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor cu 500 ml de apă

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului. Purtați mănuși de protecție.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre.

Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți cu o lavetă uscată.

. Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

Activați funcția „Smart Clean” pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare.

. Curățați sticla ușii folosind un detergent lichid adecvat.

. Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

ACCESORIILE

După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

FIERBĂTOR

Pentru a asigura funcționarea permanentă la performanțe optime a cuptorului și pentru a contribui la prevenirea acumulării depunerilor de calcar în timp, vă recomandăm să folosiți funcțiile „Evacuare” și „Decalcifiere” în mod regulat.

După o perioadă lungă de neutilizare a funcției „Aer forțat + Aburi”, se recomandă să activați ciclul de gătire cu cuptorul gol, umplând complet rezervorul.

ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

2. Scoateți ghidajele pentru grătar.

3. Scoateți capacul becului.

4. Înlocuiți becul.

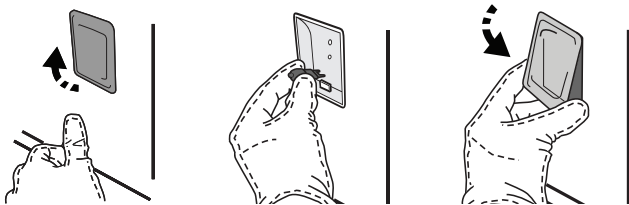
5. Puneți la loc capacul becului și împingeți-l cu putere până când se fixează.

6. Remontați ghidajele pentru grătar.

7. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să rețineți: Utilizați numai becuri cu halogen de 20-40 W/230 ~ V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

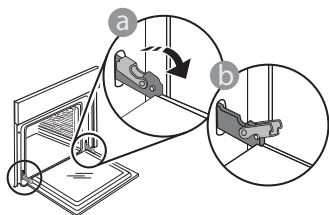
- Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprente digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.



Acest produs conține o sursă de lumină cu eficiență energetică din clasa G.

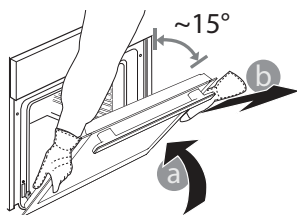
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



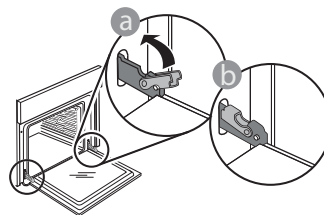
2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner.

Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

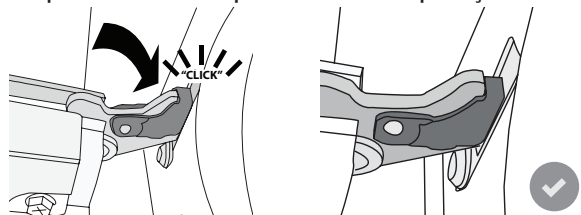


3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.



5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

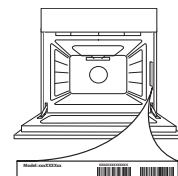
REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	Defecțiune cuptor.	Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă problema persistă. Încercați să rulați „SETĂRI FABRICĂ”, opțiune selectabilă din secțiunea „SETĂRI”. Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți și precizați numărul care este prezentat după litera „F”.
Cuptorul nu se încălzește.	Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzește. Mesajul DEMO apare pe afișaj la fiecare 60 de secunde.	Accesați „DEMO” din „SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).
Lumina se stinge.	Modul „ECO” este „On” (activ).	Accesați „ECO” din „SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).
Energia electrică din locuință se întrerupe.	Nivel de putere incorect.	Verificați dacă rețeaua de domiciliu are o capacitate de peste 3 kW. În caz contrar, reduceți puterea la 13 A. Accesați „PUTERE” din „SETĂRI” și selectați „Redus”.



Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Vizitând site-ul nostru web docs.whirlpool.eu
- Utilizând codul QR
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.





ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ ФІРМИ

WHIRLPOOL

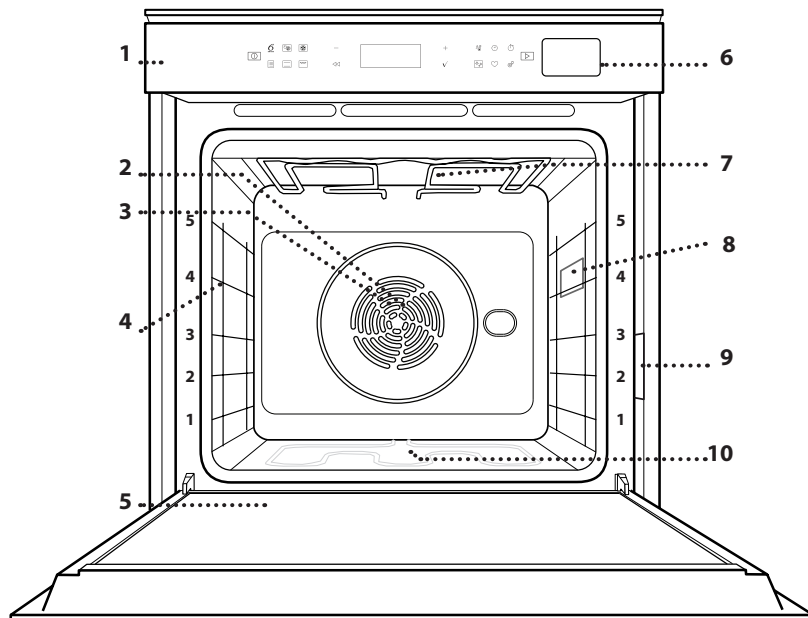
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті

www.whirlpool.eu/register



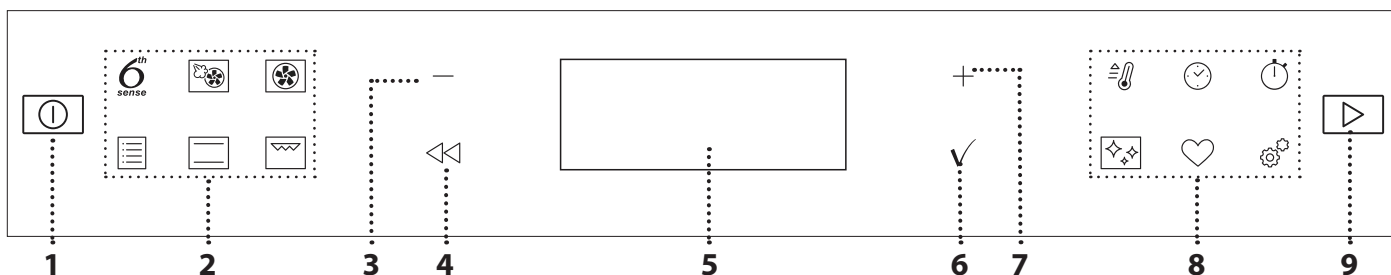
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент
(не видно)
4. Напрявні для решітки
(рівень вказаний на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Контейнер для води
7. Верхній нагрівальний елемент/гриль
8. Лампочка
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.

Під час приготування можна змінювати налаштування.

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

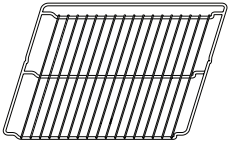
Для швидкого доступу до функцій, тривалості, налаштувань і вибраного.

9. ПУСК

Запуск функції із використанням заданих чи основних налаштувань.

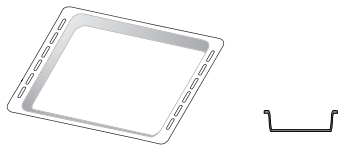
ПРИЛАДДА

РЕШІТКА



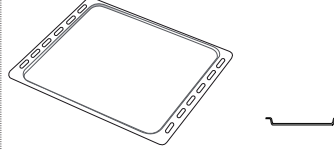
Використовується для приготування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН



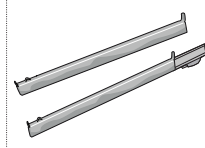
Використовується у якості дека для приготування м'яса, риби, овочів, фокаччі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

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.

* Доступно лише на деяких моделях

Кількість та тип приладдя може відрізнятись залежно від придбаної моделі.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДА

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

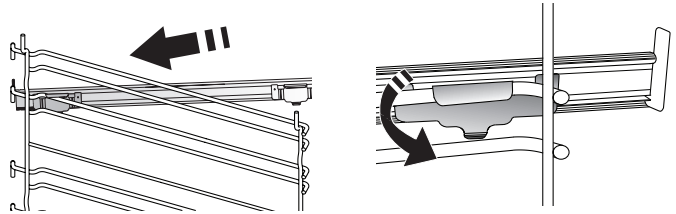
. Для того щоб зняти напрямні для решітки, підніміть їх та обережно витягніть нижню частину з паза: Тепер напрямні для решітки можна зняти.

. Щоб встановити напрямні для решітки, спочатку встановіть верхню частину назад у паз. 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: Телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

ФУНКЦІЇ



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, дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідній таблиці готування.



КОНВЕКЦІЯ + ПАРА

Поєднуючи властивості пари з примусовим нагнітанням повітря, ця функція дозволяє приготувати страви приємно хрусткими і підрум'яненими ззовні, але в той же час ніжними і соковитими всередині. Для досягнення найкращих результатів приготування ми рекомендуємо обрати ВИСОКИЙ рівень подавання пари для приготування риби, СЕРЕДНІЙ — для м'яса та НИЗЬКИЙ — для хліба та десертів.



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 ФУНКЦІЇ

• ВИПІК.3 КОНВ.

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

• ФУНКЦІЇ СООК 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.

• ТУРБО ГРИЛЬ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбїфів, курчат). 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

» ВЕЛИКІ ШМАТКИ М'ЯСА

Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Під час готування рекомендовано перевертати м'ясо для рівномірнішого підрум'янювання обох його боків. Краще поливати м'ясо час від часу, щоб воно не засушувалось.

» ПІДНІМАННЯ 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.

» ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА

Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.

» ЕКО КОНВЕКЦІЯ

Для приготування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Періодична легка циркуляція повітря захищає їжу від надмірного пересихання. 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.



СТАНДАРТНИЙ

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 ПІДГРІВ.

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.



ТАЙМЕРИ

Для редагування значень часу роботи функції.



ТАЙМЕР

Для відліку часу без активації функції.



ОЧИЩЕННЯ

• SMART CLEAN

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

• ДРЕНАЖ

Автоматичне зливання води із системи пароутворення з метою запобігання залишенню води в ній, коли прилад не використовувався протягом певного часу.

• ВИДАЛ.НАКИПУ

Для видалення вапняних відкладень із системи пароутворення. Рекомендуємо регулярно використовувати цю функцію. Якщо цього не

робити, на дисплеї з'явиться нагадування про необхідність очищення духової шафи.



НАЛАШТУВАННЯ

Для налаштування параметрів духової шафи.

Коли режим «ЕСО» активний, з метою економії енергії яскравість дисплея буде зменшено, і через 1 хвилину лампа вимкнеться. Він автоматично активується 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 «Вимк». У разі вибору «СКИД.ЗАВ.НАЛАШТ.» вибір вимкнеться, а потім увімкнеться в режимі першого увімкнення. Всі налаштування будуть видалені.



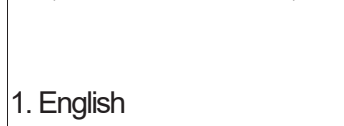
ВИБРАНЕ

Для отримання доступу до списку 10 вибраних функцій.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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).



Поверніть *ручку регулювання* щоб обрати 16 ВИСОКА або 13 НИЗЬКА та підтвердіть, натиснувши **✓**.

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 духову шафу 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. ВСТАНОВЛЕННЯ 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 / РІВЕНЬ ПАРИ



Коли значення блимає на дисплеї, змініть його, натискаючи кнопку **+** або **-**, а потім натисніть кнопку **✓** для підтвердження. Після цього продовжуйте з наступним

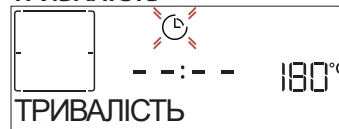
налаштуванням (якщо це можливо).

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

У функції «Конвекція + пара» можна обрати кількість пари з наступних значень: 1 (низька), 2 (середня), 3 (висока).

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 запуститься автоматично через обчислений період часу, щоб готування завершилося в установленний 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 **<K**, 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 / ПИЦА (КРУГЛЕ ДЕКО)




Щоб правильно встановити функцію, дотримуйтеся вказівок, які з'являються на дисплеї: коли з'явиться запит, натисніть **+** або **-**, щоб встановити необхідне значення, а потім натисніть **✓** для підтвердження.

ГОТОВНІСТЬ / ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

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).

ГОТУВАННЯ НА ПАРИ

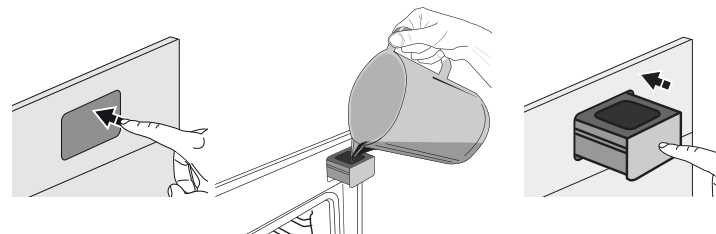
Обираючи «КОНВЕКЦІЯ+ПАРА» або один з декількох рецептів для 6th Sense ви можете приготувати будь-яку страву, використовуючи пару.

Під час приготування страви пара розповсюджується швидше та рівномірніше порівняно з гарячим повітрям, яке використовується у звичайних функціях: це дозволяє скоротити час приготування їжі, зберегти цінні поживні речовини та гарантує неперевершений результат при

приготуванні будь-якої страви.



Під час всього процесу приготування на пару двері мають бути зачиненими.

Для продовження приготування на пару, необхідно заповнити контейнер, який знаходиться всередині духовки, використовуючи висувний лоток на контрольній панелі. Якщо на дисплеї з'являються повідомлення "ДОЛИТИ ВОДУ" або "ЗАПОВ.ВИСУВ.ЛОТ.", відкрийте контейнер легким натисканням. Повільно вливайте очищену воду, поки на дисплеї не з'явиться повідомлення "КОНТЕЙНЕР ПОВНИЙ". Максимальна ємність контейнера становить 1,5 літра.




Воду необхідно доливати лише якщо у бачку недостатньо рідини для завершення процесу приготування. Забороняється заповнювати бачок якщо духовка вимкнена, або на дисплеї не з'явиться відповідне повідомлення.

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, якщо натиснути , духову шафу негайно активує режим.

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 **<K**, щоб повернутися до попереднього екрана й вибрати іншу функцію або дочекайтеся повного охолодження.

4. ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ

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 покласти продукти в духову 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 дверця 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 відобразиться дія, яку потрібно виконати. Відкрийте дверцята, виконайте запропоновану дію, що відображається на дисплеї, після цього закрийте дверцята і продовжіть готування.

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

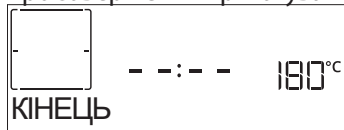




Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї відобразиться дія, яку потрібно виконати. Перевірте страву, зачиніть дверцята та продовжіть готування.

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.

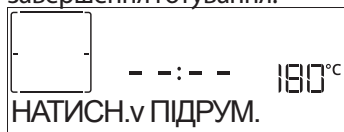




Натисніть , щоб продовжувати готування в ручному режимі (без таймера) або натисніть , щоб збільшити час готування, встановивши нову тривалість. В обох випадках параметри готування будуть збережені.

Після виймання їжі залиште піч охолонути з відкритими дверцятами.

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

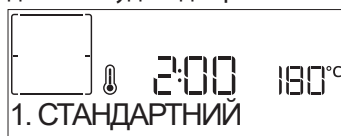
Після завершення готування на дисплеї з'явиться пропозиція зберегти функцію під номером від 1 до 10 у списку вибраного.







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.

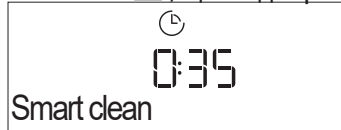





Натисніть  або  , щоб вибрати функцію, підтвердіть вибір, натиснувши  , а потім натисніть  для активування.

ОЧИЩЕННЯ

SMARTCLEAN

Натисніть  , щоб відобразити «Smart Clean» на дисплеї.



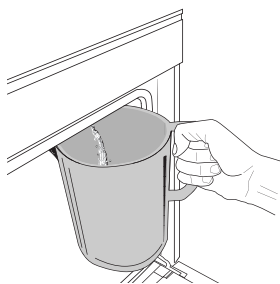
Натисніть  , щоб активувати функцію: на дисплеї буде запропоновано виконувати всі дії, необхідні для отримання найкращих результатів очищення: Дотримуйтеся вказівок, а потім після завершення натисніть  . Після завершення всіх кроків за потреби натисніть  для активації циклу очищення.


Зверніть увагу: Не рекомендується відкривати дверцята духової шафи під час циклу очищення, щоб уникнути втрати водяної пари, що може негативно вплинути на кінцевий результат очищення.

Після завершення циклу на дисплеї почне миготіти відповідне повідомлення. Дайте духовій шафі охолонути, а потім витріть і висушіть її внутрішні поверхні ганчіркою або губкою.

ДРЕНАЖ

Функція «Зливання» дозволяє зливати воду, щоб запобігти застою в резервуарі. Для оптимального використання приладу бажано завжди виконувати зливання щоразу після завершення режиму приготування з паром.



Вибравши функцію «Дренаж», натисніть  і виконайте вказані дії: Відкрийте дверцята і поставте велику ємність під дренажне сопло, розташоване у правому нижньому куті панелі. Після початку зливання не виймайте резервуар, поки операція не буде завершена. Середня тривалість зливання з повним навантаженням становить близько трьох хвилин.

При необхідності можна призупинити процес зливання, натиснувши кнопку «НАЗАД» або «СТОП» (наприклад, у разі, якщо ємність вже заповнена водою в середині процесу зливання).

Глечик повинен мати об'єм не менше 2 літрів.

Зверніть увагу: щоб переконатися, що вода охолола, виконувати цю дію можна не раніше ніж через 4 години після останнього циклу приготування (або останнього завантаження продуктів). Протягом часу очікування на дисплеї відобразиться наступне повідомлення: «ВОДА Є ГАРЯЧОЮ - ЗАЧЕКАЙТЕ».

ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ

Ця спеціальна функція, активована через певний проміжок часу, дозволяє утримувати нагрівач та паровий контур у

найкращому стані.

На дисплеї з'явиться повідомлення <ВИДАЛІТЬ НАКИП>, яке нагадає вам про регулярне виконання цієї операції. Поява повідомлення про необхідність видалення накипу обумовлена кількістю виконаних циклів приготування на парі або годинами роботи парового котла з моменту останнього циклу очищення від накипу (див. таблицю нижче).

Потім з'являється ПОВІДОМЛЕННЯ «ВИДАЛІТЬ НАКИП»	ЩО РОБИТИ
15 циклів приготування на парі Приготування на парі протягом 22 годин	Рекомендується видалити накип
20 циклів приготування на парі Приготування на парі протягом 30 годин	Неможливо запустити цикл з парю, поки не буде виконано цикл очищення від накипу

Процес видалення накипу також може виконуватися щоразу, коли користувач бажає виконати ретельніше очищення бака і внутрішнього парового контуру.

Середня тривалість виконання функції становить близько 180 хвилин. Після запуску функції виконуйте дії, зазначені на дисплеї.

Зверніть увагу: функцію можна призупинити, але при цьому весь цикл видалення накипу необхідно буде повторити.

» ФАЗА 1: ЗЛИВАННЯ (до 3 хв.)

Коли на дисплеї відобразиться <ПІДСТАВИТИ КОНТЕЙНЕР ПІД ОТВІР>, виконайте завдання зливання, як описано у виділеному параграфі «Зливання».

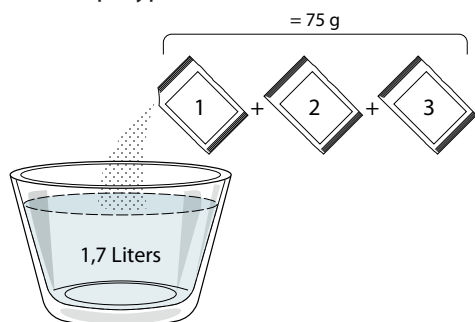
Зверніть увагу: щоб переконатися, що вода охолола, виконувати цю дію можна не раніше ніж через 4 години після останнього циклу приготування (або останнього завантаження продуктів).


Протягом часу очікування на дисплеї відобразиться наступне повідомлення: «ВОДА Є ГАРЯЧОЮ - ЗАЧЕКАЙТЕ».

Глечик повинен мати об'єм не менше 2 літрів.

» ФАЗА 2: ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ (~120 ХВИЛИН)

Коли на дисплеї з'явиться <ДОДАЙТЕ 1,7 Л РОЗЧИНУ>, залийте розчин для видалення накипу у відділення. Ми рекомендуємо приготувати розчин для видалення накипу, додавши 3 пакетики (що відповідає 75 г) спеціального засобу для усунення накипу Oven WPRO* у 1,7 літра питної води кімнатної температури.




Коли розчин для видалення накипу залитий всередину відділення, натисніть , щоб розпочати основний процес видалення накипу. На етапах видалення накипу вам не обов'язково контролювати процес виконання, стоячи біля приладу. Після завершення кожного етапу лунає сигнал, і на дисплеї відображаються інструкції для переходу до наступного етапу.

» ФАЗА 3: ЗЛИВАННЯ (до 3 хв.)

Коли на дисплеї відобразиться <ПІДСТАВИТИ КОНТЕЙНЕР ПІД ОТВІР>, виконайте завдання зливання, як описано у виділеному параграфі «Зливання».

» ФАЗА 4: ОПОЛІСКУВАННЯ (~20 хв.)

Для очищення резервуару і парового контуру необхідно виконати цикл полоскання.

Коли на дисплеї відобразиться <ДОДАТИ ВОДУ ДЛЯ ОПОЛІСКУВАННЯ>, залийте питну воду у відділення, поки на дисплеї не з'явиться повідомлення «КОНТЕЙНЕР ПОВНИЙ», а потім натисніть , щоб розпочати перше ополіскування.

» ФАЗА 5: ЗЛИВАННЯ (до 3 хв.)

» ФАЗА 6: ОПОЛІСКУВАННЯ (~20 ХВ.)

» ФАЗА 7: ЗЛИВАННЯ (до 3 хв.)

» ФАЗА 8: ОПОЛІСКУВАННЯ (~20 ХВ.)


» ФАЗА 9: ЗЛИВАННЯ (до 3 хв.)


Після останньої операції зливання натисніть ОК для завершення видалення накипу.

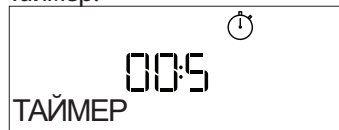
Коли процедура видалення накипу буде завершена, можна буде використовувати всі функції пари.

*WPRO — це професійний засіб для технічного обслуговування, що забезпечує найкращу якість функції пари в духовій шафі. Дотримуйтеся інструкцій на упаковці. Для замовлення або отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування або на www.whirlpool.eu Whirlpool не несе відповідальності за будь-які пошкодження, спричинені використанням інших засобів для чищення, доступних на ринку.

ТАЙМЕР


Коли духову шафу вимкнено, дисплей можна використовувати як таймер. Для активації режиму переконайтеся, що духову шафу вимкнено, і натисніть **+** або **-**: На дисплеї з'явиться 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. Щоб змінити встановлений час таймера, натисніть **+** або **-**; натисніть **<<** або **>>**, щоб у будь-який момент вимкнути таймер.

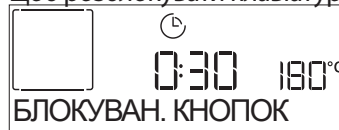
Після активації таймера можна також вибрати і активувати функцію. Натисніть , щоб увімкнути духову піч. Після цього виберіть потрібну функцію.


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 клавіатуру.



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

КАТЕГОРІЇ СТРАВ		РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ	УВІМКНЕННЯ (від часу приготування)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ		
ЛАЗАНЬЯ	-	0,5 - 3 кг	-	 2		
М'ЯСО	СМАЖ. ЯЛОВИЧИНА	ПЕЧЕНЯ (готовність 0)	-	 3		
		ГАМБУРГЕРИ (готовність 0)	3/5	 5  4		
	СМАЖ.СВИНИНА	ПЕЧЕНЯ	0,6 - 2,5 кг	-	 3	
		Сосиски і ковбаски	1,5 - 4 см	2/3	 5  4	
	СМАЖ. КУРЯТИНА	Ціла	0,6 - 3 кг	-	 2	
		ФІЛЕ І ГРУДИНКА	1 - 5 см	2/3	 5  4	
КЕБАБИ		одна решітка	1/2	 5  4		
РИБА	ФІЛЕ		0,5 - 3 (см)	-	 3  2	
	ФІЛЕ ЗАМОРОЖЕНЕ		0,5 - 3 (см)	-	 3  2	
ОВОЧІ	СМАЖЕНІ ОВОЧІ	Картопля	0,5 - 1,5 кг	-	 3	
		Фаршировані овочі	0,1 - 0,5 кг шт.	-	 3	
		СМАЖЕНІ ОВОЧІ	0,5 - 1,5 кг	-	 3	
	ОВОЧЕВИЙ ГРАТЕН	КАРТОПЛЯ		одне деко	-	 3
		Помідори		одне деко	-	 3
		Перець		одне деко	-	 3
		БРОКОЛІ		одне деко	-	 3
		ЦВІТНА КАПУСТА		одне деко	-	 3
		Інше		одне деко	-	 3
	ПИРОГИ ТА ІНША ВИПІЧКА	ПІДНЯТТЯ.ТІСТА Д/ ПИРОГА В ФОРМІ	БІСКВІТНИЙ ТОРТ		0,5 - 1,2 кг	-
Печиво			0,2 - 0,6 кг	-	 3	
Тістечка й пироги з начинкою		ЗАВАРНЕ ТІСТЕЧКО		одне деко	-	 3
		ФРУКТОВИЙ ПИРИГ		0,4 - 1,6 кг	-	 3
		Штрудель		0,4 - 1,6 кг	-	 3
		ПИРИГ ФРУКТ.НАЧ.		0,5 - 2 кг	-	 3
СОЛОНІ ПИРОГИ	-	0,8 - 1,2 кг	-	 2		
ХЛІБ	Булочки 🍞		60 - 150 г кожен	-	 3	
	Хліб для сендвічів в формі 🍞		400 - 600 г кожен	-	 2	
	ВЕЛИКИЙ ХЛІБ 🍞		0,7 - 2,0 кг	-	 2	
	БАГЕТИ 🍞		200 - 300 г кожен	-	 3	
ПІЦА	ТОНКЕ ТІСТО		кругле деко	-	 2	
	ТОВСТЕ ТІСТО		кругле деко	-	 2	
	Заморожено		1 - 4 шари	-	 2	

ПРИЛАДДЯ



Решітка



Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці



Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці



Піддон / деко для випікання



Піддон з 500 мл води



КОНВЕКЦІЯ + ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

РЕЦЕПТ	РІВЕНЬ ПАРИ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Пісочне печиво / печиво	НИЗЬКИЙ	Так	140 - 150	35 - 55	
Тістечка / кекси	НИЗЬКИЙ	Так	160 - 170	30 - 40	
Пирого з дріжджового тіста	НИЗЬКИЙ	Так	170 - 180	40 - 60	
Бісквіти	НИЗЬКИЙ	Так	160 - 170	30 - 40	
Фокачі	НИЗЬКИЙ	Так	200 - 220	20 - 40	
Хлібина	НИЗЬКИЙ	Так	170 - 180	70 - 100	
Хлібна булочка	НИЗЬКИЙ	Так	200 - 220	30 - 50	
Багет	НИЗЬКИЙ	Так	200 - 220	30 - 50	
Смажена картопля	СЕРЕДНІЙ	Так	200 - 220	50 - 70	
Телятина / яловичина / свинина, 1 кг	СЕРЕДНІЙ	Так	180 - 200	60 - 100	
Телятина / яловичина / свинина (шматками)	СЕРЕДНІЙ	Так	160 - 180	60-80	
Ростбіф з кров'ю 1 кг	СЕРЕДНІЙ	Так	200 - 220	40 - 50	
Ростбіф з кров'ю 2 кг	СЕРЕДНІЙ	Так	200	55 - 65	
Нога ягняти	СЕРЕДНІЙ	Так	180 - 200	65 - 75	
Тушковані свинячі ніжки	СЕРЕДНІЙ	Так	160 - 180	85 - 100	
Курка/цесарка/качка (1—1,5 кг)	СЕРЕДНІЙ	Так	200 - 220	50 - 70	
Курка / цесарка / качка (шматками)	СЕРЕДНІЙ	Так	200 - 220	55 - 65	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)	СЕРЕДНІЙ	Так	180 - 200	25 - 40	
Рибні філе	ВИСОКИЙ	Так	180 - 200	15 - 30	

ПРИЛАДДЯ



Решітка



Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці



Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці



























































































Піддон / деко для випікання



Піддон з 500 мл води

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста / бісквіти		Так	170	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	 
Пироги 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	  
Пікантні пироги (овочевий пиріг, кіш)		Так	180 - 190	45 - 55	
		Так	180 - 190	45 - 60	 
		Так	180 - 190	45 - 70 *	  
Воловани / печиво з листкового тіста		Так	190 - 200	20 - 30	
		Так	180 - 190	20 - 40	 
		Так	180 - 190	20 - 40 *	  

ФУНКЦІЇ



Стандартний



Конвекція



Випікання з конвекцією



Гриль



Турбогриль



Maxi Cooking



Cook 4



Еко конвекція

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Лазанья / відкриті пироги / запіканки з макаронами / Канелоні		Так	190 - 200	45 - 65	3
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина, 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	3
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		-	170	110 - 150	2
Курятина / кролятина / качатина (1 кг)		Так	200 - 230	50 - 100	3
Індичка / гуска, 3 кг		Так	190 - 200	80 - 130	2
Запечена риба / у пергаменті (філе, ціла)		Так	180 - 200	40 - 60	3
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50 - 60	2
Тост		-	3 (висока)	3 - 6	5
Рибне філе / стейки		-	2 (Середня)	20 - 30 **	4 3
Ковбаски / кебаби / поребринна / гамбургери		-	2 - 3 (середня – висока)	15 - 30 **	5 4
Смажена курка 1-1,3 кг		-	2 (Середня)	55 - 70 ***	2 1
Ніжка ягняти / гомілки		-	2 (Середня)	60 - 90 ***	3
Смажена картопля		-	2 (Середня)	35 - 55 ***	3
Овочева запіканка		-	3 (висока)	10 - 25	3
Печиво	 Печиво	Так	135	50 - 70	5 4 3 1
Тарти	 Тарти	Так	170	50 - 70	5 4 3 1
ПІЦА+ПРОГРІВ	 ПІЦА	Так	210	40 - 60	5 4 2 1
Повноцінна страва: Фруктовий тарт (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	190	40 - 120 *	5 3 1
Повноцінна страва: Фруктовий тарт (рівень 5) / смажені овочі (рівень 4) / лазанья (рівень 2) / шматки м'яса (рівень 1)	 Меню	Так	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100 *	4 1
М'ясо з картоплею		Так	200	45 - 100 *	4 1
Риба та овочі		Так	180	30 - 50 *	4 1
Фаршировані шматки м'яса		-	200	80 - 120 *	3
Шматки м'яса (кролятина, курятина, ягнятина)		-	200	50 - 100 *	3

* 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 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 можете також користуватися скворідками 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 з 500 мл води

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духовая шафа охолола.
Забороняється застосовувати пароочисники.

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

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

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

. Протріть поверхні вологою тканиною з мікрволокна.

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 поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою ганчіркою з мікрволокна.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

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

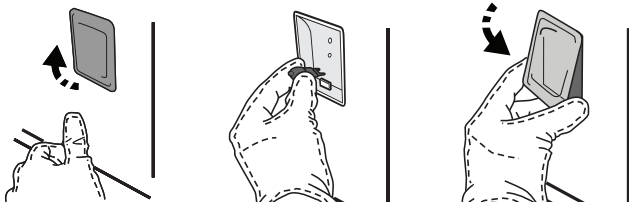
. Активуйте функцію «Smart Clean» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.

. Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.

. Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Зніміть напрямні для решітки.
3. Зніміть плафон лампи.
4. Замініть лампу.
5. Поверніть плафон на місце, натиснувши на нього, доки він із характерним клацанням не встановиться на своєму місці.
6. Встановіть напрямні для решітки на місце.
7. Знову підключіть духову шафу до електромережі.



Цей виріб містить елемент освітлення класу енергоефективності G.

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.

СИСТЕМА ПАРОУТВОРЕННЯ

Щоб забезпечити постійне оптимальне функціонування духової шафи та попередити накопичення з часом вапняних відкладень, рекомендовано регулярно використовувати функції «Зливання» та «Видалення накипу».

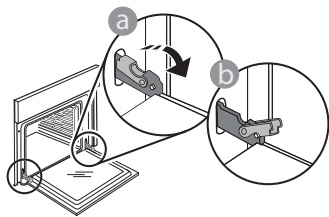
Якщо режим «Примусове нагнітання повітря + пари» не використовувався протягом тривалого часу, рекомендується запустити цикл приготування з порожньою духовою шафою і повністю заповненим резервуаром.

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

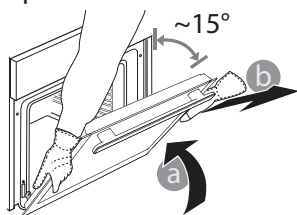
- Якщо використовуються галогенні лампи, не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

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

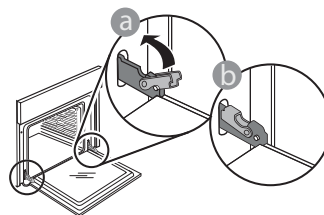


2. Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх угору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

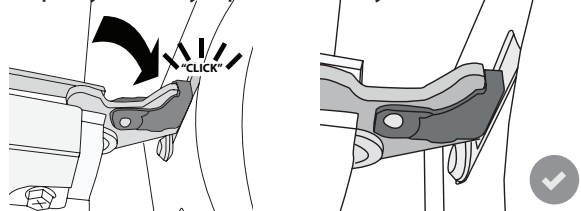


3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі.

4. Опустіть дверцята, 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.



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

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть 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 «Off».
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».



З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про продукт можна ознайомитися за адресою:

- Відвідайте наш веб-сайт docs.whirlpool.eu
- Використайте QR-код
- Або **зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів** (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на табличці з паспортними даними виробу.

